

# ПАСПОРТ

Наименование оборудования

**ХОЛОДИЛЬНИК-РАБОЧИЙ  
СТОЛ ДЛЯ ПИЦЦЫ**

Фирма-изготовитель

**GASTRORAG**

Серия

**PZ**

## ВВЕДЕНИЕ

### УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование состоит из холодильника-рабочего стола с гранитной столешницей и охлаждаемой витрины серии VRX с прямым стеклом и предназначено для временного хранения топингов (начинок) и тестовых заготовок, а также для топингования пиццы. Модель PZ 2610 TN дополнительно оснащена блоком из 7 нейтральных выдвижных ящиков для хранения тестовых заготовок.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

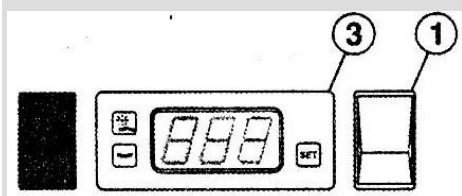
Модель	PZ 2600 TN/ VRX 1500/380	PZ 2610 TN/ VRX 2000/380	PZ 3600 TN/ VRX 2000/380
Габаритные размеры, мм	1510x800x1415	2045x800x1415	2045x800x1415
Установ.	стол	0,30	0,40
	витрина	0,18	0,18
Параметры электросети	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Материал корпуса	Нерж.сталь	Нерж.сталь	Нерж.сталь
<b>Холодильник-рабочий стол</b>			
Тип системы охлаждения	Вентилируемая	Вентилируемая	Вентилируемая
Диапазон рабочих температур, °С	+2...+10	+2...+10	+2...+10
Полезный объем, л	390	390	580
Допустимая загрузка, кг	80	80	120
Размеры полок-решеток (контейнеров), мм	600x400	600x400	600x400
Количество дверей	2	2	3
<b>Витрина</b>			
Тип системы охлаждения	Статическая	Статическая	Статическая
Диапазон рабочих температур, °С	+2...+10	+2...+10	+2...+10
Размеры охлаждаемого гнезда, мм	1145x305x155	1645x305x155	1645x305x155

Модель	PZ 2600 TN/ VRX 1500/380	PZ 2610 TN/ VRX 2000/380	PZ 3600 TN/ VRX 2000/380
Вместимость охлаждаемого гнезда	6 GN 1/3	9 GN 1/3	9 GN 1/3

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Холодильник-рабочий стол	1 шт.
Пара направляющих	по 1 на каждую дверцу
Столешница гранитная с бортом	1 шт.
Витрина охлаждаемая	1 шт.
Паспорт	1 шт.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ



**Рис.1. Панель управления оборудования**

- 1 сетевой выключатель  
3 электронный термостат

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Удалите защитную пленку с поверхностей нерж.стали.
2. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

### ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

*При включении оборудования и регулировке температуры следует иметь в виду, что холодильник-рабочий стол и охлаждаемая витрина имеют независимое управление.*

1. Включите электропитание (вставьте вилку в розетку).
2. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя (1). При этом должен включиться электронный термостат (3). На дисплее термостата появится текущее значение температуры в камере и загорится светодиод компрессора, оповещающий о включении компрессора. **В случае перебоев в энергоснабжении включение компрессора после восстановления энергоснабжения осуществляется с небольшой задержкой.**
3. **Задание температуры.** Нажмите и отпустите кнопку SEL электронного термостата. На дисплее термостата появится ранее заданное значение температуры в камере. При необходимости заданное значение температуры в камере можно изменить при помощи кнопок со стрелками. По окончании регулировки необходимо повторно нажать кнопку SEL для подтверждения вновь заданного значения температуры.
4. Дайте оборудованию охладиться до заданной температуры (не менее 1 ч).
5. Загрузите продукты в камеру холодильника-рабочего стола.
6. Загрузите топинги (нарезанную начинку) в поддонах GN в гнездо охлаждаемой витрины.

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

*При выключении оборудования следует иметь в виду, что холодильник-рабочий стол и охлаждаемая витрина имеют независимое управление.*

1. Отключите оборудование от сети при помощи сетевого выключателя.
2. Отключите электропитание (выньте вилку из розетки).

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

**Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.**

**Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.**

**Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.**

**Оттаивание оборудования** производится автоматически через каждые 6 часов его работы. Однако при работе оборудования в условиях повышенной нагрузки (высокая температура и влажность воздуха в помещении и т.п.) может потребоваться дополнительное оттаивание. Для ручного запуска цикла оттаивания следует нажать кнопку «DEF» (или кнопку с изображением тающей снежинки) и удерживать ее нажатой в течение 5 сек. Цикл оттаивания длится около 20 мин, после чего оборудование автоматически переходит в нормальный рабочий режим.

**Поверхности корпуса, внутренние поверхности камеры и охлаждаемое гнездо витрины** следует по мере необходимости мыть мягкой губкой или тканью, смоченной теплым мыльным раствором. Остатки раствора следует удалить чистой влажной губкой и вытереть насухо.

**Очистка конденсатора** производится не реже одного раза в три месяца при помощи пылесоса или сухой щетки. Для доступа к конденсатору необходимо отвернуть винты, крепящие защитную решетку, и снять ее.

**Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо выполнить следующее.**

1. Отключить оборудование от сети при помощи сетевого выключателя и вынуть вилку из розетки.
2. Вынуть продукты из камеры и охлаждаемого гнезда и тщательно очистить оборудование.
3. После очистки дверцы оставить приоткрытыми во избежание возникновения посторонних запахов.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением. Параметры электросети должны соответствовать параметрам, указанным на шильдике оборудования.
3. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей.
4. Не допускается блокировка вентиляционных отверстий конденсатора.
5. Рабочая температура, задаваемая пользователем, не должна выходить за пределы диапазона рабочих температур (см. раздел «Технические характеристики»).
6. Не допускается заполнение оборудования продуктами до тех пор, пока оборудование не выйдет на рабочий режим.
7. Не допускается заполнение оборудования неохлажденными продуктами.
8. Во избежание появления посторонних запахов контейнеры с продуктами должны быть закрыты крышками или упакованы в пленку.

9. Не допускается заполнение камеры продуктами сверх допустимой загрузки (см.раздел «Технические характеристики»).
10. В целях обеспечения нормальной циркуляции воздуха внутри камеры продукты не должны выступать за пределы полок-решеток и не должны касаться стенок камеры.
11. При загрузке и выгрузке продуктов дверца камеры должна оставаться открытой в течение минимального возможного времени. Перед повторным открыванием дверцы следует выждать некоторое время.
12. В целях обеспечения нормальной работы витрины охлаждаемое гнездо должно быть полностью заполнено поддонами стандарта GN.
13. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
14. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
15. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.