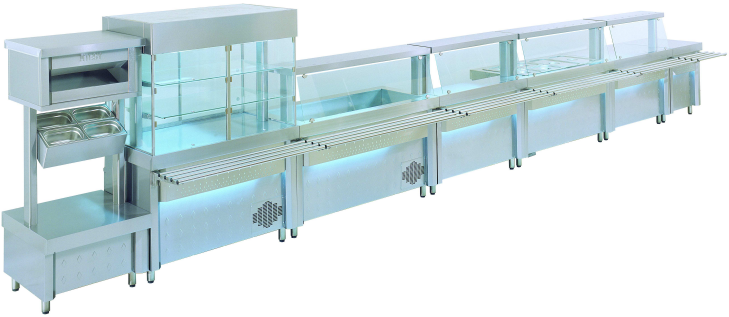
АЮ40

ATESY®

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ



Руководство по эксплуатации

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47
Казахстан (772)734-952-31
Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: ase@nt-rt.ru || Сайт: http://atesy.nt-rt.ru

Линия раздачи питания

Благодарим Вас за покупку нашей линии.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.

Техническое описание.

Линия раздачи питания предназначена для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок и напитков, кондитерских изделий, обеспечения клиентов столовыми приборами в системе общественного питания.

Многофункциональность линии раздачи и комплектация модулями по индивидуальному заказу позволяет организовать питание различных категорий и групп людей практически неограниченной численности на таких объектах как: промышленные предприятия, учебные заведения, воинские подразделения, столовые, кафе и т.д.

Предприятие «Атеси» в настоящее время выпускает 3 типа линий раздачи питания – «Белла-Нева» и «Белла-Нота» и линию раздачи питания «Белла-Нота передвижная» - передвижную линию раздачи с откидывающимися направляющими для подносов, модули которой оснащены колесами.

Полный комплект линии раздачи питания включает в себя следующие модули:

1	Стойка для столовых приборов и хлеба
2	Холодильная витрина
3	Мармит первых блюд (для « Белла-Нота» 1-но и 2-х конфорочные, для «Белла-Нева» 2-х и 3-х конфорочные)
4	Мармит вторых блюд (сухого и влажного обогрева)
5	Нейтральный стол
6	Холодный стол
7	Кассовый стол (3 модификации: фронтальный, с правым и левым подлокотником)
8	Поворотный модуль (с внешним либо внутренним поворотом на 90°)
9	Модуль для подогрева тарелок

Линия «Белла-Нота» – вариант мини линии, она очень удобна для использования в местах с ограниченной площадью, однако с пропускной способностью практически не уступающей линии более высокого класса - «Белла-Нева». Невысокая цена линии «Белла-Нота» обеспечивается за счет меньших габаритов некоторых модулей в сравнении с «Белла-Нева».

Модули линии раздачи «Белла-Нота передвижная» позволяют организовать раздачу питания в любом месте, где есть возможность подключения к электрической сети 220 В.

Модули снабжены четырьмя колесами, два из которых оснащены тормозом для фиксации модуля.

Модули линии раздачи питания «Белла – Нева» имеют большие габаритные размеры, чем модули у «Белла-Нота», и практически полностью выполнены из пищевой нержавеющей стали, что значительно упрощает санитарно-гигиеническую обработку данной линии и увеличивает срок ее службы. Кроме того, все полки линии «Белла – Нева» оснащены освещением, что обеспечивает ей более широкий спектр применения (затененные или слабо освещенные помещения). Со стороны потребителей модули линии «Нева» и «Нота» оснащены защитными стеклами, которые предохраняют блюда от попадания пыли. В линии «Нева» стекло ограничивает доступ к блюдам со стороны потребителя.

Конструкция модулей линии продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку всех поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе эксплуатации.

Линии раздачи питания могут устанавливаться в прямолинейном варианте, либо, используя поворотные модули, в угловых комбинациях, как с внешним, так и с внутренним поворотом.

Каждый модуль линии раздачи является автономным, поэтому необязательно приобретать полный комплект линии. Вы можете выбрать необходимые Вам модули по собственному усмотрению.

Приобретая нашу линию раздачи питания, внимательно ознакомьтесь с правилами ее эксплуатации. Это позволит Вам успешно ее использовать и делать свой бизнес.

Предприятие «Атеси» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект и технические характеристики модулей могут несколько отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации линии раздачи питания.

1. Общие указания.

1.1. Линия раздачи питания работает от электрической сети переменного тока с частотой 50 Гц и напряжением 220 В ±10% с дополнительным заземляющим проводом.

1.2. Климатические условия для работы линии: температура окружающего воздуха от 10°С до +35°С; относительная влажность не более 60% при температуре +20°С.

При эксплуатации модулей линии на территории с морским климатом модули необходимо устанавливать в закрытом помещении с кондиционированием воздуха.

1.3. Подключение электрического питания к стационарным модулям линии раздачи производить скрытой в полу трубной разводкой. Диаметр провода должен быть рассчитан исходя из общего тока нагрузки подключаемых модулей. Диаметр трубы не менее ½ ′ (12 мм). Высота трубного отвода от пола 90…100 мм. Места подводки трубных отводов электрического питания к модулям находятся в левом ближнем углу со стороны обслуживающего персонала.

1.4. При установке модулей, оборудованных полками с освещением, необходимо подключить электрическое питание к лампе. Для чего продеть проводник (выведен на столешницу модуля) через левую стойку полки и соединить его с клеммой на полке согласно электрической схеме.

1.5. Передвижные модули линии раздачи питания подключаются к электросети посредством электрошнура и вилки, которыми снабжены модули. Длина электрического шнура не менее 1,5 м.

1.6. Передвижные модули устанавливаются и подключаются к электросети самим потребителем.

1.7. Перемещение передвижных модулей следует производить по ровным поверхностям, избегая ударов о пороги, ступеньки и другие неровные поверхности.

1.8. Все работы связанные с подключением модулей линии к электросети должны выполняться квалифицированным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием.

1.9. Электрическая сеть, к которой подключается линия раздачи, должна быть оборудована отдельным щитком с автоматическим выключателем типа АК-50 на ток нагрузки не менее суммарного тока нагрузки всех подключаемых модулей согласно таблице.

1.10. Линия устанавливается на ровном, горизонтальном, твердом полу (кафель, мрамор, керамика т.д.)

1.11. Сборку модулей (установка направляющих подносов, полок и т.п.) перед установкой линии производить в строгом соответствии с инструкцией по сборке, прикладываемой к упаковке каждого модуля.
1.12. Оберегайте линию от небрежного обращения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочих поверхностей линии.

2. Технические характеристики модулей линии раздачи питания.

№	Наименование модуля, обозначение	Габаритные размеры, мм (длина х ширина х высота)	Ном. мощность кВт	Рабочая температура, °С	Ток нагр.не более, А
1	Модуль для стол. приборов и хлеба: Нева (со шкафом для хлеба) Нота Нота-передвижн.	 700 х 700 х 1648 700 х 700 х 1347 700 х 700 х 1347			
2	Холодильная витрина: Нева Нота Нота-передвижн.	 1200х1000х1750 1200х1015х1470 1200х1020х1505	 0,75 0,65 0,65	Внутри камеры 2 – 8 2 – 8 2 – 8	 4 3 3
3	Мармит 1-х блюд: Нева 2-х конфор. Нева 3-х конфор. Нота 2-х конфор. Нота 1-о конфор.	 1200х1000х1280 1800х1000х1280 1200х1015х1270 700 х1015х1270	 5,25 7,85 5,25 2,65	На поверхности конфорки 300max	 25 36 25 12
4	Мармит 2-х блюд: Нева (сухой обогрев) Нева (влажный обогрев) Нота (сухой обогрев) Нота (влажный обогрев) Нота-передвижн.	 1500х1000х1280 1500х1000х1280 1200х1015х1270 1200х1015х1270 1200х1020х 905	 1,24 2,46 0,9 2,4 0,9	Внутри объема гастроемкостей 80	 6 11 4,5 11 4,9
5	Нейтральный стол Нева Нота Нота-передвиж.	 1200х1000х1280 1200х1015х1270 1200х 1020х905	 2,2** 2,2** 2,2**		 10** 10** 10**

6	Холодный стол: Нева Нота Нота-передвижн.	 1500x1000x1280 1200x1015x1270 1200x1020x 905	 0,5 0,45 0,45	 На Н=60 мм -2…+10	 3 2,5 2,5
7	Кассовый стол: Нева с подлокотником Нева универсал. Нота универсал.	 1200x 1000x 870 700 x 1000 x 870 700 x 1015 x 870	 2,2* 2,2* 2,2*		 10* 10* 10*
8	Поворотный модуль: Нева (внутренний) Нева (внешний) Нота (внутренний) Нота (внешний)	 2004 x 866 x 870 1588 x 780 x 870 2025 x 880 x 870 1590 x 788 x 870			
9	Модуль для подогрева тарелок Нева Нота	 700 x1000x1045 700 x1015x1045	 0,27 0,27	 30-60 30-60	 2 2

** фактическая потребляемая мощность и ток нагрузки определяются дополнительно подключенными приборами, суммарная мощность которых не должна превышать указанную в таблице.

* потребляемая мощность и ток нагрузки определяются типом используемого кассового аппарата.

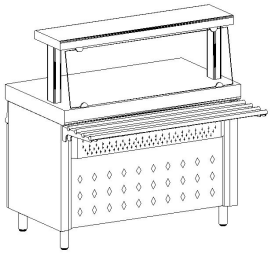
2.1. Нейтральные модули линии раздачи питания

2.1.1. Модуль «Нейтральный стол»

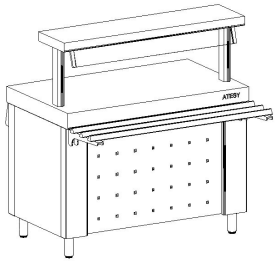
Предназначен для раздачи различных напитков, кондитерских изделий и т.п., а также для установки дополнительного вспомогательного оборудования или приборов (кофе-машины, оборудование системы быстрого питания и т.д.), для чего в модуле предусмотрена подводка электропитания и выведена евророзетка на переднюю панель.

Внимание! Запрещается подключать к электророзетке модуля «Нейтральный стол» оборудование и приборы с суммарной потребляемой мощностью более 2,2 кВт.

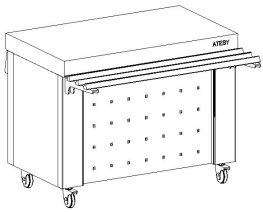
Нейтральный стол линии раздачи «Нева» дополнительно комплектуется промежуточной полкой, что позволяет более рационально использовать его внутренний объем.



Белла-Нева



Белла-Нота

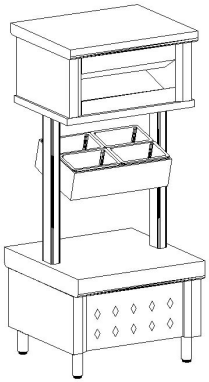


Белла-Нота
передвижная

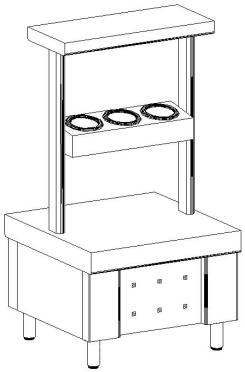
2.1.2. Модуль для столовых приборов и хлеба.

Предназначен для непродолжительного хранения и раздачи столовых приборов, подносов и хлебобулочных изделий. Модуль выполнен в виде трех функциональных блоков:

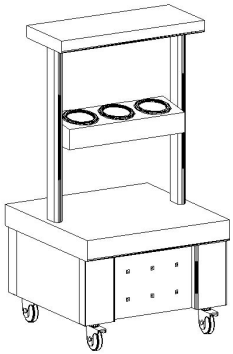
- тумба с нишей для хранения и выдачи подносов;
- блок столовых приборов (4-х секционный) в линии раздачи «Нева» комплектуется цельнотянутыми нержавеющими гастроемкостями максимально удобными для санитарной обработки. В линии раздачи «Нота» – 3 сварные нержавеющие емкости имеют перфорированное донышко, вследствие чего капли влаги, стекающие с инструментов, не застаиваются в ней, обеспечивая лучшее санитарно гигиеническое состояние столовых приборов;



Белла-Нева



Белла-Нота

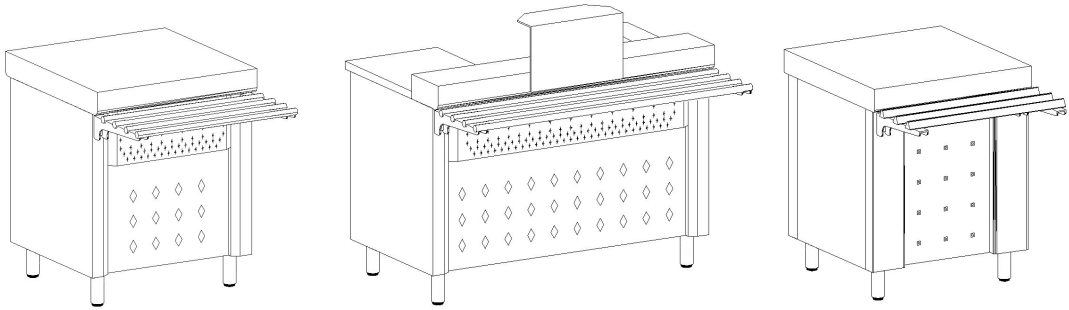


Белла-Нота
передвижная

- блок для хлебобулочных изделий. В линии раздачи «Нева» имеется 2-х секционный шкаф, разделенный на секции наклонной полкой, позволяющей не только осуществлять выкладку хлебобулочных изделий для непосредственной раздачи, но и их хранение для оперативного восполнения. В линии раздачи «Нота» блок представляет собой подставку с упорами для стандартного столового подноса.

2.1.3. Модуль кассовый стол.

Предназначен для оборудования рабочего места продавца – кассира. Оснащен евророзеткой для подключения кассового аппарата и металлическим закрывающимся ящиком для хранения денежных купюр. В линии «Белла-Нева» имеются три модификации «Кассовых столов»: фронтальный без подлокотника, боковой с подлокотником справа и боковой с подлокотником слева. Каждая из модификаций позволяет ориентировать рабочее место кассира относительно покупателя лицом, правым или левым боком соответственно. Кассовый стол с подлокотником может быть перестроен в другую модификацию – с другим расположением столика для кассы (правое или левое). Кассовый стол с подлокотником оснащается подставкой для складывания мелочи.



Стол кассовый Универсальный Белла-Нева

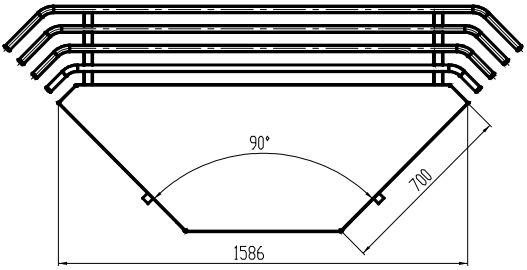
Стол кассовый с подлокотником Белла-Нева

Стол кассовый универсальный Белла-Нота

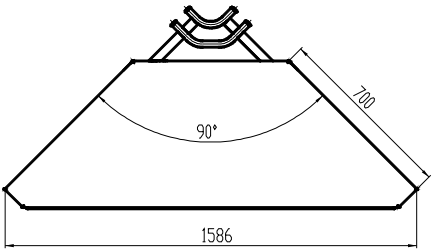
2.1.4. Модуль поворотный.

Предназначен для обеспечения возможности поворота линии раздачи под углом 90° во внутреннюю (Внутренний поворотный модуль) или внешнюю (внешний поворотный модуль) стороны.

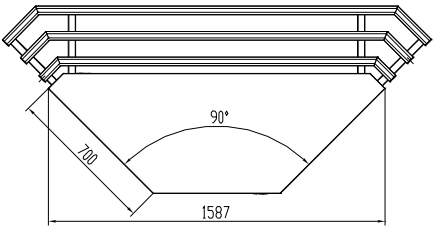
Со стороны обслуживающего персонала модуль поворотный имеет открытую нишу, которая может использоваться для хранения инвентаря и пр. При установке модуля в линию необходимо к нижней раме внутреннего модуля привернуть опорные лапки (входят в комплект поставки), которые предотвращают возможность опрокидывания модуля, например при нажатии на его направляющие подносов.



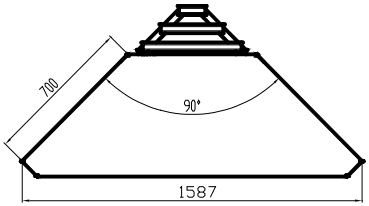
Белла-Нева
(внутренний)



Белла-Нева
(внешний)



Белла-Нота
(внутренний)



Белла-Нота
(внешний)

2.2. Тепловое оборудование

2.2.1. Модуль «Мармит первых блюд»

Предназначен для поддержания в горячем состоянии емкостей (котлов) с первыми блюдами. Имеет 6 уровней регулировки температуры, позволяющих поддерживать температуру первых блюд от температуры окружающей среды до кипения. Положение «0» регулятора температуры (нагрев выключен) соответствует вертикальному положению ручки (ноль в верхней точке). Вращая ручку регулятора по часовой стрелке, мощность нагрева меняется от максимальной (положение 6) до минимальной (положение 1). В линии раздачи «Нева» крайний левый выключатель вклю-

чает лампу подсветки на полке и передней панели модуля.

Внимание! Запрещается для подогрева блюд использовать емкости с диаметром дна меньше, чем диаметр электроконфорки. Это может привести к преждевременному выходу ее из строя.

Внимание! Запрещается эксплуатация мармита с включенными конфорками без нагрузки (без емкостей)!

Белла-Нева

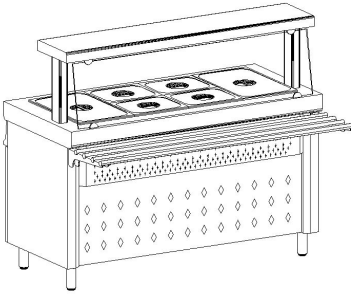
Белла-Нота

2.2.2. Модуль «Мармит вторых блюд».

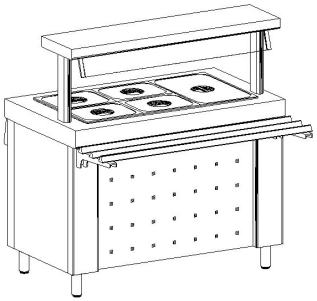
Предназначен для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей с гарнирами и приправами вторых блюд. По желанию заказчика комплектуется стандартными цельнотянутыми гастроемкостями трех размеров: 530 x 325 x 100; 530 x 325 x 150; 265 x 325 x 150.

Предприятие «Атеси» выпускает мармиты вторых блюд «сухого» и «влажного» обогрева.

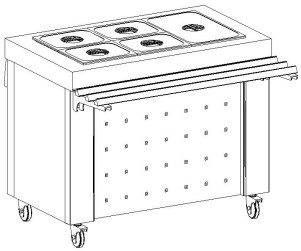
Нагрев продуктов в «сухом» мармите осуществляется с помощью ТЭНов расположенных под каждой гастроемкостью. Секционные перегородки, устанавливаемые в ванну мармита, позволяют обеспечить необходимую температуру в каждой отдельной секции «сухого» мармита.



Белла-Нева



Белла-Нота



Белла-Нота передвижная

Нагрев каждого ТЭНа «сухого» мармита включается отдельной кнопкой, находящейся под соответствующей секцией мармита. Крайний левый выключатель включает подсветку полки («Нева»).

Нагрев емкостей в мармитах «влажного» обогрева осуществляется с помощью горячего пара, температура воды внутри ванны не превышает 100°С и пригорание продуктов исключено. Терморегулятором плавно регулируется температура воды в ванне. Для слива воды из ванны предусмотрен кран со шлангом.

Внимание! Объем воды в ванне мармитов «влажного» обогрева должен быть до уровня не ниже «MIN» и не выше уровня «MAX». Периодически проверяйте уровень воды и при необходимости доливайте её.

2.2.3. Модуль для подогрева тарелок.

Модуль рассчитан на подогрев тарелок различного диаметра от 150 мм до 360 мм. Специальные ограничители позволяют фиксировать стопы тарелок разных диаметров.

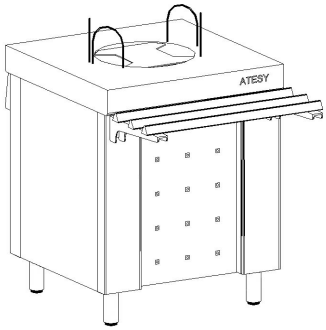
Наличие на линии раздачи питания подогретых тарелок обеспечивает гораздо более медленное остывание сервированной на них пищи, чем на тарелках без подогрева.

Тарелки размещаются стопой на основании подъемного пружинного механизма, встроенного в корпус элеватора. При полной нагрузке над поверхностью элеватора остается небольшое (до 8-10 шт.) количество тарелок, а остальные тарелки (около 30- 35 шт.) находятся в нагретом объеме.

Конструкция обеспечивает нагрев тарелок в пределах 30° - 60°С.

По мере съема тарелок механизм автоматически осуществляет подъем следующей партии (2-3шт.) на поверхность элеватора.

Нагрев тарелок осуществляется ТЭНом мощностью 0,27 кВт, который располагается внизу модуля под элеватором для подачи тарелок.



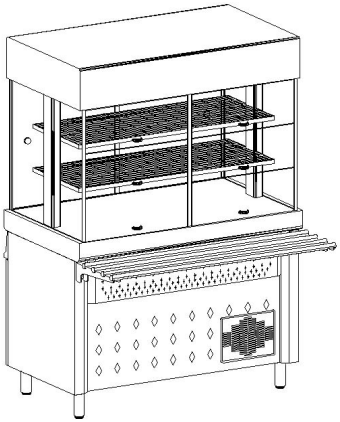
Белла-Нота
передвижная

2.3. Холодильное оборудование

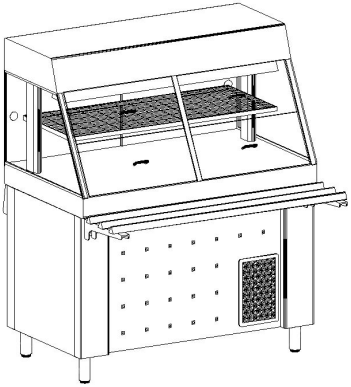
2.3.1. Модуль «Холодильная витрина»

Предназначена для непродолжительного хранения и раздачи охлажденных напитков, салатов, кисломолочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии.

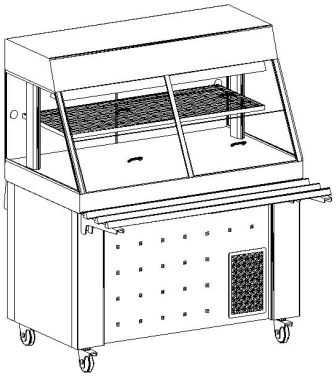
Примечание. При хранении свыше 4-х часов может произойти «заветривание» салатов, прочих закусок и потеря их товарного вида.



Белла-Нева



Белла-Нота



Белла-Нота передвижная

Модуль состоит из трех функциональных блоков: - стол-тумба; -холодильная витрина; - верхний короб.

Стол-тумба разделен на два самостоятельных отсека – агрегатный и основной. В агрегатном отсеке размещается компрессор, конденсатор и элементы монтажа холодильной установки. Он отделен от основного перегородкой и закрывается дверью с замком («Белла-Нева») или съемной панелью («Белла-Нота»). Для надежной работы компрессора необходимо не реже одного раза в месяц производить очистку радиатора конденсаторного блока (например, пылесосом), для чего с фасадной стороны агрегатного отсека имеется съемная панель. Для снятия передней или задней панели необходимо предварительно открутить два болта в нижней части панели и вынуть ее из верхнего зацепа. Основной отсек снабжен двумя дверями и может использоваться для хранения инвентаря. Объем этого отсека не охлаждается.

Холодильная витрина оборудована со стороны персонала двумя раздвижными дверьми, а со стороны покупателя: - в линии «Белла-Нева»

имеются три ряда, а в линии «Белла-Нота» два ряда откидывающихся дверей.

Для выкладки продуктов имеются: в линии «Белла-Нева» - два, а в линии «Белла-Нота» – один уровень решетчатых полок. Рабочая камера витрины освещается встроенным светильником с лампой дневного света.

В холодильной системе используется хладагент – фреон R22.

Верхний короб предназначен для размещения воздухоохладителя и монтажных элементов холодильной установки. Такое расположение воздухоохладителя позволяет быстро производить охлаждение всего объема витрины.

Для управления работой витрины на передней панели расположены: кнопочный выключатель с подсветкой «0» - «1» для включения компрессора, кнопочный выключатель с подсветкой «свет» для включения освещения витрины, цифровой дисплей для отображения информации о режиме работы витрины.

Цифровой дисплей позволяет запрограммировать любой режим работы холодильной витрины. На предприятии «Атеси» установлен наиболее оптимальный режим и с целью непроизвольного перепрограммирования введен код, исключающий доступ к изменению режима работы холодильной витрины.

В случае необходимости перепрограммирования режима работы, следует обращаться на завод-изготовитель. Холодильные витрины настроены на следующий режим работы: работа компрессора до достижения температуры +2°С (при полной загрузке не более 1 час), отключение компрессора, при повышении температуры до +8°С повторное включение компрессора и т.д. Для улучшения работы воздухоохладителя, через каждые 2 ч включается режим принудительной оттайки, компрессор останавливается и в течение 15 мин воздухоохладитель размораживается, затем весь цикл работы витрины повторяется.

Модуль работает в режиме частого открывания дверей. Теплый воздух из окружающей среды постоянно проникает в охлаждаемый объем, поэтому возможна неравномерность температуры по объему охлаждаемой камеры. Температура в помещении, где установлен модуль не должна превышать 25°С, в противном случае холодильный агрегат будет работать с перегрузкой и ему понадобится больше времени для выхода на установленный режим охлаждения.

Для сбора конденсата с испарителя, витрина оборудована сливным лотком, который расположен: в линиях «Белла-Нота» непосредственно под воздухоохладителем в объеме рабочей камеры; в линиях «Белла-Нева» на нижней раме модуля под агрегатным отсеком. Периодически следите за уровнем конденсата в лотках. Накопившуюся влагу необхо-

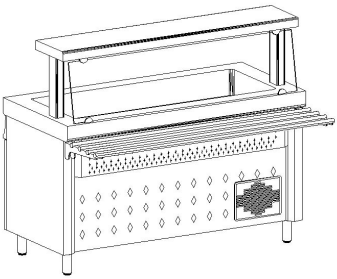
димо сливать в конце каждого рабочего дня, а при повышенной влажности, температуре и частом открывании дверок витрины, не реже чем через 4 ч.

Для надежной и долговечной работы витрины не рекомендуется размещать ее близко от теплового оборудования, радиаторов отопления и т.п., а также в местах попадания прямого солнечного света. Не загораживайте жалюзи агрегатного отсека.

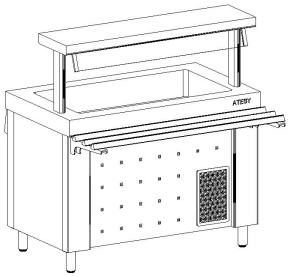
Для освещения внутреннего объема холодильной витрины необходимо установить лампу освещения в установочные гнезда. Затем в швеллер-фиксатор вложить защитное стекло и винтами-саморезами закрепить его вверху стеклянной части возле лампы.

2.3.2. Модуль «Холодный стол»

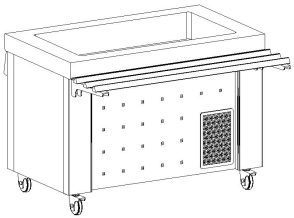
Предназначен для хранения, демонстрации и продажи напитков и продуктов питания. Охлаждение происходит в объеме специальной ниши столешницы с помощью испарителя, закрепленного к днищу ванны. Функционально «Холодный стол» соответствует столу-тумбе модуля «Холодильная витрина». Ориентировочная температура в охлаждаемом объеме в пределах от -2°С на поверхности, до +10°С на высоте 60 мм от поверхности ванны. В зависимости от условий эксплуатации модуля (температура, относительная влажность и т.д.), возможна корректировка режима его работы с помощью регулятора температуры расположенного в верхней части агрегатного отсека. Понижение температуры обеспечивается поворотом ручки регулятора по часовой стрелке. Охлаждение происходит за счет хладагента –фреон R22. Габаритные размеры ванны модуля позволяют использовать в работе набор стандартных гастроемкостей. Для слива конденсата из ванны в ней имеется сливной штуцер.



Белла-Нева



Белла-Нота



Белла-Нота передвижная

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

3.1. Модули линии раздачи питания выполнены с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ Р МЭК 335-1-94, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.
3.2. Модули линии необходимо дополнительно заземлять шиной сечением не менее 2,5 мм (болт заземления расположен слева на нижней раме модуля).
3.3. Линия должна включаться в электрическую сеть от отдельного автоматического выключателя.

Схема подключения модулей приведена в справочном приложении 5.

3.4. Модули передвижной линии раздачи необходимо использовать только с розеткой, имеющей защитное заземление.
3.5. Внимание! Температура электроконфорок мармита первых блюд и ТЭНов мармита вторых блюд высока. Не допускать прикосновения открытых участков тела к нагревательным элементам.
3.6. После окончания работы на линии раздачи установить электрические выключатели модулей в положение «0». Отключить линию раздачи от электрической сети, используя общий выключатель сети.
3.7. Запрещается работать на линии с открытыми дверями, снятыми крышками, поврежденными стеклами, неисправными электрическими элементами.

4. Подготовка к работе и порядок работы.

4.1. Проверить прямолинейность установки модулей линии раздачи. Направляющие для подносов должны стыковаться друг с другом плотно без ступенек. При необходимости, используя регулировку ножек, произвести выравнивание модулей по уровню. После распаковывания модули выдержать при комнатной температуре не менее 2 ч.
Под холодильный агрегат (Белла-Нева) установить по направляющим поддон для сбора конденсата. По мере его заполнения необходимо выливать накопившуюся жидкость.
4.2. Управление модулями линии раздачи осуществляется с панели управления соответствующих модулей.
4.3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние линии раздачи. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки и гастроемкости вымыты и просушены. Стекла не должны иметь трещин.
4.4. Включить холодильную витрину, мармит первых и вторых блюд соответствующими электрическими выключателями.

Время выхода на режим не более 1 часа для холодильной витрины, холодного стола, «влажного» мармита, не более 20 минут для мармита первых блюд и «сухого» мармита вторых блюд. Для ускорения выхода «влажного» мармита на рабочий режим рекомендуется наливать в ванну горячую кипяченую воду.

4.5. Перед включением ТЭНов мармитов вторых блюд необходимо поставить секционные перегородки и при необходимости надеть антипригарные экраны на ТЭНы.

4.6. После выхода на режим холодильных модулей, а также мармитов первых и вторых блюд, произвести закладку продуктов. В модуль для инструментов уложить столовые приборы, произвести закладку булочек либо нарезанного хлеба, положить на нижний блок модуля чистые подносы. Линия готова к работе.

4.7. При подготовке к работе передвижной линии раздачи необходимо установить модули на ровную горизонтальную поверхность.

4.7.1. Тормозом на колесах зафиксировать каждый модуль.

4.7.2. Откидывающиеся направляющие для подносов выравниваются крепежными болтами – освобождая болты, направляющие выравниваются по высоте и фиксируются.

4.8. Порядок отключения.

После окончания работы установите выключатели мармитов первых и вторых блюд, холодильных модулей в положение «0».

Освободите модули линии от продуктов. Снимите котлы (либо емкости) с мармитов первых блюд, гастроемкости с мармитов вторых блюд.

Внимание! Для того, чтобы электроконфорки мармита первых блюд служили долго, не оставляйте их во включенном состоянии без установленных на них емкостей, во избежание их перегрева.

Внимание! Для более эффективной работы холодильной витрины, продукты и напитки, перед закладкой в нее должны быть охлаждены до температуры окружающей среды.

Внимание! Для более эффективной работы, холодильные модули не рекомендуется устанавливать в непосредственной близости к мармитам первых и вторых блюд и другого теплового оборудования.

5. Обслуживание линии раздачи питания.

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенной от сети линии.

5.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

5.3. Ежедневно в конце работы необходимо произвести тщательную очистку линии раздачи питания от остатков пищи, конденсата, жира и др.

Используйте для этого стандартные средства очистки. После очистки линии протрите все поверхности сухими тканями. Произведите сушку гастроемкостей, входящих в состав линии раздачи.

5.4. По мере загрязнения конденсатора, которое может привести к выходу из строя компрессора холодильного агрегата, но не реже одного раза в месяц, необходимо проводить его очистку сжатым воздухом или пылесосом.

5.5. Обращайте внимание не только на чистоту линии раздачи питания, но и на состояние пола вокруг нее, т.к. наличие жидкости или жира на полу – путь к травматизму.

6. Гарантийные обязательства.

6.1. Предприятие «Атеси» гарантирует нормальную работу линии раздачи питания в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

6.2. Гарантии не распространяются на модули линии раздачи, вышедшие из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

6.3. Обмен и возврат изделия 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

6.4. Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня выпуска.

7. Приложения

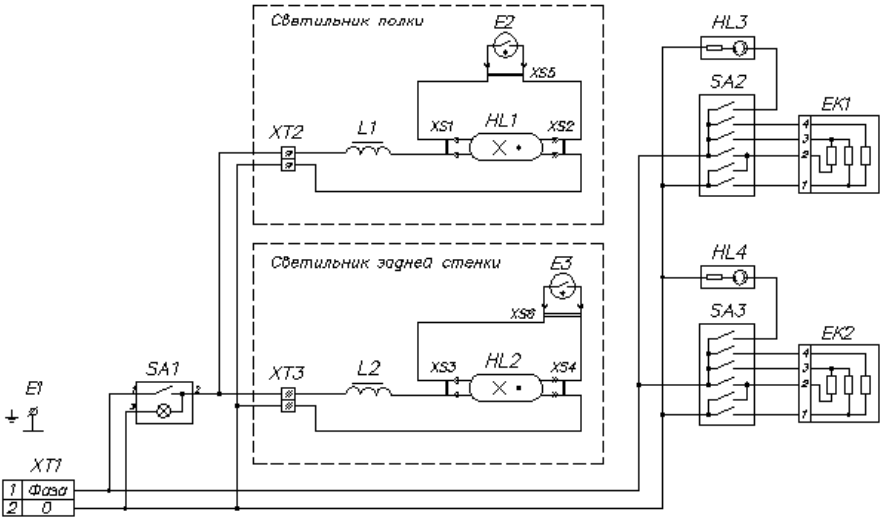
(Принципиальные электрические схемы модулей)

Приложение 1

Модуль «Мармит первых блюд» линии раздачи питания

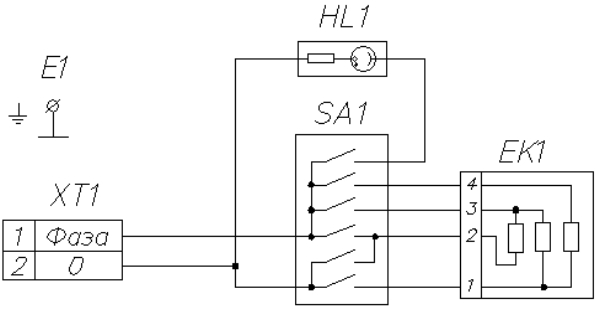
Схема принципиальная электрическая

Белла-Нева



E1	Болт заземления	1
E2, E3	Стартер 80С – 220 В	2
EK1, EK2	Электроконфорка ЭКЧ – 220 – 2,0/220	2
HL1, HL2	Лампа ЛДЦ – 30/220 В	2
HL3, HL4	Лампа индикаторная 0,9	2
L1, L2	Аппарат пускорегулирующий 1И30А72 – 001.УХЛ4	2
SA1	Выключатель MD 036/L/G/A29/T6	1
SA2, SA3	Переключатель ПМЭ27 – 2375П – УХЛ4	2
XS1-S4	Патрон G13T	4
XS5, XS6	Стартодержатель Л - 04	2
XT1	Колодка клеммная «PLASTIC TERMINALS» W16	1
XT2, XT3	Колодка клеммная «PLASTIC TERMINALS» W10	2

Белла-Нота



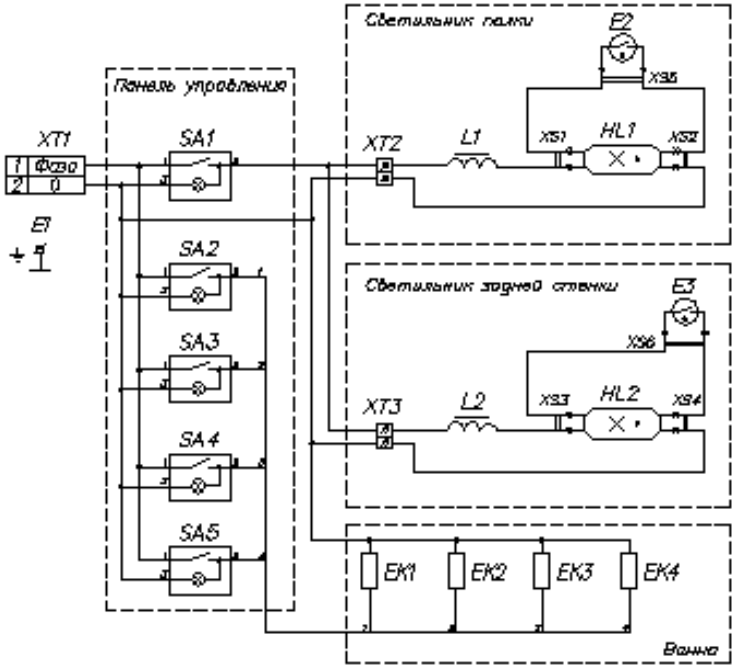
E1	Болт заземления	1
EK1	Электроконфорка ЭКЧ – 220 – 2,0/220	1
HL1	Лампа индикаторная 0,9	1
SA1	Переключатель ПМЭ27 – 2375П – УХЛ4	1
XT1	Колодка клеммная «PLASTIC TERMINALS» W10	1

Приложение 2

Модуль «Мармит вторых блюд» линии раздачи питания

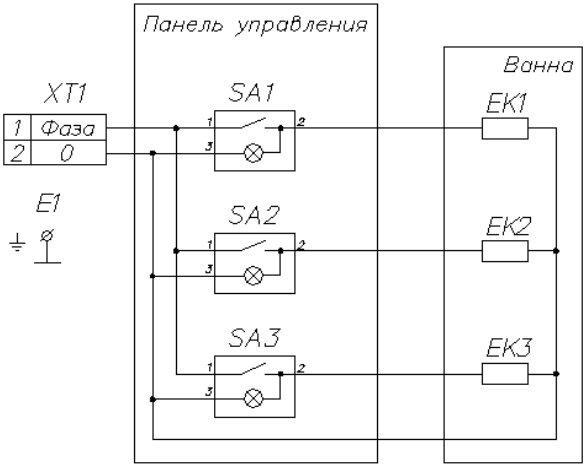
Схема принципиальная электрическая

Белла-Нева



E1	Болт заземления	1
E2, E3	Стартер 80С – 220 В	2
EK1-EK2	ТЭН – 86 – 5,5 – 7,4/0,3Т240	4
HL1, HL2	Лампа ЛДЦ – 30/220 В	2
L1, L2	Аппарат пускорегулирующий 1И30А72 – 001.УХЛ4	2
SA1	Выключатель MD 036/L/G/A29/T6	1
SA2-SA5	Выключатель MD 036/1/L/G/B01/T6	4
XS1-S4	Патрон G13T	4
XS5, XS6	Стартодержатель Л - 04	2
XT1-XT3	Колодка клеммная «PLASTIC TERMINALS» W16	3

Белла-Нота



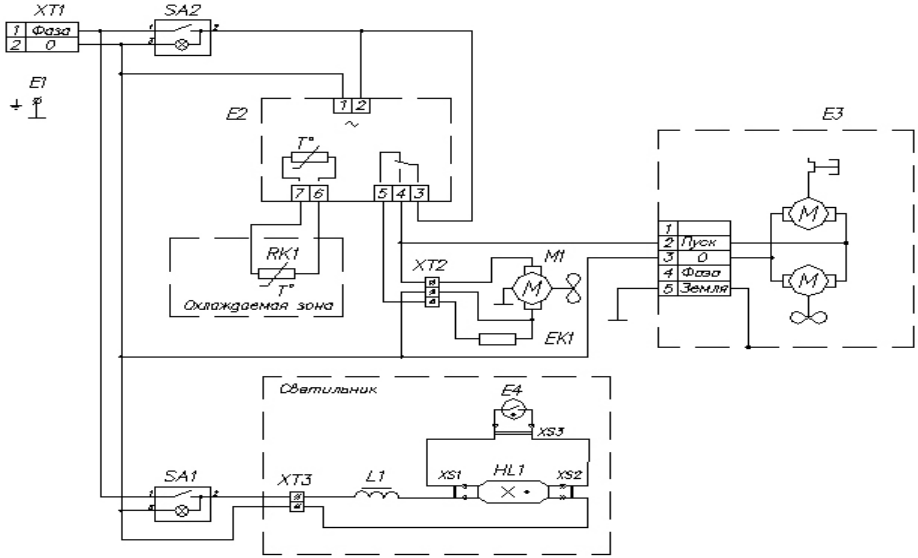
E1	Болт заземления	1
EK1-EK3	ТЭН – 86 – 5,5 – 7,4/0,3Т240	3
SA1-SA3	Выключатель MD 036/1/L/G/B01/T6	3
XT1	Колодка клеммная «PLASTIC TERMINALS» W10	1

Приложение 3

Модуль «Холодильная витрина» линии раздачи питания

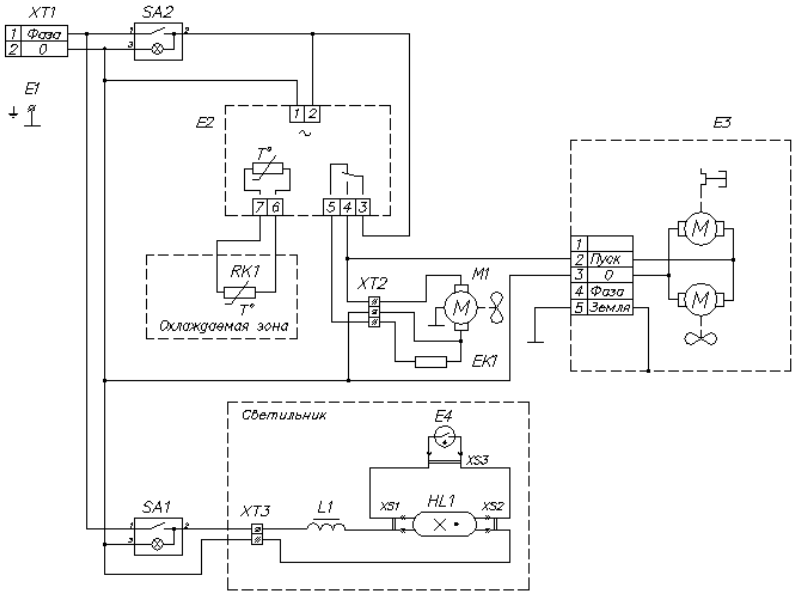
Схема принципиальная электрическая

Белла-Нева



E1	Болт заземления	1
E2-E4	Стартер 80С – 220 В	3
E5	Контроллер «DANFOSS» EKC 102	1
E6	Холодильный агрегат «DANFOSS» SC15CMXN0	1
EK1	ТЭН 230В/160Вт	1
HL1-HL3	Лампа ЛДЦ – 30/220В	3
L1-L3	Аппарат пускорегулирующий 1И30А72 – 001.УХЛ4	3
M1	Вентилятор «FRICO» VN10-20	1
RK1	Терморезистор PTC 1000	1
SA1	Выключатель MD 036/L/G/A29/T6	1
SA2	Выключатель MD 036/1/L/G/B01/T6	1
XS1-XS6	Патрон G13T	6
XS7-XS9	Стартодержатель Л - 04	3
XT1-XT5	Колодка клеммная «PLASTIC TERMINALS» W10	5

Белла-Нота



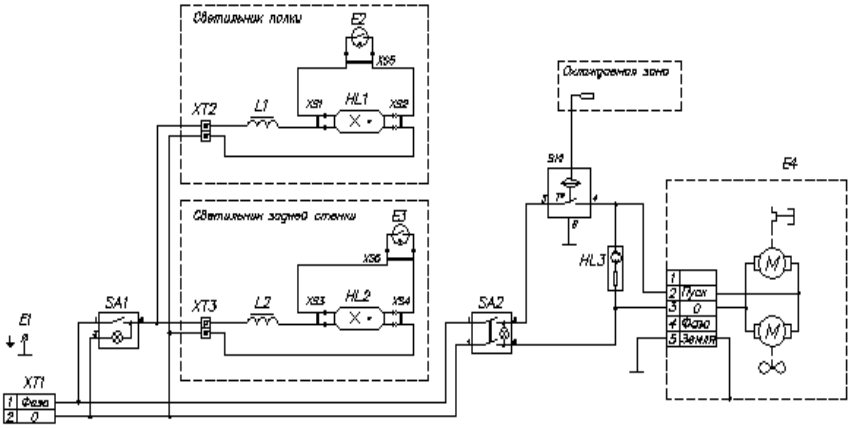
E1	Болт заземления	1
E2	Контроллер "DANFOSS" EKC 102	1
E3	Холодильный агрегат "DANFOSS" SC10CMXN0	1
E4	Стартер 80С - 220В	1
EK1	ТЭН 230В/160Вт	1
HL1	Лампа ЛДЦ - 30/220В	1
L1	Аппарат пускорегулирующий 1И30А72 - 001.УХЛ4	1
M1	Вентилятор "ELKO" VN10 -20	1
RK1	Терморезистор PTC 1000	1
SA1,SA2	Выключатель MD 036/L/1/G/B01/T6	2
XS1,XS2	Патрон G13T	2
XS3	Стартодержатель Л - 04	1
XT1 ,XT3	Колодка клеммная "PLASTIC TERMINALS" W10	2
XT2	Колодка клеммная "PLASTIC TERMINALS" W10	1

Приложение 4

Модуль «Холодный стол» линии раздачи питания

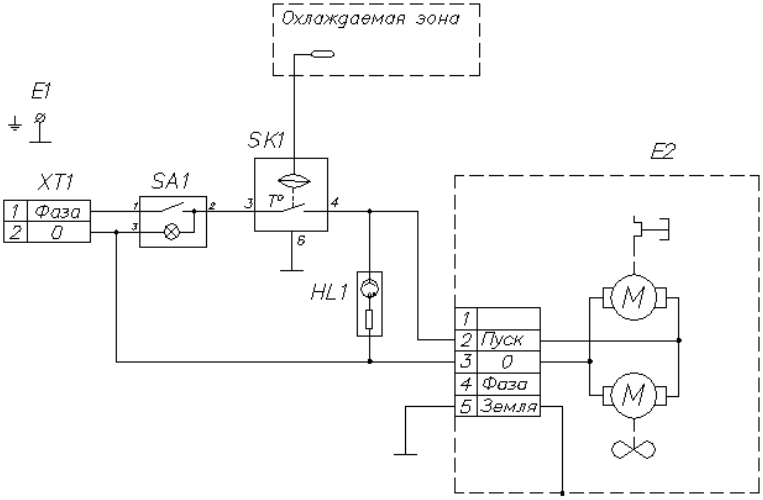
Схема принципиальная электрическая

Белла-Нева



E1	Болт заземления	1
E2,E3	Стартер 80С - 220В	2
E4	Холодильный агрегат "DANFOSS" SC10CMXN0	1
HL1,HL2	Лампа ЛДЦ - 30/220В	2
HL3	Лампа индикаторная 0,9	1
L1,L2	Аппарат пускорегулирующий 1ИЗ0А72 - 001.УХЛ4	2
SA1	Выключатель MD 036/L/G/A29/T6	1
SA2	Выключатель MD 0401/L/G/A03/T6	1
SK1	Датчик - реле температуры ТАМ 113 -1	1
XS1 -XS4	Патрон G13T	4
XS5,XS6	Стартодержатель Л - 04	2
XT1-XT3	Колодка клеммная "PLASTIC TERMINALS" W10	3

Белла-Нота

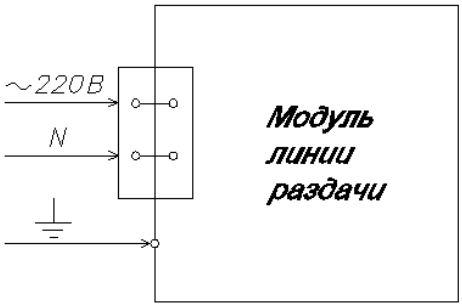


E1	Болт заземления	1
E2	Холодильный агрегат "DANFOSS" SC10CMXN0	1
HL1	Лампа индикаторная 0,9	1
SA1	Выключатель MD 036/1/L/G/B01/T6	1
SK1	Датчик - реле температуры TAM 113 -1	1
XT1	Колодка клеммная "PLASTIC TERMINALS" W10	1

Приложение 5

Схема подключения к электросети модуля линии раздачи

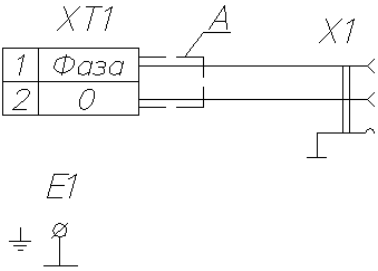
Подключение модуля линии раздачи к электросети 220 В производится через клеммную сетевую колодку, расположенную внутри стола-основания модуля, по следующей схеме:



Общее потребление линии – до 5,2 кВт. Автоматический выключатель вводного щитка должен быть рассчитан на ток номинальной нагрузки не менее 25 А.

Приложение 6

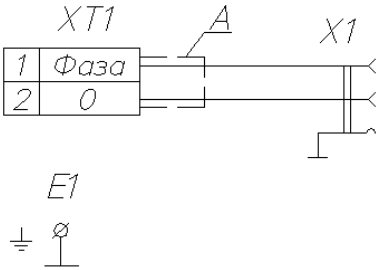
Модуль «Кассовая кабина» линии раздачи питания
Схема принципиальная электрическая



E1	Болт заземления	1
X1	Розетка "MAKEL" 16A250B с крышкой	1
XT1	Колодка клеммная "PLASTIC TERMINALS" W10	1

Приложение 7

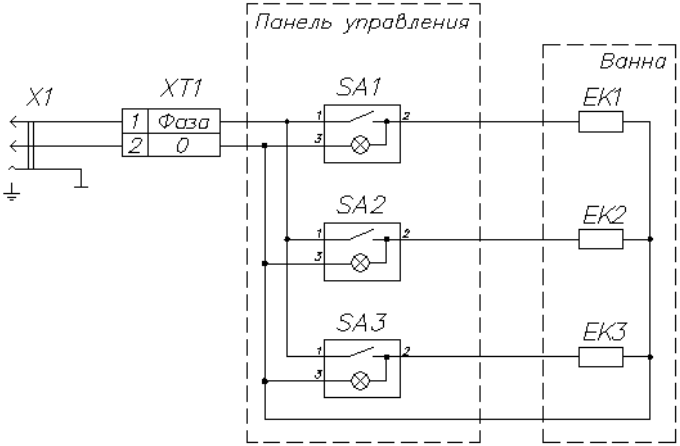
Модуль «Нейтральный стол»
передвижной линии раздачи питания
Схема принципиальная электрическая



E1	Болт заземления	1
X1	Розетка "MAKEL" 16A250B с крышкой	1
XT1	Колодка клеммная "PLASTIC TERMINALS" W10	1

Приложение 8

Модуль «Мармит вторых блюд»
передвижной линии раздачи питания
Схема принципиальная электрическая

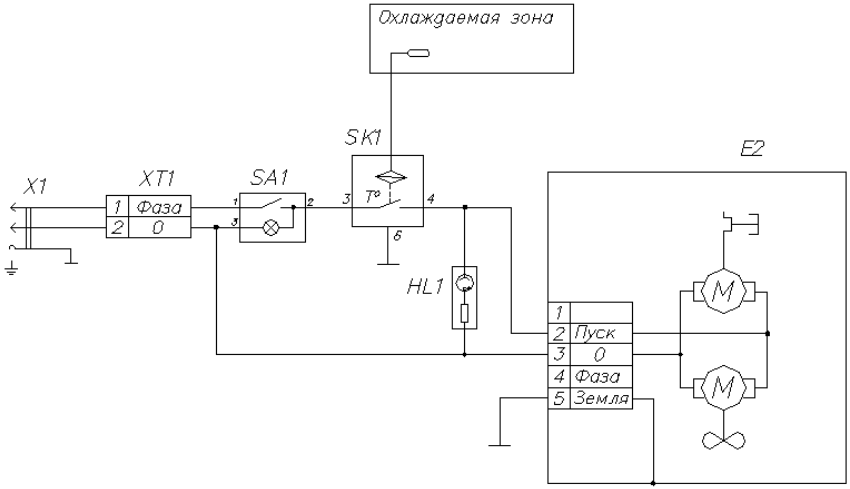


EK1-EK3	ТЭН -86 -5,5 -7,4/0,3T240	3
SA1-SA3	Выключатель MD 036/1/L/G/B01/T6	3
X1	Евровилка литая с проводом (3x1,5)	1
XT1	Колодка клеммная "PLASTIC TERMINALS" W10	1

Приложение 9

Модуль «Холодный стол» передвижной линии раздачи питания

Схема принципиальная электрическая

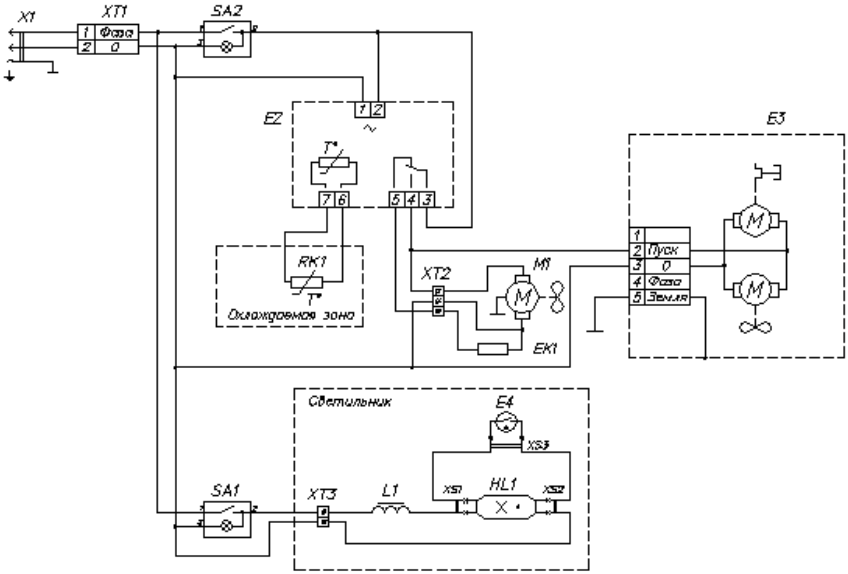


E2	Холодильный агрегат "DANFOSS" SC10CMXN0	1
HL1	Лампа индикаторная 0,9	1
SA1	Выключатель MD 036/1/L/G/B01/T6	1
SK1	Датчик - реле температуры TAM 113 -1	1
X1	Евровилка литая с проводом (3x1,5)	1
XT1	Колодка клеммная "PLASTIC TERMINALS" W10	1

Приложение 10

Модуль «Холодильная витрина» передвижной линии раздачи питания

Схема принципиальная электрическая



E2	Контроллер "DANFOSS" EKC 101	1
E3	Холодильный агрегат "DANFOSS" SC10CMXN0	1
E4	Стартер 80С - 220В	1
EK1	ТЭН 230В/160Вт	1
HL1	Лампа ЛДЦ - 30/220В	1
L1	Аппарат пускорегулирующий 1ИЗ0А72 - 001.УХЛ4	1
M1	Вентилятор "ELKO" VN10 -20	1
RK1	Терморезистор PTC 1000	1
SA1,SA2	Выключатель MD 036/1/L/G/B01/T6	2
X1	Евровилка литая с проводом (3х1,5)	1
XS1,XS2	Патрон G13T	2
XS3	Стартодержатель Л - 04	1
XT1 ,XT3	Колодка клеммная "PLASTIC TERMINALS" W10	2
XT2	Колодка клеммная "PLASTIC TERMINALS" W10	1

8. Полный комплект поставки.

Комплект поставки определяется заказчиком

№ п/п	Наименование поставляемых элементов линии раздачи питания	Количество (шт.)
1	Модуль для столовых приборов и хлеба	1
2	Гастроемкость 162 х 265 х 100 мм	4
3	Модуль «Холодильная витрина»	1
4	Дверцы холодильной витрины	12
5	Полки – решетки	4
6	Поддон для сбора конденсата	1
7	Модуль «Мармит первых блюд»	1
8	Модуль «Мармит вторых блюд»	1
9	Гастроемкость с крышкой: 530 х 325 х 150 530 х 325 х 100 265 х 325 х 150	1 1 4
10	Секционные перегородки	4
11	Антипригарные экраны	4
12	Модуль «Нейтральный стол»	1
13	Модуль «Кассовая кабина» (левый или правый)	1
14	Модуль поворотный 90° (внутренний или внешний)	1
15	Модуль «Холодный стол»	1
16	Модуль для подогрева тарелок	1
17	Подставка для денег (касса с подлокотником)	1
18	Стекло санитарно-защитное 1200	2
19	Стекло санитарно-защитное 1500	1
20	Направляющая для подносов 1200	4
21	Направляющая для подносов 1500	1
22	Направляющая для подносов (внутреннего или внешнего) поворотного модуля	1
23	Руководство по эксплуатации	1
24	Упаковка	1
	Для модуля «Холодильная витрина»	
25	Швеллер – фиксатор стекла	1
26	Стекло защитное	1
27	Лампа ЛБО - 40	1

9. Сведения о приемке.

Линия раздачи питания в составе:

Обозначение модулей линии раздачи питания	Заводской номер модуля
Модуль для приборов и хлеба (МПХ)	
Модуль холодильная витрина (МХП)	
Мармит первых блюд (МПБ)	
Мармит вторых блюд (МВБ)	
Модуль нейтральный стол (МНС)	
Модуль кассовый (МК)	
Модуль холодный стол (МХС)	
Модуль поворотный (МП)	
Модуль для подогрева тарелок	
Холодильный агрегат	
Испаритель	

соответствует техническим условиям ТУ 5151-016-11440392-98 и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска_____201 г.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта: ase@nt-rt.ru || Сайт: http://atesy.nt-rt.ru