



ПАСПОРТ

на

кондитерские напольные

холодильные витрины

- Glassier LUX

- Glassier Slide LUX

- Glassier Slide DUO LUX

Екатеринбург

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Компанией «ФИНИСТ» выпускаются холодильные витрины серии LUX. **Угловая кондитерская витрина Glassier LUX, горизонтальная кондитерская витрина Glassier SLIDE LUX, кондитерская холодильная витрина Glassier SLIDE DUO LUX.**

Угловая кондитерская витрина Glassier LUX предназначена для экспозиции и кратковременного хранения десертов и кондитерских изделий. Выкладка десертов осуществляется на дно витрины и стеклянную полку. Корпус витрины имеет большую площадь остекления, что делает ее прозрачной и воздушной. Главное преимущество угловой витрины – увеличение площади выкладки и экономия. Цельный угловой модуль — это практичное решение для кофейни или ресторана с небольшой площадью.

Кондитерская витрина Glassier SLIDE LUX предназначена для экспозиции и кратковременного хранения десертов и кондитерских изделий. Может монтироваться в столешницу из любого материала. Выкладка продуктов для демонстрации осуществляется на выдвижной поддон. Корпус витрины имеет большую площадь остекления — с 4 сторон, что помогает гостям беспрепятственно окунуться в океан сладостей. Задняя стенка витрины может быть выполнена из высококачественной нержавеющей стали. Выдвижной поддон позволяет с лёгкостью доставать выбранные гостями блюда, без риска повредить стоящие по соседству или уронить ценник.

Кондитерская витрина Glassier SLIDE DUO LUX предназначена для эффектной подачи и кратковременного хранения кондитерских изделий. Витрины с технологией Drop-In могут монтироваться в столешницу из любого материала. Двойной выдвижной поддон позволяет с лёгкостью доставать выбранные гостями блюда, без риска повредить стоящие по соседству десерты. Корпус витрины имеет большую площадь остекления с 4 сторон. Задняя стенка витрины может быть выполнена из нержавеющей стали (стандартное исполнение — стекло).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Габаритные размеры (ШxГxВ), мм	Характеристика
Напольные горизонтальные кондитерские холодильные витрины Glassier LUX		
GL-8/55/3	800x550x300/1170	Рабочая температура: +5°...+8°С
GL-8/6/3	800x600x300/1170	Напряжение: 220В

GL-8/7/3	800x700x300/1170	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL812-8/55/5	800x550x500/1370	Рабочая температура: +8°...+12°С
GL812-8/6/5	800x600x500/1370	Напряжение: 220В
GL812-8/7/5	800x700x500/1370	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL-9/55/3	900x550x300/1170	Рабочая температура: +5°...+8°С
GL-9/6/3	900x600x300/1170	Напряжение: 220В
GL-9/7/3	900x700x300/1170	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL812-9/55/5	900x550x500/1115	Рабочая температура: +8°...+12°С
GL812-9/6/5	900x600x500/1370	Напряжение: 220В
GL812-9/7/5	900x700x500/1370	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL-10/55/3	1000x550x300/1170	Рабочая температура: +5°...+8°С
GL-10/6/3	1000x600x300/1170	Напряжение: 220В
GL-10/7/3	1000x700x300/1170	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL812-10/55/5	1000x550x500/1370	Рабочая температура: +8°...+12°С
GL812-10/6/5	1000x600x500/1370	Напряжение: 220В
GL812-10/7/5	1000x700x500/1370	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL-11/55/3	1100x550x300/1170	Рабочая температура: +5°...+8°С
GL-11/6/3	1100x600x300/1170	Напряжение: 220В
GL-11/7/3	1100x700x300/1170	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL812-11/55/5	1100x550x500/1370	Рабочая температура: +8°...+12°С
GL812-11/6/5	1100x600x500/1370	Напряжение: 220В
GL812-11/7/5	1100x700x500/1370	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL-12/55/3	1200x550x300/1170	Рабочая температура: +5°...+8°С
GL-12/6/3	1200x600x300/1170	Напряжение: 220В
GL-12/7/3	1200x700x300/1170	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL812-12/55/5	1200x550x500/1370	Рабочая температура: +8°...+12°С
GL812-12/6/5	1200x600x500/1370	Напряжение: 220В
GL812-12/7/5	1200x700x500/1370	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL-13/55/3	1300x550x300/1170	Рабочая температура: +5°...+8°С
GL-13/6/3	1300x600x300/1170	Напряжение: 220В
GL-13/7/3	1300x700x300/1170	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL812-13/55/5	1300x550x500/1370	Рабочая температура: +8°...+12°С
GL812-13/6/5	1300x600x500/1370	Напряжение: 220В
GL812-13/7/5	1300x700x500/1370	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL-13/55/3	1400x550x300/1170	Рабочая температура: +5°...+8°С

GL-13/6/3	1400x600x300/1170	Напряжение: 220В
GL-13/7/3	1400x700x300/1170	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL812-14/55/5	1400x550x500/1370	Рабочая температура: +8°...+12°С
GL812-14/6/5	1400x600x500/1370	Напряжение: 220В
GL812-14/7/5	1400x700x500/1370	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL-15/55/3	1500x550x300/1170	Рабочая температура: +5°...+8°С
GL-15/6/3	1500x600x300/1170	Напряжение: 220В
GL-15/7/3	1500x700x300/1170	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GL812-15/55/5	1500x550x500/1370	Рабочая температура: +8°...+12°С
GL812-15/6/5	1500x600x500/1370	Напряжение: 220В
GL812-15/7/5	1500x700x500/1370	Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ

Напольные горизонтальные кондитерские холодильные витрины Glassier SLIDE LUX

GSL-8/65/3	800x650x300/1170	Рабочая температура: +5°...+8°С Напряжение: 220В Нерж. сталь, с выдвижным поддоном, подсветка, просветленное стекло, фасады МДФ
GSL-8/7/3	800x700x300/1170	
GSL-9/65/3	900x650x300/1170	
GSL-9/7/3	900x700x300/1170	
GSL-10/65/3	1000x650x300/1170	
GSL-10/7/3	1000x700x300/1170	
GSL-11/65/3	1100x650x300/1170	
GSL-11/7/3	1100x700x300/1170	
GSL-12/65/3	1200x650x300/1170	
GSL-12/7/3	1200x700x300/1170	

Встраиваемые горизонтальные кондитерские холодильные витрины Glassier SLIDE DUO LUX

GSDL-13/65/3	1300x650x300/1170	Рабочая температура: +5°...+8°С Напряжение: 220В Нерж. сталь, два выдвижных поддона, подсветка, просветленное стекло, фасады МДФ
GSDL-13/7/3	1300x700x300/1170	
GSDL-14/65/3	1400x650x300/1170	
GSDL-14/7/3	1400x700x300/1170	
GSDL-15/65/3	1500x650x300/1170	
GSDL-15/7/3	1500x700x300/1170	

Напольные горизонтальные угловые кондитерские холодильные витрины Glassier LUX

GCL-12/6/3	1200/1200x600x1170	Угловая
GCL-12/7/3	1200/1200x700x300/1170	

GCL-13/6/3	1300/1300x600x300/1170	Рабочая температура: +5°...+8°С Напряжение: 220В Нерж. сталь, подсветка, фасады МДФ
GCL-13/7/3	1300/1300x700x300/1170	
GCL-14/6/3	1400/1400x600x300/1170	
GCL-14/7/3	1400/1400x700x300/1170	
GCL-15/6/3	1500/1500x600x300/1170	
GCL-15/7/3	1500/1500x700x300/1170	

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°С до +25°С 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.

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

3.11. Условия транспортирования должны соответствовать условиям хранения.

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

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

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

3.15. Во время работы витрины при температуре свыше $+25^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности более 50 % допускается выпадение конденсата на её элементах. В таком случае необходимо протереть запотевшие элементы сухой тряпкой из микрофибры.

3.16. Общая распределенная весовая нагрузка на зону выкладки не должна превышать 15 кг.

4. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

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

4.3. Подключение воды (витрина для выкладки рыбы на льду с увлажнением) должно осуществляться в систему с давлением воды не менее 1 бар.

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

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

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

4.7. 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 охлаждаемой витрины рекомендуется:

- не устанавливать её рядом с тепловыми витринами и другими электронагревательными приборами;

- продукты перед закладкой охладить до комнатной температуры.

ВНИМАНИЕ! Не нарушайте воздухообмен агрегатов холодильной витрины:

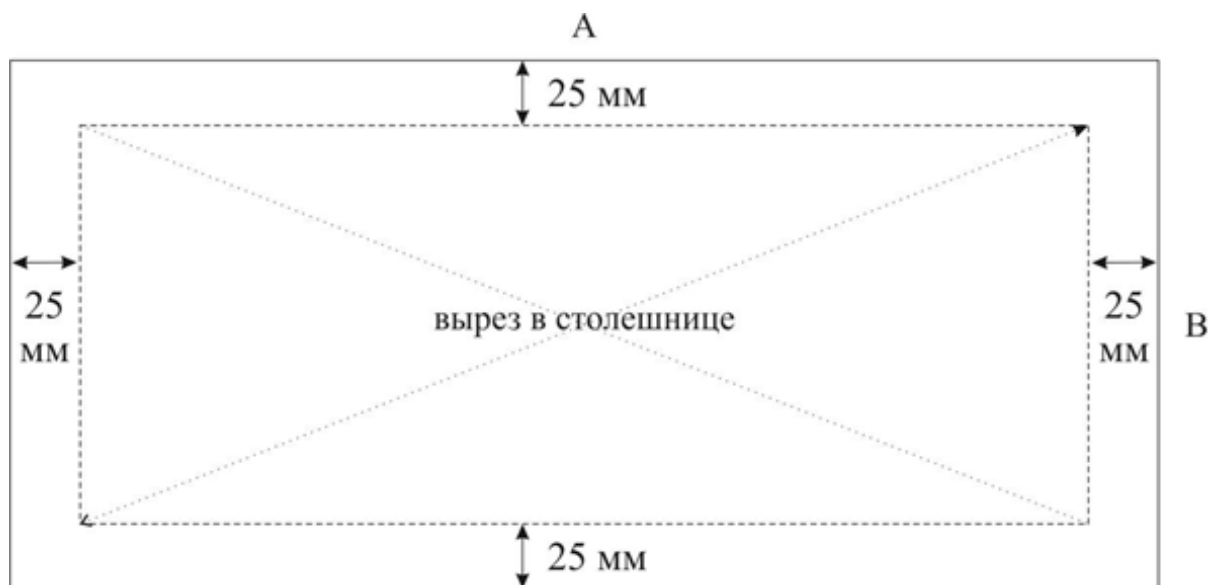
- закрытием вентиляционных отверстий, расположенных в корпусе витрины;

- размещением витрины в ограниченном пространстве и на расстоянии менее 50 мм друг от друга;

- внесением изменений в конструкцию корпуса витрины.

5. МОНТАЖ

Рисунок 1

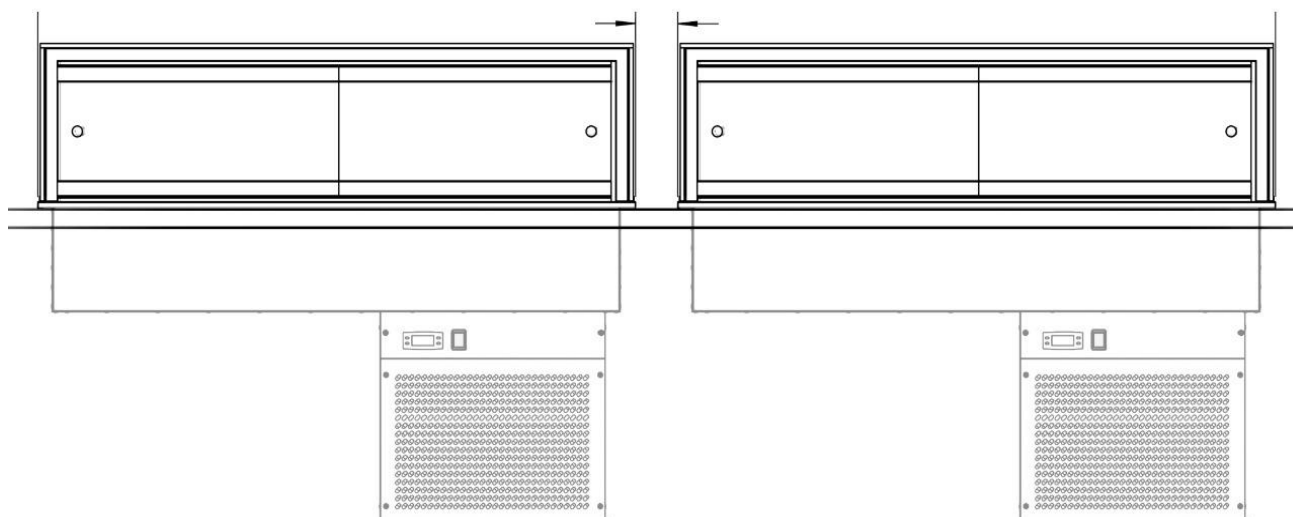


**Сторона А и В – габаритные размеры витрины*

- 5.1. Измерьте периметр (габаритные размеры) оборудования (сторона А, В – см. рис.1);
- 5.2. Разметьте на столешнице необходимый вырез, убавив 25 мм от габаритов оборудования (рис.1);
- 5.3. Прорежьте вырез в столешнице по размеченной области;
- 5.4. Вложите погружаемую часть оборудования в вырез в столешнице;
- 5.5. Подключите электропитание согласно требованиям техники безопасности.

Рекомендуемое расстояние между встраиваемыми витринами должно составлять не менее 100 мм. Это облегчает уборку между витринами и уменьшает вероятность запотевания стекла.

не менее 100 мм



6. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Охлаждаемая витрина выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1P20.

5.2. После окончания работы на 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.

7. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

1. Вынуть из оборудования все ёмкости с продуктами.

ОТКЛЮЧИТЬ ОХЛАЖДАЕМУЮ ВИТРИНУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

2. Подождать, пока температура охлаждаемой витрины поднимется до комнатной температуры.

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

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.

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

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

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 «Vagi ltd» (Израиль) — эффективный жирудалитель.

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

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.

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации охлаждаемого оборудования – 12 месяцев от даты поставки.

В течение 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 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 несогласованных 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.

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

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.		

10. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

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

**Стекло защитное - дополнительная опция.*

ФИНЕСТ

г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3

e-mail: office@f-inox.ru

www.f-inox.ru