



## **ПАСПОРТ**

**На встраиваемые витрины и  
охлаждаемые поверхности:**

- GLASSIER 58**
- GLASSIER 812**
- GLASSIER SLIDE**
- GLASSIER SLIDE DUO**
- GLASSIER LUXURY**
  - UNO**
  - GALA**
  - GALA COMBO**
- GLASSIER COMBO**
  - SIENNA**
  - STEVE**
  - AQUARIUM**
- STATIC GASTRO**
  - STATIC ICE**
  - STATIC TABLE**

**Екатеринбург**

# ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Общепринятое наименование встраиваемого оборудования - Drop In. Это изделия, устанавливаемые в единую линию с другим оборудованием под общим мебельным фасадом. Витрины с технологией Drop In подходят для размещения в любых заведениях общепита: от малогабаритной кофейни или столовой до огромного ресторана с открытой кухней.

**Встраиваемые кондитерские витрины** предназначены для кратковременного хранения и продажи различных десертов. Как правило, они устанавливаются в кофейнях, кондитерских и ресторанах с открытой кухней.

**Встраиваемые торговые витрины** предназначены для демонстрации и реализации напитков, а также салатов и других готовых охлажденных блюд. Чаще всего они устанавливаются в рамках единой системы линии раздачи.

**Встраиваемые охлаждаемые поверхности/ ванны** используются на предприятиях общественного питания в линии раздачи готовых блюд или стойках самообслуживания. Могут встраиваться отдельно в передвижные модули, используемые только во время проведения бизнес-ланчей или фуршетных мероприятий.

Специально подобранный температурный режим для витрин сохраняет вкусовые качества и привлекательный внешний вид продуктов. Витрины не только охлаждают и хранят, они выгодно демонстрируют товар потребителю, побуждая его к покупке.

## 2. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

Встраиваемые витрины и охлаждаемые поверхности предназначены для монтажа в столешницу из любого материала (обеспечивающего надежное крепление и жесткость основания).

Выкладка продукции для демонстрации может осуществляться на дно витрины или на промежуточные полки (1 или 2, зависит от исполнения).

Передвижные холодильные ванны служат для кратковременных перевозок, а также хранения продукта при этом сохраняя его свежесть и вкусовые качества.

В зависимости от возможного режима температуры различают:

- кондитерские витрины на стеклопакете (0 .. + 7°C);
- кондитерские витрины на склейке стекла (+5 .. +8°C/ +8 .. +12°C);
- торговые (открытые) витрины/ для готовой продукции (+5..+10°C);
- охлаждаемые поверхности/ванны (+2 .. + 7°C);
- ванны для льда (-1 .. + 1°C);
- витрины без охлаждения.

Все витрины оснащаются подсветкой, для эффектного освещения вашего товара. Возможно исполнение из нержавеющей или крашенной стали (все цвета каталога RAL)

### 3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

3.1. Холодильная витрина работает от электрической сети переменного тока напряжением 220В 10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

3.2. Холодильная витрина работает при температуре окружающего воздуха от +10°C до +25°C и относительной влажности 40-55%.

3.3. Для подключения к электросети холодильная витрина оснащена электропроводом с вилкой, имеющей защитное заземление.

3.4. Холодильная витрина устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности.

3.5. Следует оберегать холодильную витрину от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей.

3.6. Наличие источников, излучающих тепло в непосредственной близости от места установки (солнечные лучи, решетки притока теплого воздуха, трубопроводы горячего воздуха, стены и полы с подогревом) отрицательно сказывается на работе холодильной витрины.

3.7. Не заслонять продукцией воздуховоды, т.к. это может повлиять на работу витрины.

3.8. Включать оборудование в сеть, строго после 4 часов нахождения в теплом помещении.

3.9. Хранение витрины должно осуществляться в упаковке завода-изготовителя.

4.0. Хранение витрины под прямыми солнечными лучами и под воздействием УФ-излучения воспрещается.

4.1. Условия транспортирования должны соответствовать условиям хранения.

4.2. Атмосфера вокруг витрины не должна содержать химически активных примесей, приводящих к коррозии металла.

4.3. Рекомендуется хранить витрину в сухом помещении при температуре окружающего воздуха от -20 °C до + 50 °C.

4.4. При образовании конденсата внутри стеклопакета (-ов) не стоит бить тревогу. Повышенная влага будет исключена в течение месяца после изготовления витрины.

4.5. Во время работы витрины при температуре свыше +25°C и относительной влажности более 50 % допускается выпадение конденсата на её элементах. В таком случае необходимо протереть запотевшие элементы сухой тряпкой из микрофибры.

4.6. Общая распределенная весовая нагрузка на зону выкладки не должна превышать 17 кг.

#### 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Тип витрины	Модель и габаритные размеры ШхГхВ(мм)	Кол-во полок	Характеристика
Витрины			
GLASSIER 58	800*700*300/915 900*700*300/915 1000*700*300/915 1100*700*300/915 1200*700*300/915 1300*700*300/915 1400*700*300/915 1500*700*300/915	-	Температурный режим: +5 .. +8°C  Мощность: 0,5 кВт  Напряжение: 220 В  Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique  Микропроцессорный блок управления.  <i>*Возможно исполнение без охлаждения</i>
GLASSIER SLIDE	800*700*300/915 900*700*300/915 1000*700*300/915 1100*700*300/915 1200*700*300/915	-	
GLASSIER SLIDE DUO	1300*700*300/915 1400*700*300/915 1500*700*300/915	-	
GLASSIER LUXURY	800*700*300/915 900*700*300/915 1000*700*300/915 1100*700*300/915 1200*700*300/915 1300*700*300/915 1400*700*300/915 1500*700*300/915	-	
GLASSIER 812	800*700*500/1115 900*700*500/1115 1000*700*500/1115 1100*700*500/1115 1200*700*500/1115 1300*700*500/1115 1400*700*500/1115 1500*700*500/1115	1	

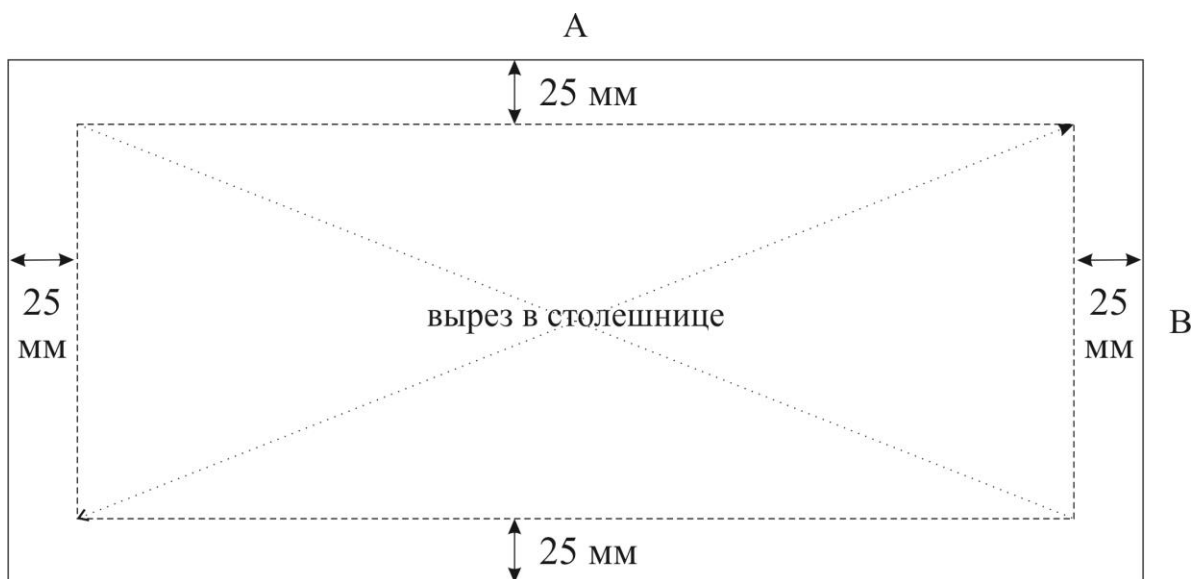
<p>UNO</p> <p><i>Витрина одного десерта</i></p>	500*500*200/500	-	<p>Температурный режим: +5 .. +10°C</p> <p>Мощность: 0,5 кВт</p> <p>Напряжение: 220 В</p> <p>Микропроцессорный блок управления</p>
GALA	<p>1100*650*260/860 1200*650*260/860 1300*650*260/860 1400*650*260/860 1500*650*260/860</p>	-	<p>Температурный режим: +5 .. +10°C</p> <p>Мощность: 0,5 кВт</p> <p>Напряжение: 220 В</p> <p>Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique</p> <p>Микропроцессорный блок управления</p>
GLASSIER COMBO	<p>800*700*300/915 900*700*300/915 1000*700*300/915 1100*700*300/915 1200*700*300/915 1300*700*300/915 1400*700*300/915 1500*700*300/915</p>	-	<p>Два независимых объема:</p> <p>1. +5 .. +8 / +5 .. +10°C</p> <p>2. Объем без охлаждения</p> <p>Мощность: 0,5 кВт</p> <p>Напряжение: 220 В</p>
GALA COMBO	<p>1100*650*260/860 1200*650*260/860 1300*650*260/860 1400*650*260/860 1500*650*260/860</p>	-	<p>Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique</p> <p>Микропроцессорный блок управления.</p>
SIENNA	<p>600*600*565/1150 700*700*565/1150 600*600*815/1400 700*700*815/1400</p>	<p>1 полка 1 полка 2 полки 2 полки</p>	<p>Температурный режим: 0 .. +7°C</p> <p>Мощность: 0,5 кВт</p>

STEVE	800*700*600/1200 900*700*600/1200 1000*700*600/1200 1100*700*600/1200 1200*700*600/1200	1 полка	Напряжение: 220 В Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique Микропроцессорный блок управления
AQUARIUM	800*700*680/1275 900*700*680/1275 1000*700*680/1275 1100*700*680/1275 1200*700*680/1275 1300*700*680/1275 1400*700*680/1275 1500*700*680/1275	2 полки	Температурный режим: +5 .. +10°C Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220 В Компрессор: Aspera, ACC, Electrolux, l'unite, hermetique Микропроцессорный блок управления
STATIC GASTRO	450*650*615 770*650*615 1095*650*615 1420*650*615 1745*650*615 2070*650*615	-	<b>Статическое охлаждение</b> Температурный режим: +2 .. +7°C Мощность: 0,5 кВт
STATIC GASTRO	700*600*400 1000*600*400 1400*600*400 1700*600*400	-	Напряжение: 220 В
STATIC ICE	450*650*615 770*650*615 1095*650*615 1420*650*615 1745*650*615 2070*650*615	-	<b>Статическое охлаждение</b> Температурный режим: -1 .. +1°C Мощность: 0,5 кВт Напряжение: 220 В

\*Возможно изготовление изделия по размерам заказчика при наличии технической возможности

## 5. МОНТАЖ

Рисунок 1



*\* Сторона A и B – габаритные размеры витрины*

1. Измерьте периметр (габаритные размеры) оборудования (сторона A, B – см. рис.1);
2. Разметьте на столешнице необходимый вырез, убавив 25 мм от габаритов оборудования (рис.1);
3. Прodelайте вырез в столешнице по размеченной области;
4. Вложите погружаемую часть оборудования в вырез в столешницы;
5. Подключите электропитание согласно требованиям техники безопасности.

## 6. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Встраиваемое оборудование выполнено с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1P20.

6.2. После окончания работы витрины установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на витрину, вынув электровилку из розетки.

6.3. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

6.4. Моллированное и прямоугольное стекло нельзя подвергать нагрузкам, облакачиваться.

## 7. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1. Встраиваемое оборудование должно быть установлено на ровной горизонтальной рабочей поверхности.

7.2. Включение, выключение, управление температурой охлаждаемой витрины/поверхности, осуществляется с помощью панели управления.

7.3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние оборудования и емкостей, устанавливаемых в витрину. Все поверхности должны иметь чистый вид, вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.

7.4. Время выхода на рабочий режим витрины 30-60 мин. при температуре окружающей среды  $+20^{\circ}\text{C} \dots +28^{\circ}\text{C}$

7.5. После выхода на рабочий режим произвести закладку продуктов. Продукты должны быть разложены равномерно. Рекомендуемая рабочая температура  $+5^{\circ}\text{C}$ .

7.6. **Не заслонять продукцией воздуховоды**, т.к. это может негативно повлиять на работу витрины.

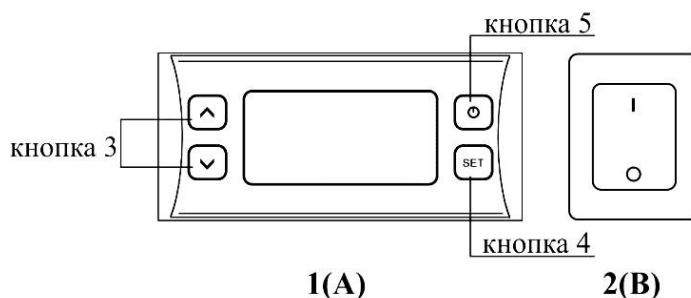
7.7. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» («Выключено»). Освободите модуль от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности, соприкасающиеся с пищей.

**Внимание!** Для более эффективной работы встраиваемого оборудования рекомендуется:

- не устанавливать его рядом с тепловым оборудованием и другими электронагревательными приборами;
- продукты перед выкладкой охладить до комнатной температуры.

## 8. РЕГУЛИРОВКА

Рисунок 2



**А** - контроллер управления ELIWELLID 961  
**В** - Выключатель



Во время нормальной работы дисплей показывает текущую температуру рабочего пространства охлаждаемой витрины. В случае какого-либо сбоя экран полностью погаснет, либо индицируется ошибка с префиксом «E».

#### 8.1. Сигнал аварии

E0 – общая тревога контроллера

E1 – ошибка датчика температуры (не подключен, обрыв провода, датчик закорочен)

E2 - Ошибка т/датчика испарителя (продукта), тревога

#### 8.2. Включение компрессора

- горит ❄ – компрессор работает

- мигает ❄ – включена задержка старта (обусловлено технической стороной и заложено в программу)

- не горит ❄ – компрессор отключен.

#### 8.3. Кнопки изменения параметров

8.4.. Кнопка доступа к программируемым параметрам (температура внутри витрины)

8.5.Кнопка выхода из программирования

### 8.1. ПРОСМОТР И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Для просмотра нажмите кратковременно SET(4)





Для изменения температуры – нажать SET (4) повторно.

Изменение значения с помощью кнопок (3) в пределах +2...+7°C (для выкладки на льду -2...+8)

Подтвердить нажатием SET (4) и выйти, с помощью кнопки ... (5)

## 8.2. ИНДИКАТОРЫ

Таблица 2

	Компрессор или реле	Выключен при работающем компрессоре, мигает при задержке, защите или блокировке
	Оттаивание испарителя	Включен при оттайке, мигает при «ручной» оттайке
	Авария	Включен при наличии аварии, мигает при отключении зуммера.
	Вентилятор	Включен во время работы вентилятора.

## 9. ОТТАИВАНИЕ

**9.1.** Оттаивание испарителя витрины осуществляется автоматически, за счет периодической остановки компрессора по программе, заложенной в электронном контроллере, о чем сигнализирует индикатор на дисплее контроллера.

**9.2.** Длительность и периодичность оттайки запрограммированы исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема (20 минут каждые 6 часов).

Производитель не гарантирует нормальной работы системы автоматического оттаивания при установке потребителем температуры ниже приведенной в технических характеристиках для данной модели витрины.

## 10. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уборку и очистку холодильной витрины необходимо выполнять не реже 1 раза в месяц, а рабочих поверхностей после каждого использования:

**10.1.1.** Вынуть оборудования все ёмкости с продуктами.

ОТКЛЮЧИТЬ ОХЛАЖДАЕМУЮ ВИТРИНУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

**10.1.2.** Подождать, пока температура охлаждаемой витрины поднимется до комнатной температуры.

**10.1.3.** Очистить поверхность ванны и бортов охлаждаемой витрины, где хранились продукты, не используя при этом абразивных средств и растворителей.

**10.1.4.** Прочистить конденсатор (наружный теплообменник) холодильного агрегата при помощи сухой кисточки (щетки) или пылесоса, при этом необходимо проявить осторожность, чтобы не повредить алюминиевые ребра и медные трубки конденсатора, а также крыльчатку вентилятора. Если имеется такая возможность, то полезно периодически продувать конденсатор (наружный теплообменник) сжатым воздухом.

**10.1.5.** Панель блока управления протирать влажной (хорошо отжатой) салфеткой при этом не допускать попадания капельной влаги на контроллер.

**10.1.6.** Прежде, чем подключить холодильную витрину к электросети, необходимо убедиться в том, что витрина хорошо очищена, вымыта и высушена.

**10.1.7.** После того как температура в охлаждаемой витрине достигнет рабочего значения, можно загрузить в ёмкости продукты.

Средства по уходу за нержавеющей сталью:

- «Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для чистки и полировки нержавеющей стали;
- «Kochfeld» изготовитель «Delta Pronatura» Германия — очищает и создает силиконовую защитную пленку;
- «Top house» изготовитель «Domal» Германия — средство очищает и защищает стальную поверхность;
- «Блеск стали» изготовитель ООО «Химбытконтраст» (Россия) — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющей стали;
- «Шуманит» изготовитель «Bagi ltd» (Израиль) — эффективный жирудалитель.

Витрины, оборудованные стеклом, следует протирать средствами на основе спирта и сухим полотенцем.

## **11. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ**

Прежде, чем вызывать мастера сервисной службы, необходимо ответить на следующие вопросы:

1. Правильно ли подключено встраиваемое оборудование к линии подачи электроэнергии?
2. Установлены ли на линии подачи электроэнергии соответствующие предохранители и защитные устройства и правильно ли они подсоединены?
3. Имеют ли место рядом с холодильником источники тепла?
4. Не слишком ли высокая в помещении температура и относительная влажность?
5. Чистые ли теплообменники?

## 12. СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

Таблица 3

Сигналы тревоги	Возможные причины	Способ устранения
E1 на дисплее контроллера	Неисправен датчик объема, обрыв эл. контакта	Требуется замена датчика, проверка эл.цепи контроллера
E2 на дисплее контроллера	Неисправен датчик испарителя, обрыв эл. контакта	Требуется замена датчика, проверка эл.цепи контроллера

## 13. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 4

Наименование неисправностей	Вероятные причины	Методы устранения
Нет включения контроллера (не горит дисплей)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверить наличие электропитания в электрической сети и на контроллере.</li> <li>2. Проверить предохранитель на передней панели.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заменить предохранитель.</li> <li>2. Вызвать специалиста для полной диагностики оборудования.</li> </ol>
Повышенная температура внутри объема.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конденсатор холодильного контура загрязнен.</li> <li>2. Не работает вентилятор объема.</li> <li>3. Нет включения компрессора в работу.</li> <li>4. Обмерзание испарителя.</li> <li>5. Утечка хладагента в холодильной системе.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура до +28 °С и относительная влажность не более 60%.</li> </ol>

	<p>6. Отсутствие гастроемкостей (STATIC Gastro)</p> <p>7. Загрязнение конденсатора холодильного контура</p>	<p>2. Очистить конденсатор от пыли и иных загрязнений. При чистке не применять избыточную силу, чтобы не деформировать ламели конденсатора.</p> <p>3. Проверить наличие всех гастроемкостей, разместить недостающие.</p> <p>При сохранении проблемы требуется вызвать специалиста для диагностики.</p>
Неравномерное охлаждение, заморозка продукции.	Продукция уложена неравномерно или внутренний объем перегружен.	Требуется равномерно распределить продукцию для нормальной циркуляции охлаждающего воздуха.
Холодильное оборудование не выходит на заданные параметры.	<p>1. Повышенная температура внутри помещения.</p> <p>2. Установка холодильного оборудования рядом с источником тепла.</p>	<p>1. Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура до <math>+28^{\circ}\text{C}</math> и с влажность не более 60%.</p> <p>2. Расстояние от источника тепла до холодильного оборудования должно составлять не менее 500 мм</p>
Образование конденсата на холодильном оборудовании.	Повышенная температура и влажность внутри помещения.	Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура до $+25^{\circ}\text{C}$ и относительная влажность не более 55%.

## **РЕКОМЕНДАЦИЯ**

Для оптимальной работы, холодильному оборудованию требуется регулярная чистка и диагностика агрегатной части холодильным специалистом специализированной обслуживающей организации, не реже один раз в месяц, что повысит эксплуатационный срок агрегатной части холодильного оборудования, позволив снизить затраты на его эксплуатацию и ремонт.

## **КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**

1. Холодильная витрина - 1 шт.
2. Паспорт - 1 шт.
3. Упаковка - 1 шт.

*\*Стекло защитное - дополнительная опция.*

## 14. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Таблица 5

Свидетельство о приемке		
Холодильная витрина	Обозначение	№ (заводской номер)
Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации.		

## 15. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации встраиваемого охлаждаемого оборудования – 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

В течение гарантийного срока эксплуатации предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей холодильной витрины, произошедших не по вине потребителя.

Моллированное и прямоугольное стекло упаковывается отдельную дополнительную упаковку, производитель не несёт ответственность за целостность упаковки после отгрузки.

**Гарантия не распространяется на случаи, когда холодильная витрина вышла из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте и не согласованных ремонтных работ с заводом-изготовителем.**

На механические повреждения холодильной витрины, возникшие в процессе транспортировки или эксплуатации витрины, гарантийные обязательства не распространяются.

Время нахождения холодильной витрины в ремонте в гарантийный срок не включается.

**ФИНИСТ**  
г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3  
e-mail: [office@f-inox.ru](mailto:office@f-inox.ru)  
[www.f-inox.ru](http://www.f-inox.ru)