



ВИТРИНА ОХЛАЖДАЕМАЯ НАСТОЛЬНАЯ

ПАСПОРТ
И РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТУ 28.25.13-002-15530949-2023

Заказ
запчастей



Российская Федерация
г. Сергиев Посад

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	2
1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
2. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ	6
3. МАРКИРОВКА	6
4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ	7
5. ПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	7
6. РЕГУЛИРОВКА	8
7. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	8
8. ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ	8
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	9
10. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ	9
11. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	9
12. СХЕМЫ СТЕКЛЯННОЙ НАДСТРОЙКИ	10
13. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	12
14. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ	12

ВВЕДЕНИЕ

Настоящий паспорт и руководство по эксплуатации распространяется на витрину охлаждаемую настольную (далее по тексту – витрина), торговой марки «NICOLD». Витрины предназначены для кратковременного размещения предварительно охлаждённых пищевых продуктов. Витрина используется как самостоятельно, так и в составе технологической линии на предприятиях общественного питания и торговли.

По воздействию климатических факторов внешней среды витрина изготавливается в исполнении «О» категории размещения «Д» по ГОСТ 15150-69. Эксплуатация витрины допускается при температуре окружающего воздуха от +12°С до +32°С и относительной влажности от 40 до 70%.

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутри витрины размещён охлаждающий элемент, который обеспечивает равномерное охлаждение внутреннего объёма витрины. Пространство между внутренней и наружной панелями витрины заполнено пеной-теплоизолятором. Холодильный агрегат находится в боковом отсеке витрины и закрыт съёмными панелями.

Шнур для подключения холодильного агрегата к сети электропитания расположен в нижней части отсека холодильного агрегата.

Холодильная установка витрины — это замкнутая, герметичная система, заполненная хладагентом, состоящая из холодильного агрегата, воздухоохладителя и капиллярной трубки.

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

1.1 Исполнение и обозначение витрины

Таблица 1

№	Название	Обозначение		
1	Витрина охлаждаемая настольная	VRT	VRX	
2	Размер гастроёмкости	GN 1/3	GN 1/4	
3	Исполнение изделия:			
	• со стеклянной надстройкой	G		
	• с крышкой	U		
	• без крышки	O		
4	Длина изделия [мм]	к PZ		
		1000	1200	1390
		1400	1425	1485
		1500	1525	1600
		1800	1835	1915
		1970	2000	2010
		2280	2360	

Пример: Витрина охлаждаемая настольная VRTG 1390 1/3 со стеклянной надстройкой, L = 1390 мм

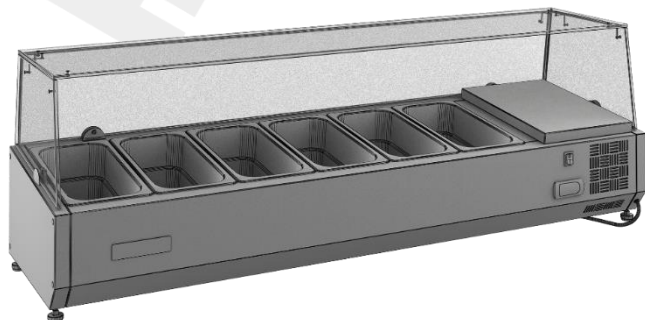


Рис.1 Витрина охлаждаемая настольная VRTG 1390 1/3

1.2 Технические характеристики витрины охлаждаемой настольной VRT

Таблица 2

Наименование параметров		Значение параметров и характеристик										
		1000	1390	1425	1485	1525	1835	1915	1970	2010	2280	2360
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Характеристики сети питания	220 В ~ 50 Гц										
2	Номинальная мощность [Вт]	150										
3	Род тока	переменный, однофазный										
4	Холодопроизводительность [Вт]	290										
5	Температурный режим [°С]	+2 ... +10										
6	Количество гастроремкостей											
	VRT 1/3	2x1/3+1/2	6x1/3	5x1/3+1/2	7x1/3+1/2	9x1/3	11x1/3	10x1/3+1/2				
	VRT 1/4	3x1/4	6x1/4			8x1/4	9x1/4	10x1/4	11x1/4			
7	Внутренний объем:											
	VRT 1/3 [л]	33	52	54	57	59	75	80	82	84	97	103
	VRT 1/4 [л]	25	40	42	44	45	58	61	63	64	76	79
8	Габаритные размеры:											
	- длина [мм]	1000	1390	1425	1485	1525	1835	1915	1970	2010	2280	2360
	- ширина VRT 1/3 [мм]	385										
	- ширина VRT 1/4 [мм]	325										
	- высота* [мм]	225										
9	Масса (не более) [кг]	25	29	28	30	30	34	34	35	36	40	43
10	Масса с крышкой (не более) [кг]	27	32	33	34	34	37	37	40	41	45	47
11	Масса со стеклянной надстройкой (не более) [кг]	37	45	46	48	48	55	56	60	61	65	67

*Высота стеклянной надстройки 205 мм

1.3 Технические характеристики витрины охлаждаемой настольной VRX

Таблица 3

Наименование параметров		Значение параметров и характеристик					
		1200	1400	1500	1600	1800	2000
1		2	3	4	5	6	7
1	Характеристики сети питания	220 В ~ 50 Гц					
2	Номинальная мощность [Вт]	150					
3	Род тока	переменный, однофазный					
4	Холодопроизводительность [Вт]	290					
5	Температурный режим [°C]	+2 ... +10					
6	Количество гастроёмкостей						
	VRT 1/3	4x1/3+1/4	6x1/3		7x1/3	8x1/3	9x1/3
	VRT 1/4	5x1/4	6x1/4		7x1/4	8x1/4	10x1/4
7	Внутренний объём:						
	VRT 1/3 [л]	44	54	59	64	74	84
	VRT 1/4 [л]	33	41	45	49	57	64
8	Габаритные размеры:						
	- длина [мм]	1200	1400	1500	1600	1800	2000
	- ширина VRT 1/3 [мм]	385					
	- ширина VRT 1/4 [мм]	325					
	- высота* [мм]	225					
9	Масса (не более) [кг]	28	29	30	32	34	36
10	Масса с крышкой (не более) [кг]	30	32	34	34	37	41
11	Масса со стеклянной надстройкой (не более) [кг]	41	45	48	50	55	61

*Высота стеклянной надстройки 205 мм

2. УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 2.1 **Запрещается** ставить в витрину горячие предметы.
- 2.2 Наличие источников, излучающих тепло в непосредственной близости от места установки (солнечные лучи, решётки притока тёплого воздуха, трубопроводы горячего воздуха, стены и полы с подогревом), отрицательно сказывается на работе витрины.
- 2.3 Если вышеперечисленные параметры в помещении завышены, то эксплуатационные характеристики витрины могут быть ниже оговоренных в данном руководстве.
- 2.4 Не рекомендуется устанавливать витрину в местах:
- непосредственной близости от источников тепла (отопительные батареи, прямые солнечные лучи и т.д.)
 - где вентиляционные отверстия агрегатного отделения будут закрыты

Примечание: при эксплуатации витрины возможно появление капельной влаги на крышке или стеклянной надстройке витрины.

3. МАРКИРОВКА

На внутреннюю часть панели управления прикреплена табличка, содержащая основные технические данные витрины:

ООО «Промтехоснащение»		Россия, г. Сергиев Посад	
Сер. номер	<input type="text"/>	Сеть	<input type="text"/>
Код изделия	<input type="text"/>	Потр. мощн.	<input type="text"/>
Вес нетто	<input type="text"/>	Эл. оттайка	<input type="text"/>
Климат класс	<input type="text"/>	Дата изг.	<input type="text"/>
Темп. режим	<input type="text"/>	Хладагент	<input type="text"/> кг
ТУ 28.25.13-XXX-15530949-2023			
IP20		EAC	
			

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

- 4.1 Витрина оборудована встроенным холодильным агрегатом и подготовлена для включения в сеть.
- 4.2 **Витрина должна быть надёжно заземлена.**
- 4.3 Необходимо следовать следующим указаниям:
- Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на маркировке (230V; 50Hz; одна фаза). Для нормальной работы необходимо, чтобы максимальное отклонение напряжения находилось в пределах $\pm 10\%$ от номинального значения.
 - Убедитесь в том, что провода линии подачи электроэнергии имеют сечение, соответствующее потребляемой витриной мощности, а также в том, что линия надёжно защищена от перегрузок и от пробоя на корпус в соответствии с действующими Нормами

Любые изменения в электрическую схему и проводку изделия могут быть внесены исключительно специализированным техническим персоналом по согласованию с изготовителем.

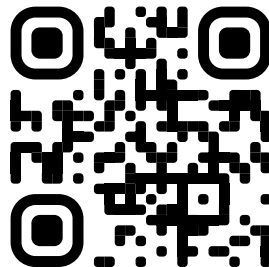
5. ПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

В случае хранения или транспортирования при отрицательных температурах, необходимо перед запуском выдержать витрину в течение 24 часов при температуре не ниже +12°C.

- 5.1 Распаковать витрину.
- 5.2 Проверить состояние корпуса, стёкол и др. поверхностей, убедиться в том, что они не были повреждены при перевозке. В случае обнаружения повреждений необходимо известить об этом поставщика.
- 5.3 Снять защитную плёнку. При необходимости, следует пользоваться нейтральными моющими средствами. **Запрещается использование металлических мочалок или абразивных средств.**
- 5.4 Вытереть и высушить витрину.
- 5.5 Установить витрину на место.
- 5.6 Подключить витрину к электросети (см. главу 4)
- 5.7 Включить главный выключатель на панели управления. Включить контроллер (настройки могут отличаться, в зависимости от модели контроллера. Просьба ознакомиться с инструкцией). После некоторой паузы, обусловленной самодиагностикой контроллера, холодильная установка включится.
- 5.8 По достижению установленной температуры внутри витрины, установить gastronёмкости и заложить предварительно охлаждённые продукты.
- 5.9 Составить акт ввода в эксплуатацию.

6. РЕГУЛИРОВКА

- 6.1 Витрины могут оснащаться электронными контроллерами «EVCO», «CAREL», «ELIWELL», что не влияет на качество изделия в целом и не влияет на схему подключения прибора в электрическую схему витрины.
- 6.2 В случае необходимости внесения изменений в параметры электронного контроллера желательно обратиться к персоналу специализированной обслуживающей организации, т.к. доступ в меню контроллера защищён паролем.
- 6.3 Информация по настройке и регулировке контроллера каждого типа размещена на сайте производителя по адресу: <https://hicold.ru/manuals/>



7. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 7.1 Уборку и очистку витрины необходимо выполнять не реже 1 раза в месяц:
- Вынуть из витрины все продукты.
 - **ОТКЛЮЧИТЬ ВИТРИНУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.**
 - Подождать, пока температура внутри витрины поднимется до комнатной температуры.
 - Очистить поверхность внутреннего объёма витрины, где хранились продукты, не используя при этом абразивных средств и растворителей.
 - Прочистить конденсатор холодильного агрегата при помощи сухой кисточки (щётки) или пылесоса, при этом необходимо проявить осторожность, чтобы не повредить алюминиевые рёбра и медные трубки конденсатора, а также крыльчатку вентилятора. Если имеется такая возможность, то полезно периодически продувать конденсатор сжатым воздухом.
 - **Панель блока управления протирать влажной (хорошо отжатой) салфеткой. При этом не допускать попадания капельной влаги на контроллер.**
- 7.2 Перед подключением витрины к электросети, необходимо убедиться в том, что она хорошо очищена, вымыта и высушена.
- 7.3 После того, как температура в витрине достигнет рабочего значения - можно загрузить продукты.

8. ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ

- 8.1 При загрузке витрины необходимо соблюдать следующие правила:
- Разложить продукты в установленных гастроёмкостях.
 - Продукты должны быть разложены равномерно.
- 8.2 Рекомендуемая температура рабочей точки: +4°C

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 9.1 В витрине рекомендуется поддерживать температуру в пределах, необходимых для хранения продуктов (от +2°C до +10°C), и Вы избежите проблем, связанных с недостаточным оттаиванием испарителя.
- 9.2 Размещайте продукты в витрине только после того, как в ней установится нужная температура.

10. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Прежде, чем вызывать мастера сервисной службы, проверьте:

- Правильно ли подключена витрина к линии подачи электроэнергии?
- Установлены ли на линии подачи электроэнергии соответствующие предохранители и защитные устройства и правильно ли они подсоединены?
- Не превышает ли нагрузка максимально допустимого уровня загрузки?
- Имеют ли место рядом с витриной источники тепла?
- Не слишком ли высоки температура и относительная влажность воздуха в помещении?

Очистите конденсатор холодильного агрегата от мусора и пыли.

11. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Витрина охлаждаемая настольная – 1 шт.;
- Регулировочный винт M10 (по исполнению) – 4 шт.;
- Надстройка стеклянная, крышка (по исполнению) – 1 шт.;
- Паспорт и руководство по эксплуатации – 1 шт.
- Добор гастроёмкости

	Витрина 1/3	Гастроёмкость	Добор гастроёмкости
VRT	1000	GN 1/3 - 2 шт., GN 1/2 - 1 шт.	2 шт. - 322
VRT	1390	GN 1/3 - 6 шт.	нет
VRT	1425	GN 1/3 - 6 шт.	2 шт. - 322
VRT	1485	GN 1/3 - 5 шт., GN 1/2 - 1 шт.	нет
VRT	1525	GN 1/3 - 5 шт., GN 1/2 - 1 шт.	3 шт. - 322
VRT	1835	GN 1/3 - 7 шт., GN 1/2 - 1 шт.	нет
VRT	1915	GN 1/3 - 7 шт., GN 1/2 - 1 шт.	4 шт. - 322
VRT	1970	GN 1/3 - 9 шт.	3 шт. - 322
VRT	2010	GN 1/3 - 9 шт.	4 шт. - 322
VRT	2280	GN 1/3 - 11 шт.	нет
VRT	2360	GN 1/3 - 10 шт., GN 1/2 - 1 шт.	нет

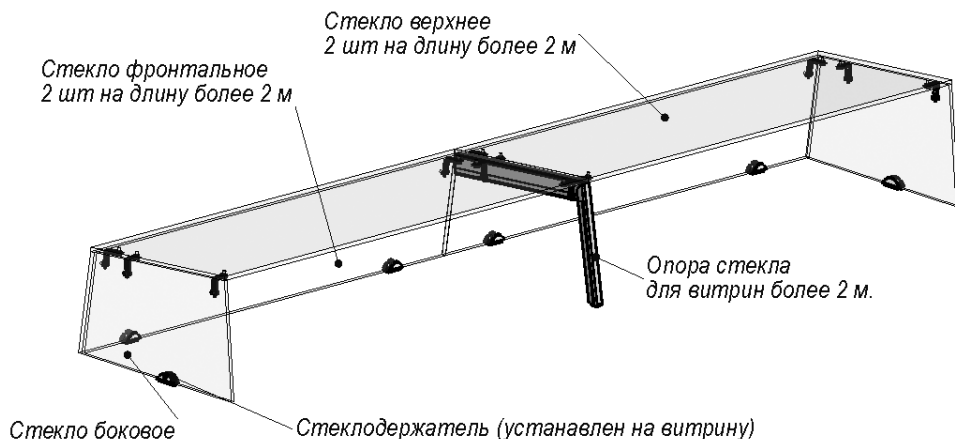
	Витрина 1/3	Гастроёмкость	Добор гастроёмкости
VRX	1200	GN 1/3 - 4 шт., GN 1/4 - 1 шт.	1 шт. - 322, 2 шт. - 168
VRX	1400	GN 1/3 - 6 шт.	1 шт. - 322
VRX	1500	GN 1/3 - 5 шт., GN 1/2 - 1 шт.	1 шт. - 322
VRX	1600	GN 1/3 - 7 шт.	2 шт. - 322
VRX	1800	GN 1/3 - 8 шт.	3 шт. - 322
VRX	2000	GN 1/3 - 9 шт.	4 шт. - 322

	Витрина 1/4	Гастроёмкость	Добор гастроёмкости
VRT	1000	GN 1/4 - 3 шт.	7 шт. - 262
VRT	1390	GN 1/4 - 6 шт.	2 шт. - 262
VRT	1425	GN 1/4 - 6 шт.	4 шт. - 262
VRT	1485	GN 1/4 - 6 шт.	7 шт. - 262
VRT	1525	GN 1/4 - 6 шт.	8 шт. - 262
VRT	1835	GN 1/4 - 8 шт.	7 шт. - 262
VRT	1915	GN 1/4 - 9 шт.	4 шт. - 262
VRT	1970	GN 1/4 - 9 шт.	7 шт. - 262
VRT	2010	GN 1/4 - 10 шт.	1 шт. - 262
VRT	2280	GN 1/4 - 11 шт.	6 шт. - 262
VRT	2360	GN 1/4 - 11 шт.	2 шт. - 262

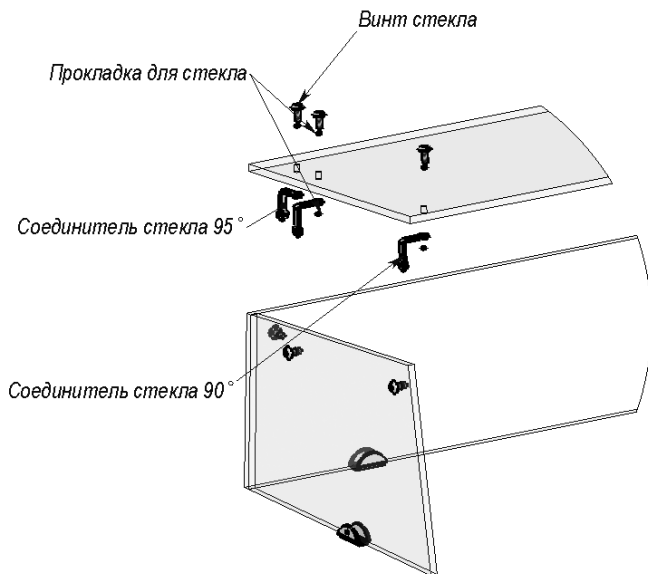
	Витрина 1/4	Гастроёмкость	Добор гастроёмкости
VRX	1200	GN 1/4 - 5 шт.	1 шт. - 262
VRX	1400	GN 1/4 - 6 шт.	3 шт. - 262
VRX	1500	GN 1/4 - 6 шт.	7 шт. - 262
VRX	1600	GN 1/4 - 7 шт.	5 шт. - 262
VRX	1800	GN 1/4 - 8 шт.	6 шт. - 262
VRX	2000	GN 1/4 - 10 шт.	нет

12. СХЕМЫ СТЕКЛЯННОЙ НАДСТРОЙКИ

12.1 Схема надстройки стеклянной



12.2 Комплект установочный для надстройки

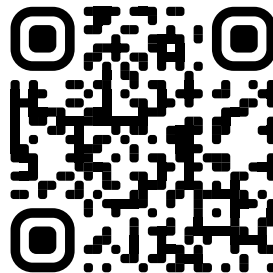


Витрина	Стекло			Соед-тель стекла 95°	Соед-тель стекла 90°	Винт стекла	Прокладка для стекла	Опора стекла	Винт M5x12
	Бок.	Фронт.	Верх.						
VRTG 1000	2	1	1	2	4	12	24		
VRTG 1390		1	1	2	4	12	24		
VRTG 1425		1	1	2	4	12	24		
VRTG 1485		1	1	2	4	12	24		
VRTG 1525		1	1	2	4	12	24		
VRTG 1835		1	1	3	4	14	28		
VRTG 1915		1	1	3	4	14	28		
VRTG 1970		1	1	3	4	14	28		
VRTG 2010		2	2	4	8	24	48	1	1
VRTG 2280		2	2	4	8	24	48	1	1
VRTG 2360		2	2	4	8	24	48	1	1
VRTX 1200		1	1	2	4	12	24		
VRTX 1400		1	1	2	4	12	24		
VRTX 1500		1	1	2	4	12	24		
VRTX 1600		1	1	3	4	12	24		
VRTX 1800		1	1	3	4	12	24		
VRTX 2000	2	2	4	8	24	48	1	1	

13. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Условия гарантийных обязательств опубликованы
на сайте производителя по адресу:

<https://hicold.ru/warranty/>



14. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

Витрина охлаждаемая настольная _____, зав. № _____,

модель компрессора _____, зав. № _____.

изготовленная на ООО «Промтехоснащение», соответствует
ТУ 28.25.13-002-15530949-2023 и признана годной к эксплуатации.

Электрическая схема витрины выполнена на напряжение 220 В.

Дата изготовления: _____ 20 ____ г.

Марка хладагента: R _____ масса заправки: _____ кг.

Ответственный за приёмку:

ООО «Промтехоснащение»

Адрес для корреспонденции:

125124, г. Москва, 3-я ул. Ямского поля, д. 2, корп. 1

Телефон: +7 (495) 411-08-08

E-mail: info@hicold.ru