ЦМИ
Г. ВОЛГОГРАД

Линия раздачи Волга

ПАСПОРТ
2022

1. Назначение

Линия раздачи Волга — состоит из различных элементов специального оборудования, предназначенного для непродолжительного хранения кулинарной продукции и готовых блюд в заведениях общепита: в сетевых ресторанах быстрого питания, кафе, заводских, студенческих и корпоративных столовых и т. д. Линия раздачи может состоять из следующих элементов:

- **Прилавок для столовых приборов** – состоит из закрытой тумбы без дверей, в которой можно хранить посуду, подносы и т.д. На столешнице можно расположить стопки с подносами. На тумбе установлена надстройка, в которой размещены перфорированные стаканы или гастроемкости для хранения столовых приборов;

- **Прилавок-витрина холодильная -** предназначен для демонстрации и кратковременной выкладки охлаждённых салатов, напитков и других блюд, требующих хранения в охлаждённом состоянии;

- **Прилавок с охлаждающей столешницей** – предназначен для демонстрации и кратковременной выкладки охлаждённых салатов, напитков и других блюд, требующих хранения в охлаждённом состоянии;

- **Прилавок с охлаждающей ванной** – предназначен для демонстрации и кратковременной выкладки охлаждённых салатов, напитков и других блюд, требующих хранения в охлаждённом состоянии;

- **Прилавок тепловой** – предназначен для кратковременного хранения готовой продукции в теплом состоянии;

- **Прилавок-витрина тепловой** – предназначен для выкладки и кратковременного хранения готовой продукции в теплом состоянии;

- **Прилавок-мармит 1-х блюд с настольными полками -** используется для поддержания в горячем состоянии наплитной посуды с первыми блюдами и напитками, которые устанавливается на конфорки. Конфорки имеют несколько уровней мощности, что позволяет подобрать оптимальную температуру для каждого блюда;

- **Прилавок-мармит 2-х блюд с настольными полками -** используется для поддержания горячего состояния в гастроёмкостях и раздачи вторых блюд, гарниров, соусов. Гастроёмкости подогреваются при помощи паровой ванны. Со стороны повара в прилавке имеется ниша для хранения запаса посуды или продуктов. Нишу возможно оснастить распашными дверцами или дверцами типа купе.

- **Прилавок для горячих напитков** – предназначен для установки оборудования для горячих напитков (кофемашина, бойлер и т.д.) и их раздачи;

- **Прилавок нейтральный -** используется в случае необходимости увеличить длину линии без использования тепловых или холодильных модулей;

- **Прилавок поворотный –** используется в случае необходимости изменить угол направления линии раздачи. Модули позволяют поворачивать линию на 45 и 90 градусов;

- **Кассовое место –** используется для организации рабочего места кассира.

2. Технические характеристики

Тип модуля	Модель	Размеры	Характеристика
Прилавок для столовых приборов	Волга ПСП	630x700x1240	Тумба полка-дно, без дверей Настольная полка с 4-я перфорированными стаканами
Прилавок для столовых приборов	Волга ПСПХ	630x700x1480	Тумба полка-дно, без дверей Настольная полка 2 уровня: 3 гастроемкости для столовых приборов, 1 гастроемкость для хлеба
Прилавок-витрина холодильная	Волга ПВХ	1120x700(1030)x1720	Тумба полка-дно, без дверей Витрина застекленная 4 уровня, со стороны клиента откидные дверцы, со стороны персонала дверцы купе Температурный режим +5…+15°С Компрессор Aspera (возможна замена на аналог) Мощность: до 5,5 кВт (пусковой ток) Напряжение питания: 220В/50Гц
Прилавок с охлаждающей столешницей и настольной полкой	Волга ПОСнп	1120x700(1030)x1240 1500x700(1030)x1240	Тумба полка-дно, без дверей Настольная полка с подсветкой Столешница охлаждаемая Температурный режим +2…+10°С Компрессор Aspera (возможна замена на аналог) Мощность: до 3.5 кВт (пусковой ток) Напряжение питания: 220В/50Гц
Прилавок с охлаждающей ванной и настольной полкой	Волга ПОВнп	1120x700(1030)x1240 1500x700(1030)x1240	Тумба полка-дно, без дверей Настольная полка с подсветкой Ванна охлаждаемая глубиной 85 мм Возможность установки 3-х GN 1/1-65 для 1120 Возможность установки 4-х GN 1/1-65 для 1500 Гастроемкости в комплект не входят Температурный режим +2…+10°С Компрессор Aspera (возможна замена на аналог) Мощность: до 3,5 кВт (пусковой ток) Напряжение питания: 220В/50Гц
Прилавок тепловой	Волга ПТ	1120x700(1030)x870 1500x700(1030)x870	Тумба полка-дно, двери распашные Нагрев внутреннего объема тумбы Температурный режим: до +40°С Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность: 2кВт
Прилавок-витрина тепловой с горизонтальными полками	Волга ПВТ	1120x700(1030)x1720	Тумба полка-дно, двери распашные, нейтральная (без нагрева) Витрина застекленная 4 уровня, со стороны клиента откидные дверцы, со стороны персонала дверцы купе, с подогревом Температурный режим: до +40°С Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность: 2кВт
Прилавок-витрина тепловой с наклонными полками	Волга ПВТН	1120x700(1030)x1720 1500x700(1030)x1720	Тумба полка-дно, двери распашные Тумба нейтральная Настольная полка 2-а уровня с подогревом, центральная под наклоном Температурный режим: до +80°С Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность: 1кВт для 1120; 1,5кВт для 1500
Прилавок-мармит 1-х блюд с настольной полкой	Волга ПМ1нп	1120x700(1030)x1240 1500x700(1030)x1240	Конфорка диаметром 220 мм, мощность 2 кВт 2-е конфорки для 1120; 3-и конфорки для 1500 Настольная полка с подсветкой Мощность: 4 кВт для 1120; 6 кВт для 1500
Прилавок-мармит 2-х блюд с настольными полками	Волга ПМ2нп2	1120x700(1030)x1240 1500x700(1030)x1240	Тумба полка-дно, двери распашные Тумба нейтральная Настольная полка 2-а уровня с подсветкой Ванна паровая под установку: GN1/1-150 – 1 шт., GN 1/2-150 – 2 шт.; GN 1/3-150 – 3 шт. для 1120 GN1/1-150 – 2 шт., GN 1/2-150 – 2 шт.; GN 1/3-150 – 3 шт. для 1500 Гастроемкости с крышками в комплекте Температурный режим: до +90°С Напряжение питания: 220В/50Гц

			Мощность: 1 кВт для 1120; 1,5 кВт для 1500
Прилавок-мармит 2-х блюд с тепловыми полками	Волга ПМ2пт2	1120x700(1030)x1480 1500x700(1030)x1480	Тумба полка-дно, двери распашные Тумба нейтральная Настольная полка 2-а уровня с подогревом Ванна паровая под установку: GN1/1-150 – 1 шт., GN 1/2-150 – 2 шт.; GN 1/3-150 – 3 шт. для 1120 GN1/1-150 – 2 шт., GN 1/2-150 – 2 шт.; GN 1/3-150 – 3 шт. для 1500 Гастроемкости с крышками в комплекте Температурный режим: до +90°С Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность: 2 кВт для 1120; 3 кВт для 1500
Прилавок для горячих напитков	Волга ПГН	1120x700(1030)x870 1500x700(1030)x870	Тумба полка-дно, двери распашные Тумба нейтральная, две розетки 16А Напряжение питания: 220В/50Гц
Прилавок для горячих напитков с настольными полками	Волга ПГНнп2	1120x700(1030)x1240 1500x700(1030)x1240	Тумба полка-дно, двери распашные Тумба нейтральная, две розетки 16А Настольная полка 2-а уровня с подсветкой Напряжение питания: 220В/50Гц Мощность: 50 Вт
Прилавок нейтральный	Волга ПН	630x700(1030)x870 1120x700(1030)x870 1500x700(1030)x870	Тумба полка-дно, без дверей
Прилавок поворотный внешний	Волга ППВш	813x1030x870 1457x1030x870	Тумба, направляющие для подносов
Прилавок поворотный внутренний	Волга ППВт	788x700x870 1457x700x870	Тумба, распашные двери
Кассовое место	Волга КМ	1120x700(1030)x870	Столешница для кассы с возможностью установки слева или справа. Две розетки 16А Напряжение питания: 220В/50Гц

Примечание: *наше производство не ограничивается производством только моделей указанных в данной таблице. Могут быть изготовлены модули с другими характеристиками и размерами, не указанные в данной таблице!*

3. Общие характеристики

1. Оборудование работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В ±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Прилавок или прилавок-витрина с функциями охлаждения работает при температуре окружающего воздуха от +10°С до +30°С и относительной влажности 60% при температуре +20°С.
2. Для подключения к электросети линия раздачи оснащена электропроводом с электровилкой, имеющей защитное заземление.
3. Линия раздачи устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности.
4. Следует оберегать изделия линии раздачи от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей.
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 холодильных функции.

6. Холодильное оборудование работает в открытом режиме и теплый окружающий воздух постоянно проникает в охлаждаемый объем, поэтому необходимо следить, чтобы температура окружающего воздуха не превышала 27 С°. В противном случае холодильный агрегат будет работать с перегрузкой и ему понадобится значительно больше времени для выхода на установленный режим охлаждения.

7. Запрещается ставить горячие предметы на агрегатную часть прилавка

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

9. Регулируемые ножки позволяют компенсировать неровности поверхности, на которую устанавливается прилавок.

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

4. Требования по технике безопасности

1. После окончания работы теплового или холодильного оборудования установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу электропитания на прилавок, вынув электровилку из розетки.
2. Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

5. Порядок работы

1. Прилавок должен быть установлен на ровной горизонтальной рабочей поверхности.
2. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние оборудования и емкостей, устанавливаемых в прилавок. Все поверхности должны иметь чистый вид, вымыты с помощью нейтральных моющих средств.
3. Время выхода на рабочий режим витрины - не более 30 мин. при температуре окружающей среды +20°…+27° С
4. После выхода на рабочий режим произвести закладку продуктов. Продукты должны быть разложены равномерно.
5. 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 линии раздачи

- не устанавливать витрины холодильные рядом с тепловыми и другими электронагревательными приборами;
- продукты перед закладкой в прилавок или прилавок-витрину с охлаждением охладить до комнатной температуры.

6. Панель управления холодильных модулей

КНОПКИ			
	Вверх / Разморозка **Короткое нажатие** Пролистывание элементов меню Увеличение изменяемого значения **Удержание 5 секунд** Запуск ручной Разморозки		**Выход (ESC)/ Ожидание** **Короткое нажатие** Возврат к предыдущему уровню меню Подтверждение нового значения **Удержание 5 секунд** Запуск режима Ожидания и выход из него (если не открыто никакое меню)
	Вниз **Короткое нажатие** Пролистывание элементов меню Уменьшение изменяемого значения **Удержание 5 секунд** Запуск ручной Функции (см. параметр H32)	set	**SET (Ввод)** **Короткое нажатие** Отображение аварий (если активны) Открытие меню Состояния **Удержание 5 секунд** Открытие меню Программирования Подтверждение команд

ИНДИКАТОРЫ	
	Экономичная Рабочая точка Мигает в режиме смещения Рабочей точки Мигает часто на 2-м уровне программирования Погашен в остальных случаях
	Компрессор Горит: Компрессор включен Мигает: Идет отсчет задержки безопасного пуска. компрессора Погашен в остальных случаях
	Разморозка Горит: Идет автоматическая Разморозка Мигает: Идет ручная Разморозка (запуск кнопкой или цифровым входом) Погашен в остальных случаях
°C	
°F	
	Авария Горит: Имеется активная Авария Мигает: Авария принята нажатием любой кнопки, но все еще активна Погашен в остальных случаях

***возможна установка контроллера другой модели**

7. Оттаивание

1. Оттаивание испарителя прилавка осуществляется автоматически, за счет периодической остановки компрессора по программе, заложенной в электронном контроллере, о чем сигнализирует индикатор на дисплее контроллера.
2. Длительность и периодичность оттаивания запрограммированы, исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема (30 минут каждые 4 часа).

Производитель не гарантирует нормальной работы системы автоматического оттаивания при установке потребителем температуры ниже приведенной в технических характеристиках для данной модели витрины.

8. Регулировка тепловых модулей

1. Залейте воду в ёмкость мармита, не доливая 150 мм до края при глубине гастроёмкости 150 мм.
2. Разместите гастроёмкости на мармите
3. Включите кнопку включения аппарата
4. Установите на регуляторе температуры в камере необходимую температуру. Регулятор имеет зону регулировки до 90°С
5. Дождитесь 30 минут, когда достигнута рабочая температура аппарата
6. Аппарат готов к работе

9. Уходи и очистка

Уборку и очистку прилавков необходимо выполнять не реже 1 раза в месяц:

1. Вынуть из охлаждаемого или теплового прилавка все ёмкости с продуктами.

ОТКЛЮЧИТЬ ОХЛАЖДАЕМЫЙ ИЛИ ТЕПЛОВОЙ ПРИЛАВОК ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ.

2. Подождать, пока температура поднимется до комнатной температуры.
3. Очистить поверхность ванны и бортов охлаждаемого или теплового прилавка, 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 холодильный или тепловой прилавок к электросети, необходимо убедиться в том, что прилавок хорошо очищен, вымыт и высушен.
7. После того, как температура в прилавке достигнет рабочего значения, можно загрузить в ёмкости продукты.

10. Гарантии изготовителя

ВНИМАНИЕ!

Производитель оставляет за собой право в дальнейшем производить технологические, функциональные изменения и модификацию внешнего вида изделия, с целью улучшения его рабочих характеристик, которые могут быть не отражены в данном руководстве.

Гарантийные обязательства. Изготовитель гарантирует соответствие теплового стола требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий эксплуатации и обслуживания специалистами сервисной службы, транспортирования и хранения. Гарантийный срок эксплуатации изделия 12 месяцев со дня продажи.

11. Сведения о рекламациях

Рекламации изготовителю предъявляются потребителем изделия в порядке и сроки, установленные законодательством, с учетом условий хранения и эксплуатации. Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

1) Паспорт;
2) Акт пуска изделия в эксплуатацию;
3) Акт-рекламация;
4) Копия удостоверения механика, производившего монтаж и обслуживание, или копия договора с обслуживающей специализированной организацией;

Рекламации принимаются изготовителем по адресу: 400081, г. Волгоград, ул. Ползунова, 4а. E-mail: prodmaster@cmivolg.com.

Свидетельство о приёмке.

Заводской номер _____,

Дата выпуска _____

АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен на изделие производства ЦМИ

_____

(тип, заводской номер изделия и дата изготовления)

владельцем _____

(наименование и адрес организации)

_____

(должность, Ф.И.О. представителя организации)

и представителем специализированной организации _____

_____

(наименование и адрес организации)

механиком _____

(должность, Ф.И.О. представителя организации)

_____

и удостоверяет, что:

- Нагревательные элементы оборудования исправны;
- Изделие пущено в эксплуатацию и принято на обслуживание в соответствии с договором №_____
  от «____»_____ 20___г. между владельцем оборудования и специализированной организацией_____
  _____

Акт составлен и подписан:
Владелец оборудования

_____
(подпись)

М.П.

Представитель
специализированной организации

_____
(подпись)

М.П.

«____»_____20___г.