

Инструкция по обслуживанию кондитерской витрины LCC CARINA



Общая характеристика и техническое описание

Витрина кондитерская LCC-Carina 1,4/ 1,0 предназначена для демонстрации и продажи продуктов питания : кондитерских изделий, тортов , и другой выпечки при температурном режиме +3С/+8С. Для изделий из шоколада предлагается версия с гигростатом (11),который обеспечивает необходимую влажность внутри объёма. Такая витрина работает в температурном режиме +6С/+11С.

Для клиентов предлагаем LCC-Carina 1,4/1,0 где в стандарде есть темпер.режим +3/+8 без контроля влажности , и темпер. режим +6/+14 с гигростатом который обеспечивает витрину от повышения влажности внутри объёма.

Витрина имеет панорамное переднее гнутое стекло(стеклопакет) (4),боковое стекло (стеклопакет) (2),в задней части –раздвижные двери (стеклопакет), из-за чего в витрине снижены теплопотери. Витрина имеет холодильную систему с испарителем (8).В системе испарителя находятся вентиляторы (9), обеспечивающие циркуляцию охлаждённого воздуха. Конденсат образующийся во время размораживания испарителя отводится в ёмкости(12),находящиеся в нижней части витрины,где одна закреплена стационарно. При переполнении первой ёмкости, конденсат перетекает в другую. Из второй ёмкости конденсат следует периодически выливать.

Холодильная кондитерская витрина LCC-Carina 1,4/1,0 монтируется на стальной раме. Внутренняя поверхность витрины сделана из деревянной плиты, крашенной и нержавеющей стали, а внешняя из деревянной плиты и крашеной оцинкованной стали. Изоляцией(5) холодильной системы витрины является пенополиуретан.

В витрине LCC-Carina 1,4/1,0 экспозицию stanовят (6) : деревянная плита и стеклянные полки. Под каждой полкой находятся лампы (3) для освещения кондитерских изделия, со стороны продавца - панель управления (10). Агрегат (7) находится на стальной внутренней раме (1а),которая расположена на внешней раме (1).Внешняя рама имеет ножки для горизонтальной установки витрины.

Установка и пуск кондитерской витрины

Следует осторожно транспортировать витрину. Не поднимать за деревянную плиту, только за внешнюю нижнюю раму. Для этого надо снять переднюю и заднюю металлическую панель, закрывающую раму.

Витрина должна устанавливаться на твёрдую поверхность. Эксплуатироваться витрина должна при влажности воздуха 60% и температуре воздуха +10 до +25⁰С.

Витрина не должна стоять непосредственно рядом с дверью и местах, в которых наблюдается значительное движение воздуха (рядом с вентиляторами). Скорость воздуха вокруг витрины не должна быть больше 0,2м/с.

Витрину надо установить так, чтобы не подвергать её воздействию прямых солнечных лучей и других источников тепла. Надо обратить внимание на то, чтобы был свободный доступ воздуха к холодильному агрегату в нижней части витрины.

Для освещения помещения рекомендуется люминесцентное освещение. Прожекторы и другое оборудование, которое эмитирует сосредоточенный свет, не должны работать в направлении витрины. Витрину надо установить не меньше чем 1,5 м от стены и других объектов. В противном случае может выступить неправильный обмен воздуха, необходимый для работы витрины.

Витрину необходимо установить в горизонтальном положении при помощи регулирующих ножек.

Витрину после установки надо старательно вымыть и вытереть.

Напряжение питания витрины 230V, 50 Hz.

Внимание! Вилка должна иметь гнездо заземления. Питание холодильной витрины должно быть автономным. Не допускается подключение витрины через удлинители.

Нельзя закрывать розетку, к которой подключена холодильная витрина!

Панель управления (10) находится со стороны продавца.

1/Работа витрины наступает после включения выключателя **ON/OFF**. Температура внутри витрины показывается на электронном термостате. Чтобы изменить температурный режим следует руководствоваться прилагаемой инструкцией на блок управления.

2/Чтобы включить и выключить освещение внутривитрины, надо нажать клавиш



Витрина LCC-Carina 1,4/1,0 может иметь третий включатель на панели управления – включатель гигростата (11), который находится в версии витрины для шоколадных изделий. Он находится под кронштейном внутренней стеклянной полки. Менять параметры гигростата можно путём вращения его ручки согласно необходимым характеристикам и указанным на ручке.

ВНИМАНИЕ! Система с гигростатом не является системой влажности, она только позволяет поддерживать влажность на определённом заданном уровне.

Работа с гигростатом вызывает повышение температуры до +14 С – это рекомендуемая температура для шоколадных изделий.

Следует иметь в виду, что работа без гигростата не обозначивает, что влажности в витрине нет или внутри витрины падает влажность. **В стандартном исполнении для кондитерских изделий влажность внутри витрины поддерживается на уровне 60 %.**

Размещение продуктов внутри кондитерской витрины

Продукты предназначенные для экспозиции и продажи следует разместить на экспозиционной поверхности (6) так, чтобы не превышать максимальной нагрузки (табл.1).

Необходимо обратить внимание на то, чтобы при загрузке не нарушалась циркуляция воздуха в витрине.

Для этого следует следить за тем, чтобы не закрывались отверстия :

-выпуска холодного воздуха, которые находятся внутри витрины перед раздвижными задними дверьми (2);

-впуска воздуха, которые находятся внутри витрины перед переднем гнутым стеклом(4).

Неправильная эксплуатация витрины может быть причиной её плохой работы, что в свою очередь может привести к порче изделий находящихся внутри витрины.

Между продуктами, находящимися внутри витрины на стеклянных полках и в нижней части деревянной плиты, необходимо оставлять расстояния (1см) , чтобы дать возможность осуществления правильной циркуляции воздуха.

Размораживание испарителя холодильной витрины.

Испаритель размораживается автоматически каждые 4 часа при помощи электрической системы оттайки. Конденсат, образующийся при этом, попадает в жёлоб, который находится в нижней части холодильной витрины (12).

В витрине LCC-Carina 1,4 предусмотрено автоматическое выпаривание конденсата в первой ёмкости.

Если вода в первой ёмкости при большой влажности окружающей среды не успеет выпариваться, то её излишки переливаются во вторую ёмкость, из которой её периодически необходимо выливать.

Важно! контролировать чистоту каналов слива конденсата и при необходимости устранить загрязнения. В противном случае витрина может выйти из строя. В случае, когда в помещении повышенная влажность воздуха, необходимо сделать принудительное размораживание.

НУЖНО !

Два раза в месяц выключить витрину, вымыть и устранить все загрязнения.

Чистота холодильной витрины

Перед мойкой холодильной витрины надо выключить её нажимая клавиш **ON/OFF** и **вытащить провод из розетки**. Всегда перед мойкой необходимо удалить все продукты! Надо подождать, когда стечёт конденсат. Витрину надо мыть водой с мягкими детергентами. Нельзя пользоваться средствами, которые действуют на алюминий, медь, сталь и краску.

Перед включением витрина должна быть сухой.

Чистота конденсатора.

Перед очисткой конденсатора надо выключить витрину нажимая клавиш **ON/OFF** и вытащить вилку из розетки.

Надо один раз в месяц очистить от пыли и других загрязнений конденсатор агрегата. В противном случае витрина может привести к выходу из строя компрессора и как следствие к потери гарантии. Очистку конденсатора необходимо производить при помощи щётки или пылесоса.

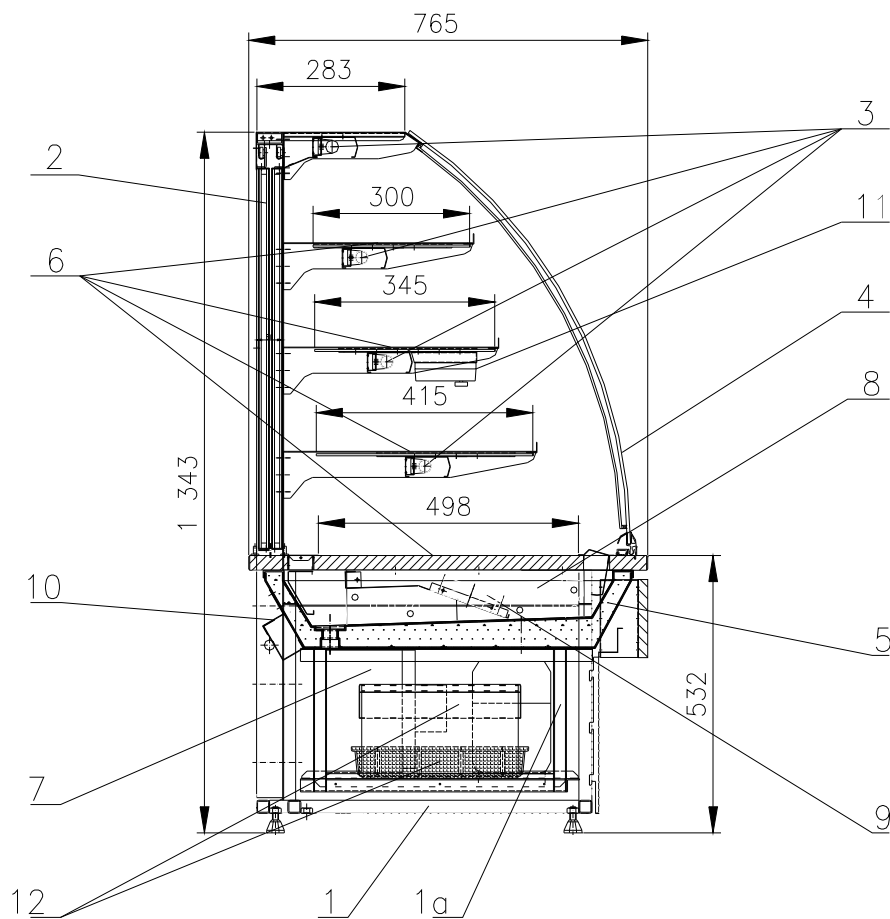
Доступ к конденсатору : надо снять заднюю нижнюю панель со стороны продавца.

Замена люминесцентной лампы.

Чтобы поменять люминесцентную лампу, надо:

- Выключить освещение
- Выключить прилавок нажатием клавиши ON/OFF;
- Вытащить вилку из розетки;
- Снять панель обеспечивающую защиту люминесцентной лампы;
- Вынуть вращая сгоревшую люминесцентную лампу из зажимов,
- Вложить новую люминесцентную лампу в зажимы и провернув, установить в необходимое положение;
- Вставить защитную панель;
- Включить витрину.

LCC Carina - ...	1,0	1,4
Długość całkowita [mm] total length Полная длина	938	1438
Pojemność użytkowa [dcm ³] total useful capacity Рабочая ёмкость	135	250
Powierzchnia eksploatacyjna [m ²] max. display area Эксплуатационная поверхность	1,3	2,1
Max. dopuszczalne obciążenie półek [kg/m ²] max. load shelf / display plate Максимальная нагрузка полок	50	50
Agregat chłodniczy condensing unit Агрегат	Wbudowany Internal Внутренний	Wbudowany Internal Внутренний
Czynnik chłodniczy refrigerant	R404A, (R507)	R404A, (R507)
Zakres temperatur [°C] temperature range Температурный режим	od +3 do +8 *) /od +6 do +11 **)	od +3 do +8 *)/od +6 do +11 **)
Odmrażanie Defrosting Оттайка	Elektryczne Electric электрическая	Elektryczne Electric электрическая
Napięcie zasilania power supply Напряжение	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Moc znamionowa [W] rated electric power Мощность	600 / 795 ***)	1255 / 1555 ***)
Masa [kg] net weight Вес	175	260



Lada chłodnicza dynamiczna LCC Carina 1,4

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1.стальная рама | 7. агрегат |
| 2.перезвижные двери | 8. Испаритель |
| 3.лампы | 9. Вентиляторы |
| 4.переднее гнутое стекло | 10. Панель управления |
| 5.изоляция | 11 гигростат (опция) |
| 6. экспозиционная поверхность | |