



## **ПАСПОРТ**

**на настольную холодильную витрину  
ToppingBox (НХВо, НХВк, НХВмс, НХВсп)  
витрину для выкладки рыбы или фруктов  
с охлаждением и нейтральная  
витрину-горку  
витрину Glassier  
вертикальную кондитерскую холодильную  
вертикальную в алюминиевом профиле  
напольную витрину-горку FRESH**

**Екатеринбург**

# ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Холодильные витрины, в зависимости от назначения, выпускаются следующих видов:

- настольные
- для выкладки рыбы или фруктов
- вертикальные кондитерские

Настольные холодильные витрины (НХВ) предназначены для демонстрации и кратковременного хранения подготовленных начинок/топингов (для пиццы, блинов, лапши WOK), а также мясных изделий и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Пониженная температура позволяет в течение длительного времени сохранять вкусовые качества, внешний вид и структуру продуктов. Настольные холодильные витрины могут выполняться открытыми (НХВо), с крышкой (НХВк), с моллированным (НХВмс) или прямоугольным стеклом (НХВсп). Наличие крышки или стекла предотвращает попадание в гастроемкости посторонних предметов и придаёт стильный дизайн.

Витрина для выкладки рыбы или фруктов предназначена для охлаждения и демонстрации рыбы и морепродуктов или фруктов и бутилированных соков на льду. Возможно изготовление с принудительным охлаждением с температурным режимом -2+8 градусов и без него (нейтральная). Для удобной отчистки оборудования в конце рабочей смены и удаления оставшегося льда, охлаждаемую витрину возможно оснастить дополнительной опцией: оттаиванием горячим газом. Благодаря этой опции находящийся в холодильной системе газ в разогретом состоянии ускоряет процесс оттаивания льда.

Витрина-горка предназначена для экспозиции бутилированных напитков и порционных суши, роллов. Данная витрина изготавливается как с принудительным охлаждением, так и без него. Двойные стенки позволяют поддерживать определенную температуру в емкости и замедляют процесс таяния льда. Охлаждение нижних и боковых стенок ванны происходит за счет встроенной холодильной системы, позволяющей сохранить как можно дольше лед, который неизбежно тает, контактируя с внешней средой. В нишу, под витрину, возможна установка льдогенератора.

Витрина Glassier предназначена для экспозиции десертов и различных кондитерских изделий. Выкладка продуктов для демонстрации осуществляется на дно и промежуточную полку витрины. Стекланный корпус витрины позволяет гостям разглядеть товар со всех сторон. Динамическое охлаждение. Освещение осуществляется с помощью светодиодной подсветки. Фасады тумбы изготовлен из МДФ, возможны различные варианты цветового решения и фрезеровок фасадов.

Вертикальная кондитерская холодильная витрина для охлаждения и демонстрации различного ассортимента напитков и блюд.

Вертикальная холодильная витрина в алюминиевом профиле для охлаждения и демонстрации различного ассортимента напитков и блюд. Алюминиевый профиль повышает эстетические характеристики.

Напольная витрина-горка FRESH предназначена для демонстрации, кратковременного хранения и охлаждения продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным управлением с дисплеем. Корпус и полки выполнены из нержавеющей стали, боковые панели - из стекла с черными рамками.

## **2. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ**

В настольных холодильных витринах пониженная температура позволяет в течение длительного времени сохранять вкусовые качества, внешний вид и структуру продуктов. Прибор оснащен статическим охлаждением. Корпус стола имеет форму короба. Пространство между внутренней и наружной стенкой заполнено пеной-теплоизолятором. Холодильный агрегат находится в отдельном отсеке. Отсек холодильного агрегата закрыт съемной панелью. Холодильная установка настольной охлаждаемой витрины — это замкнутая, герметичная система, заполненная хладагентом (фреон R134a). В правой части витрины встроен холодильный агрегат, а крышка над ним выполнена в виде горизонтальной площадки для вспомогательных предметов. Испаритель холодильной системы расположен под ванной с гастроемкостями.

Для контроля температуры и управления холодильной установкой настольной охлаждаемой витрины используется контроллер (электронный регулятор) с термочувствительным датчиком. При достижении заданной температуры контроллер отключает электродвигатель компрессора, при повышении температуры выше установленной - включает его.

Настольная холодильная витрина обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от +2 до +7°C. Все конструктивные элементы настольных холодильных витрин, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами. Конструкция настольных холодильных витрин продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку.

Холодильная витрина для выкладки рыбы или фруктов изготавливается с принудительным охлаждением или без него (нейтральная). Изделие выполнено под наклоном, что позволяет покупателю видеть содержимое емкости. Двойные стенки

позволяют поддерживать определенную температуру в емкости и замедляют процесс таяния льда, а вмонтированный кран для слива воды позволяет подсоединить ванну напрямую к системе водоотведения. Охлаждение нижней стенки ванны происходит за счет встроенной холодильной системы, позволяющей сохранить как можно дольше лед, который неизбежно тает, контактируя с внешней средой. Для увеличения рабочего объема внутри витрины и исключения попадания грязи и пыли на продукты, охлаждаемый объем может быть закрыт стеклами. Поставляется в собранном виде. Витрина обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от -2 до +8°C.

Витрина холодильная кондитерская вертикальная имеет дверь для наполнения и остекление с четырех сторон. Во внутреннем объеме может быть две, три или четыре промежуточные полки для выкладки товара. Светодиодная подсветка. Четыре регулируемые ножки позволяют компенсировать неровности поверхности, на которую устанавливается витрина. Витрина обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от +2 до +7°C

Напольная витрина-горка FRESH работает в температурном режиме от +4 до +10°C. Имеет открытый объем, охлаждаемый со стороны задней стенки. Регулируемые по высоте полки выполнены на быстросъемных кронштейнах, максимальная нагрузка 20 кг. Боковые стенки выполнены из стекла 8мм толщины. Витрина устанавливается на 4-х поворотных опорных колёсах, два из которых со стопором.

Для удобной отчистки оборудования в конце рабочей смены и удаления оставшегося льда, витрину возможно оснастить дополнительной опцией: оттаивание горячим газом. Благодаря этой опции, находящийся в холодильной системе газ, в разогретом состоянии ускоряет процесс оттаивания льда. Также возможно цветное исполнение с помощью порошковой покраски.

Приобретая холодильную витрину, внимательно ознакомьтесь с руководством по его эксплуатации.

Предприятие постоянно работает по улучшению внешнего вида и модернизации конструкции изделий, поэтому возможны некоторые отклонения от данных паспорта, не ухудшающие их характеристик.

### 3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

3.1. Холодильная витрина работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В  $\pm$ 10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Холодильная витрина работает при температуре окружающего воздуха от +10°C до +28°C и относительной влажности 60%

3.2. Для подключения к электросети холодильная витрина оснащена электропроводом с электровилкой, имеющей защитное заземление.

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

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

3.5. 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.

3.6. Холодильная витрина работает в режиме открытой витрины и теплый окружающий воздух постоянно проникает в охлаждаемый объем, поэтому необходимо следить, чтобы температура окружающего воздуха не превышала 28 °С. В противном случае холодильный агрегат будет работать с перегрузкой и ему понадобится значительно больше времени для выхода на установленный режим охлаждения.

3.7. Запрещается ставить горячие предметы на агрегатную часть настольной холодильной витрины.

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

### 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Тип витрины	Модель и габаритные размеры ШхГхВ(мм)	Кол-во гастроёмкостей	Характеристика
Настольная холодильная витрина	<b>НХВо-3\НХВк-3</b> <b>(НХВмс-3\НХВсп-3)</b> 930x390x255(510) *	3шт. GN1/3*150	Температурный режим: +2...+7°C

	<b>НХВо-2,5\НХВк-2,5</b> <b>(НХВмс-2,5\НХВсп-2,5)</b> 1000x390x255(510) *	2 шт. GN1/3*150, 1 шт. GN1/2*150	<p>Микропроцессорный блок управления</p> <p>Компрессор: Aspera, АСС, Electrolux, l'unite, hermetique</p> <p>Мощность: 0,13кВт</p> <p>Потребление электроэнергии за сутки: до 1,04кВт/сут(зависит от условий эксплуатации)</p> <p>Статическое охлаждение</p> <p>Напряжение питания: 220В/50Гц</p> <p>Автоматическая оттайка испарителя</p> <p>Цельнозаливной корпус</p>
	<b>НХВо-4\НХВк-4</b> <b>(НХВмс-4\НХВсп-4)</b> 1100x390x255(510) *	4 шт. GN1/3*150	
	<b>НХВо-5\НХВк-5</b> <b>(НХВмс-5\НХВсп-5)</b> 1280x390x255(510) *	5 шт. GN1/3*150	
	<b>НХВо-4,5\НХВк-4,5</b> <b>(НХВмс-4,5\НХВсп-4,5)</b> 1400x390x255(510) *	4 шт. GN1/3*150, 1 шт. GN1/2*150	
	<b>НХВо-6\НХВк-6</b> <b>(НХВмс-6\НХВсп-6)</b> 1450x390x255(510) *	6 шт. GN1/3*150	
	<b>НХВо-7\НХВк-7</b> <b>(НХВмс-7\НХВсп-7)</b> 1630x390x255(510) *	7 шт. GN1/3*150	
	<b>НХВо-8\НХВк-8</b> <b>(НХВмс-8\НХВсп-8)</b> 1810x390x255(510) *	8 шт. GN1/3*150	
	<b>НХВо-9\НХВк-9</b> <b>(НХВмс-9\НХВсп-9)</b> *1810x390x255(510) *	9 шт. GN1/3*150	
Витрина кондитерская Glassier	От 800x800x960 До 1500x800x960		<p>Температурный режим: +5+10°C</p> <p>Мощность: 0,5 кВт</p>

			<p>Напряжение: 220 В</p> <p>Компрессор: Aspera, АСС, Electrolux, l'unite, hermetique</p> <p>Микропроцессорный блок управления</p>
Витрина для выкладки рыбы или фруктов, в т.ч. нейтральная	1250x1000x690(930) *		<p>Температурный режим: -2 +8°C</p> <p>Мощность: 0,5 кВт</p> <p>Напряжение: 220 В</p> <p>Компрессор: Aspera, АСС, Electrolux, l'unite, hermetique</p> <p>Микропроцессорный блок управления</p>
Витрина-горка	900x700x1830		<p>Температурный режим: +5+10°C</p> <p>Мощность: 0,5 кВт</p> <p>Напряжение: 220 В</p> <p>Компрессор: Aspera, АСС, Electrolux, l'unite, hermetique</p> <p>Микропроцессорный блок управления</p>
Холодильная витрина вертикальная в алюминиевом профиле	500x700x1130-2 полки		<p>Температурный режим: +4+10°C</p> <p>Мощность: 0,23 кВт</p> <p>Напряжение: 220 В</p> <p>Компрессор: Aspera, АСС, Electrolux, l'unite, hermetique</p> <p>Динамическое охлаждение</p>
Напольная витрина FRESH	595x600x1720		<p>Температурный режим: +4+10°C</p> <p>Мощность: 0,23 кВт</p> <p>Напряжение: 220 В</p> <p>Компрессор: Aspera, АСС, Electrolux, l'unite, hermetique</p> <p>Динамическое охлаждение</p>

			Микропроцессорный блок управления
--	--	--	-----------------------------------

\*Гарантируется нормальная работа оборудования при температуре не выше +32 °С в агрегатной части

## 5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Настольная охлаждаемая витрина выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1Р20.

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

5.3. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

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

## 6. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1. Холодильная витрина должна быть установлена на ровной горизонтальной рабочей поверхности.

6.2. Включение, выключение, управление температурой настольной охлаждаемой витрины, осуществляется с помощью панели управления.

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

6.4. Время выхода на рабочий режим витрины - не более 30 мин. при температуре окружающей среды +20° С ...+27° С

6.5. После выхода на рабочий режим произвести закладку продуктов. Продукты должны быть разложены равномерно. Рекомендуемая рабочая температура +5°С

6.6. После окончания работы установите выключатели модуля в положение «0» («Выключено»).

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

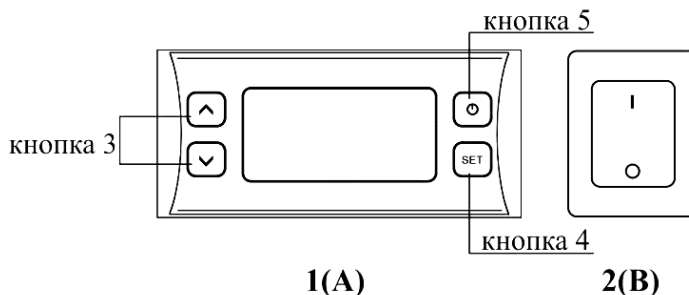
**Внимание!** Для более эффективной работы настольной охлаждаемой витрины рекомендуется:



- не устанавливать её рядом с тепловыми витринами и другими электронагревательными приборами;
- продукты перед закладкой охладить до комнатной температуры.

## 7. РЕГУЛИРОВКА

Рисунок 1



**1(A)**                      **2(B)**  
**A** - контроллер управления ELIWELLID 961  
**B** - Выключатель холодильного стола

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».

### 7.1. Сигнал аварии

E0 – общая тревога контроллера

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

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

### 7.2. Включение компрессора

- горит ❄️ – компрессор работает

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

- не горит ❄️ – компрессор отключен.

### 7.3. Кнопки изменения параметров

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

7.5. Кнопка выхода из программирования

## ПРОСМОТР И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Для просмотра нажмите кратковременно SET (4)




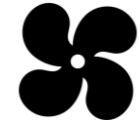
Для изменения температуры – нажать SET (4) повторно.

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)

## 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.

## 8. ОТТАИВАНИЕ

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

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.

## 9. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

9.1. Вынуть из настольной охлаждаемой витрины все ёмкости с продуктами.

ОТКЛЮЧИТЬ НАСТОЛЬНУЮ ОХЛАЖДАЕМУЮ ВИТРИНУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

9.2. Подождать, пока температура ванны настольной охлаждаемой витрины поднимется до комнатной температуры.

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

9.4. 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.

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

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

9.7. После того как температура в настольной 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.

## **10. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ**

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

1. Правильно ли подключена настольная охлаждаемая витрина 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?

## 11. 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.

## 12. 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</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверить температуру в помещении с холодильным</li> </ol>

	<p>вентилятор объема</p> <p>3. Нет включения компрессора в работу</p> <p>4. Обмерзание испарителя</p> <p>5. Утечка хладагента в холодильной системе</p> <p>6. Отсутствие всех гастроемкостей в холодильном вырезе или надстройке</p> <p>7. Загрязнение конденсатора холодильного контура</p>	<p>оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура +20°C +30°C и влажность 60% - 70% не более.</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, при необходимости разместить в вырезе или надстройке недостающие.</p> <p>При сохранении проблемы требуется вызвать специалиста для диагностики.</p>
<p>Неравномерное охлаждение, заморозка продукции.</p>	<p>Продукция уложена неравномерно или внутренний объем перегружен.</p>	<p>Требуется равномерно распределить продукцию для нормальной циркуляции охлаждающего воздуха</p>

<p>Холодильное оборудование не выходит на заданные параметры.</p>	<p>1. Повышенная температура внутри помещения, 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 +20°C +30°C и влажность 60% - 70% не более, 2. Расстояние от источника тепла до холодильного оборудования должно составлять не менее 500 мм</p>
<p>Образование конденсата на холодильном оборудовании с надстройкой для пиццы/ вырез для салатов</p>	<p>Повышенная температура и влажность внутри помещения.</p>	<p>Проверить температуру в помещении с холодильным оборудованием - для нормальной работы холодильного оборудования требуется температура +20°C +30°C и влажность 60% - 70% не более</p>

### 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.

### 13. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

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

\*Стекло защитное - дополнительная опция.

\*Ёмкости для хранения продуктов – 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 настольной охлаждаемой витрины – 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

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

Моллированное и прямоугольное стекло упаковывается в 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.



**ФИНЕСТ**  
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)