



Витрина холодильная серии «Rondo»

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения об изделии
2. Основные технические данные и характеристики
3. Комплектность
4. Распаковка, сборка и подготовка изделия к эксплуатации
5. Подключение изделия к электросети. Меры безопасности
6. Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию
7. Хранение и транспортировка
8. Свидетельство о приемке и упаковке изделия
9. Гарантий изготовителя
10. Сдача витрины в утиль
11. Приложение

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

1.1 Витрины холодильные пристенные серии «Rondo» (BC1.70G) предназначены для демонстрации, продажи и временного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов и полуфабрикатов на предприятиях торговли и общественного питания.

1.2 Витрины соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 “О безопасности низковольтного оборудования”, ТР ТС 020/2011 “Электромагнитная совместимость технических средств” и ГОСТ 23833-95.

1.3 Витрины изготавливаются в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ 15150-69 для работы при температуре окружающего воздуха от 12 °C до 25 °C и относительной влажности:

Температура окружающего воздуха, °C	12	18	22	25
Относительная влажность, не более, %	72	65	60	55

Класс N по ГОСТ 16317-87.

1.4 Витрины пристенные среднетемпературные изготавливаются со следующим температурным диапазоном работы в полезном объеме: -1 °C ...+7 °C.

1.5. Есть возможность подключения к системе удаленного мониторинга холодильного оборудования.

1.6 Обозначение изделий.

BC1.70G-1250 – Витрина холодильная среднетемпературная «Rondo» L=1250 мм;

BC1.70G-1875 – Витрина холодильная среднетемпературная «Rondo» L=1875 мм;

BC1.70G-2500 – Витрина холодильная среднетемпературная «Rondo» L=2500 мм;

BC1.70G-1250Ф – Фруктовая витрина холодильная среднетемпературная «Rondo» L=1250 мм;

BC1.70G-1875Ф – Фруктовая витрина холодильная среднетемпературная «Rondo» L=1875 мм;

BC1.70G-2500Ф – Фруктовая витрина холодильная среднетемпературная «Rondo» L=2500 мм.

2 ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Основные технические данные указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование параметра	Rondo - 1250	Rondo - 1875	Rondo – 2500
Площадь выкладки продуктов, м ²	2,61	3,92	5,22
Полезный охлаждаемый объем, м ³	0,67	1,00	1,34
Температурный диапазон, °C		-1...+7	
Температура окружающей среды, °C		+12...+25	
Потребление электроэнергии за час, кВт/ч, не более	1,4	1,7	2,6
Максимальный потребляемый ток (режим оттайки), А, не более	1,7	2,3	3,5
Параметры электропитания, В/Ф/Гц		220/1/50	
Габаритные размеры, мм			
Длина (без боковин/с боковинами)	1250/1330	1875/1955	2500/2580
Ширина (без боковин/с боковинами)	716/766	716/766	716/766
Высота	1950	1950	1950
Масса, кг, не более	265	365	490
Хладагент		Хладон R404A	
Степень защитной оболочки		IP20	

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1 Комплектность поставки изделия указана в таблице 2.

Таблица 2

№ п/п	Наименование	Количество
1	Витрина холодильная в сборе, упакованная	1
2	Лампа освещения	
3	Плафон	
4	Паспорт, руководство по эксплуатации	1
5	Ножка	
6	Оргстекло-ограничитель полок	
7	Решётка-ограничитель полок	
8	Стеклопакет боковой	
9	Кронштейн полки	
10	Полка	
11	Инструкция по эксплуатации контроллера	

4 РАСПАКОВКА, СБОРКА И ПОДГОТОВКА ИЗДЕЛИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.1 При получении холодильной витрины, необходимо проверить отсутствие повреждений упаковки, в противном случае предъявить претензию к транспортной фирме. Транспортировка витрин разрешается только в вертикальном положении.

4.2 Изделие аккуратно освободить от упаковки, соблюдая необходимые меры предосторожности от механического повреждения наружных лицевых поверхностей изделия.

4.3 Из внутреннего объема достать комплектующие изделия и документацию. Ознакомиться с паспортом. Проверить комплектность.

4.4 Изделие освободить от деревянного поддона, освободить болты крепления изделия к поддону.

4.5 В пределах помещения изделие разрешается перемещать только в соответствии со схемой транспортировки, указанной на табличке.

4.6 Установить витрину по горизонтали с помощью уровня.

4.7 При установке витрины на место эксплуатации необходимо учесть:

- температура окружающего воздуха должна быть не выше 25 °С. При температуре выше 25 °С и относительной влажности более 60 % технические характеристики, указанные в п. 2 не гарантируются;

- для поддержания нормальных условий эксплуатации необходимо предусматривать систему кондиционирования воздуха, т.к. простая вентиляция не обеспечивает допустимую влажность воздуха, что сказывается на надежности работы витрины;

- воздушные потоки со скоростью более 0,2 м/сек не допустимы в связи с этим запрещается размещать витрины рядом с дверями или в залах с искусственно созданными потоками воздуха;

- исключить дополнительный теплоприток, связанный с прямыми солнечными лучами, лампами накаливания, трубопроводами горячего водоснабжения и воздуха (расстояние от витрины до трубопроводов должно быть не менее 1 м), от неизолированных и прогреваемых солнцем стен и потолков;

- запрещается установка витрин на расстоянии менее 60 мм от стены.

В случае, если вышеуказанные правила установки не будут строго соблюдены, холодильная витрина не будет отвечать своим эксплуатационным характеристикам и повысится расход электроэнергии.

4.8 Снять защитную технологическую пленку со всех поверхностей изделия.

4.9 Произвести промывку всей витрины с внутренней и внешней сторон пресной водой с температурой не более 60 °С и нейтральными моющими средствами, после чего аккуратно вытереть и просушить витрину. При промывке не допускать попадание влаги на электрические приборы.

5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Изделие соответствует общим требованиям безопасности по ГОСТ Р 52161.1-2004, ГОСТ Р 52161.2.24-2007, ГОСТ 23833-95, ГОСТ 14254-96.

5.2 Питающее напряжение сети должно быть 220 В с допуском от -15 % до +10 % от номинального, частотой 50 Гц с допуском по ГОСТ Р 54149-2010.

Примечание: если в вашем регионе перепады питающего напряжения сети превышают указанные, рекомендуется изделие подключать к сети через стабилизатор напряжения.

5.3 Изделие имеет шнур питания и вилку с контактом защитного зануления. Подключение к защитному занулению обязательно.

5.4 Изделие должно подключаться к питающей электрической части (рис.1) через автоматический выключатель комбинированной (тепловой и электромагнитной) защиты с номиналом установки по току: Rondo (BC1.70G)-1250, Rondo (BC1.70G) -1875, Rondo (BC1.70G) -2500 – **6,3 А.**

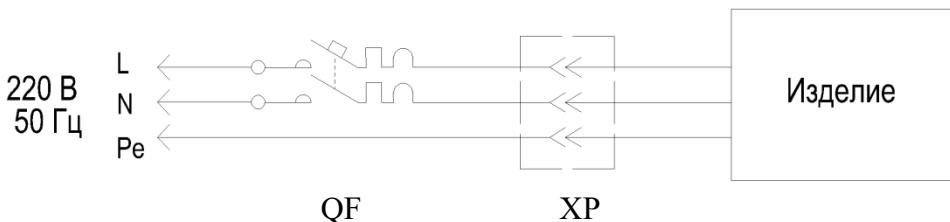


Рис.1. Схема подключения изделия к электросети

QF – автоматический выключатель.

XP – трехполюсный разъем «EURO» вилка-розетка с контактом защитного зануления.

Примечание: запрещается эксплуатация оборудования с отсутствующим или неисправным защитным занулением.

Внимание! Запрещается подключение изделия через бытовые удлинители, сетевые фильтры и т.д.

При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба либо персонал, имеющий соответствующую квалификацию.

Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром лиц ответственных за их безопасность для недопущения игр с изделием.

6 РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

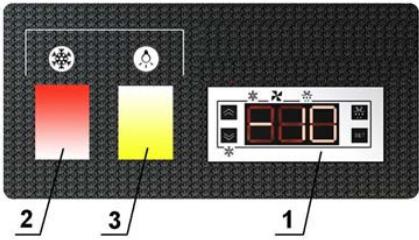
6.1 После подключения изделия к электросети в соответствии с вышеизложенными правилами, можно приступить к его пуску с панели управления и необходимой регулировке.

Примечание: предпусковую подготовку, подключение сети и настройку контроллера должен производить представитель сервисного центра, аттестованного по данному виду работ.

Внимание! После транспортировки при температуре ниже +10 °C, оборудование перед включением необходимо выдержать при температуре окружающего воздуха от +18 °C до +25 °C не менее 4 часов.

Повторное включение оборудования в электросеть (после вынужденного отключения) необходимо производить не ранее, чем через 3-4 мин. после его отключения.

6.2 Панель управления представлена на рис.2.



1- Электронный контроллер.

2- Выключатель клавишный с подсветкой.

Включение сети.

3- Выключатель клавишный с подсветкой.

Включение освещения.

Рис.2. Панель управления

6.3 Электронный контроллер (1) служит для автоматического поддержания температуры в охлаждаемом объеме и управления процессом оттайки воздухоохладителя. Руководство по пользованию электронным контроллером прилагается к паспорту. Заводская настройка обеспечивает оптимальный режим работы изделия.

6.4 Выключатель (2) служит для включения и отключения питания. При нажатии на кнопку (2) изделие включается в сеть, при этом загорается сигнальная лампочка красного цвета. При отключении лампочка гаснет.

6.5 Выключатель (3) служит для включения и выключения освещения.

6.6 Схема электрическая принципиальная показана на рис. 3.

6.7 Загрузку продуктов осуществлять только после набора заданной температуры в охлаждаемом объеме витрины.

Превышение норм загрузки ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

Внимание! Продукты и полуфабрикаты должны быть предварительно охлажденные (для среднетемпературных витрин) и замороженные (для низкотемпературных витрин).

6.8 Продукты и полуфабрикаты должны быть равномерно расположены в пластмассовых или нержавеющих функциональных емкостях. На демонстрационные противни и полки, ёмкости укладывать неплотно между собой, оставляя расстояние до стенок не менее 6 см. Нормы загрузки приведены в табл.1:

- продукты раскладывать равномерно;
- продукты не должны загромождать отверстия подачи и забора воздуха;
- продукты не должны выступать за пределы полок; вес продуктов, загружаемых на полки не должен превышать значений, указанных в таблице;
- запрещается ставить коробки, пакеты и т.д. на крышу холодильной витрины;
- запрещается загромождать вентиляционные отверстия агрегата.

6.9 Испарение конденсата, образующегося при оттайке испарителя, производится ТЭНом, который включается автоматически по мере увеличения уровня конденсата в ванне выпаривания. По согласованию с клиентами витрина изготавливается с вариантом слива конденсата в канализацию или сливом в ведро.

6.10 Пуско-наладочные работы, настройку приборов автоматики холодильной машины, техническое обслуживание и ремонт изделия должны выполнять исключительно специалисты либо производителя, либо организаций, имеющих соответствующее разрешение (лицензию) на проведение такого рода работ. Сведения по техническому обслуживанию должны заноситься в паспорт (Приложение 2).

6.11 Техническое обслуживание.

Бесперебойная и эффективная работа изделий обеспечивается системой планово-предупредительных мероприятий по уходу, надзору, диагностике и всех видов ремонтов, проводимых в плановом порядке в установленные сроки и направленные на поддержание оборудования в исправном состоянии.

Внимание! При проведении санитарной обработки, профилактических и ремонтных работ изделие должно быть отключено от сети путём извлечения штепсельной вилки из розетки, а продукты удалены из охлаждаемого объема.

Внимание! Нельзя промывать изделие под струей воды, т.к. случайное попадание влаги на электрические детали может нарушить нормальную работу изделия и системы электробезопасности.

Перечень работ по техническому обслуживанию

№ п/п	Наименование работ	Периодичность проведения	Исполнитель
1	Санитарная мойка, чистка внутренних и наружных поверхностей пресной водой с температурой не более 60 °С и нейтральными моющими средствами.	Еженедельно	Технический работник фирмы владельца
2	Очистка узлов х/а от загрязнений и конденсатора от пыли	Еженедельно	Механик фирмы владельца
3	Осмотр агрегата, электрические измерения параметров сети, первичная дефектация; проверка настройки приборов автоматики	Ежемесячно	Сервисный центр
4	Проверка надежности крепления узлов, подтяжка крепежных элементов	Ежемесячно	Сервисный центр
5	Чистка электрооборудования и пускозащитной аппаратуры, проверка надежности крепления электросоединений, их подтяжка	Ежеквартально	Сервисный центр
6	Проверка приборов автоматического управления	Ежемесячно	Сервисный центр
7	Проверка на наличие утечки хладона, устранение их при необходимости	Ежемесячно	Сервисный центр

6.12 Запрещается перемещение и перестановка витрин волоком, держась за корпус.

Внимание! При перемещении, изделие должно быть отключено от сети путём извлечения штепсельной вилки из розетки, а продукты удалены из охлаждаемого объёма.

6.13 Перемещение витрин без деревянного поддона производить только с фронтальной или задней частей витрин с помощью погрузчика, штабелера или транспортной тележки.

6.14 Транспортировку витрин производить в упакованном виде и только в вертикальном положении. Перед транспортировкой упакованную витрину закрепить с целью исключения ударов и перемещения внутри транспортных средств. Запрещается витрины в упакованном виде устанавливать друг на друга.

6.15 Категорически запрещается установка и размещение, каких бы то ни было предметов на верхней поверхности крыши витрины.

6.16 Исключить попадание каких бы то ни было мелких предметов (мусора) в пазы крепления и установки нижних кромок стекол.

7 ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

7.1 Хранение и транспортировка осуществляются в соответствии с ГОСТ 23833-95, пункт 9 «Транспортировка и хранение», с учётом манипуляционных знаков на упаковке оборудования.

7.2 В процессе хранения должны обеспечиваться сохранность и целостность оборудования, а также комплектующих, упакованных согласно технической документации ООО «ОМЕКС».

7.3 Категорически запрещается хранение оборудования под открытым небом, воздействие на незащищенные элементы конструкции прямых солнечных лучей, осадков и т.д.

8 СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И УПАКОВКЕ ИЗДЕЛИЯ

Витрина пристенная _____

заводской номер _____

производитель (марка) компрессора _____

модель компрессора _____

номер компрессора _____

Соответствует

- ТР ТС 004/2011 “О безопасности низковольтного оборудования”, в части соблюдения требований ГОСТ 14254-96;
- ТР ТС 020/2011 “Электромагнитная совместимость технических средств”, в части соблюдения требований ГОСТ Р 51318.14.1-2006, ГОСТ Р 51318.14.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.2-2006, ГОСТ Р 51317.3.3-2008.
- ТУ 28.25.13-001-26856655-2020 и признан годным к эксплуатации.

Изготовитель принял

Декларация действительна с даты регистрации по 17.05.2025 включительно

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-RU.АЖ49.В.07085/20

Упаковка выполнена в соответствии с технической документацией.

Дата выпуска _____

М.П.

Ответственный за приемку и упаковку_____

Изготовитель: ООО «ОМЕКС»

Юр. Адрес: 124460, г. Москва, вн. тер. г. Муниципальный округ Силино,
г. Зеленоград, ул. Конструктора Лукина, д. 14, стр. 1, эт. 2, ком. 42

Телефон: +7 (495)009-99-36

E-mail: info@omexpro.ru

9 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

9. 1. Гарантийный срок на изделие устанавливается производителем и составляет 24 месяца со дня фактической отгрузки изделия с завода-изготовителя.

9. 2. В течение гарантийного срока эксплуатации изделия устранение выявленных дефектов и замена вышедших из строя комплектующих изделия производится сервисными службами.

9. 3. Гарантия действительна при проведении технического обслуживания изделия. Гарантийные обязательства не включают ТО в течение гарантийного срока. Техническое обслуживание – платная услуга, её оказывает сервисная служба.

9. 4. Покупатель обязан при проведении пуско-наладочных работ заключить договор с сервисной службой на проведение ТО изделия.

9. 5. Гарантийные обязательства действительны при наличии у Покупателя документов:

- Руководства на изделие;
- Акта пуска изделия в эксплуатацию;
- Договора с сервисной службой на проведение ТО.

Акты подписываются Покупателем, представителем сервисной службы и заверяются соответствующими печатями.

9. 6. Гарантийные обязательства не распространяются на изделие в случаях:

– эксплуатация изделия не соответствует требованиям, изложенным в настоящем Руководстве;

– детали и узлы имеют повреждения, возникшие вследствие несоблюдения правил транспортирования, погрузочно-разгрузочных работ, хранения, пуско-наладочных работ, эксплуатации;

– повреждения вызваны неправильным подключением, регулировкой, эксплуатацией в нештатном режиме, либо в условиях, не предусмотренных изготовителем;

– повреждения вызваны сверхнормативными колебаниями в электрической сети;

– повреждения вызваны пожаром, ударом молнии, затоплением и другими стихийными бедствиями;

– изменена конструкция или комплектация изделия, либо ремонт выполнен лицом, на то не уполномоченным;

– изделие имеет механические повреждения, следы воздействия химических веществ;

– эксплуатация изделия проводится с нарушением требований п.1.3 настоящего Руководства.

9. 7. Гарантия не распространяется на детали из стекла и источники освещения, расходные материалы.

9. 8. При транспортировании изделия к покупателю транспортом, не принадлежащим изготовителю, претензии по качеству и комплектности, механическим повреждениям не принимаются.

9. 9. Изготовитель не предоставляет гарантии на совместимость приобретённого изделия и оборудования Покупателя. Изготовитель не обязан принимать обратно исправное изделие, если оно по каким-либо причинам не подошло Покупателю.

9. 10. В случае установления специалистами завода-изготовителя либо специализированной организации, имеющей право осуществлять гарантийный ремонт, фактов, которые свидетельствуют о вине Покупателя в выходе из строя изделия, последний обязуется оплатить все расходы, которые вышеназванные организации понесли при направлении специалистов. При этом обязанность по доказательству вины лежит на Покупателе.

9. 11. При несоблюдении вышеперечисленных пунктов изготовитель имеет право немедленно прервать гарантию без дополнительного оповещения.

9. 12. Настоящая гарантия не ущемляет прав потребителя, предоставленных ему законодательством. По истечении срока гарантии изготовитель не несёт ответственность за проданный товар.

9. 13. Средний срок службы до 7 лет.

10 СДАЧА ВИТРИНЫ В УТИЛЬ

10.1 В соответствии с нормами по утилизации отходов, действующими в каждой отдельной стране, в случае сдачи холодильной витрины в утиль ее необходимо разделить на составные части так, чтобы сдать их или рекуперировать соответствующим образом. Составляющие холодильные части нельзя рассматривать как твердые городские отходы.

10.2 При изготовлении витрины использовались следующие материалы:

- Оцинкованная сталь: корпус и внутренние детали витрины.⁴
- Металлические профили и трубы.
- ПВХ профили: противоударные профили.
- ППУ (пенистый полиуретан): теплоизоляция.
- Стекло.
- Светильники.

10.3 В оборудовании используется хладагент Хладон R 404 A с высоким потенциалом парникового эффекта(GWP), поэтому запрещается резать и/или разделять компоненты охлаждающего контура, такие компоненты должны быть переданы в целом виде специализированным центрам для рекуперации охлаждающего газа.

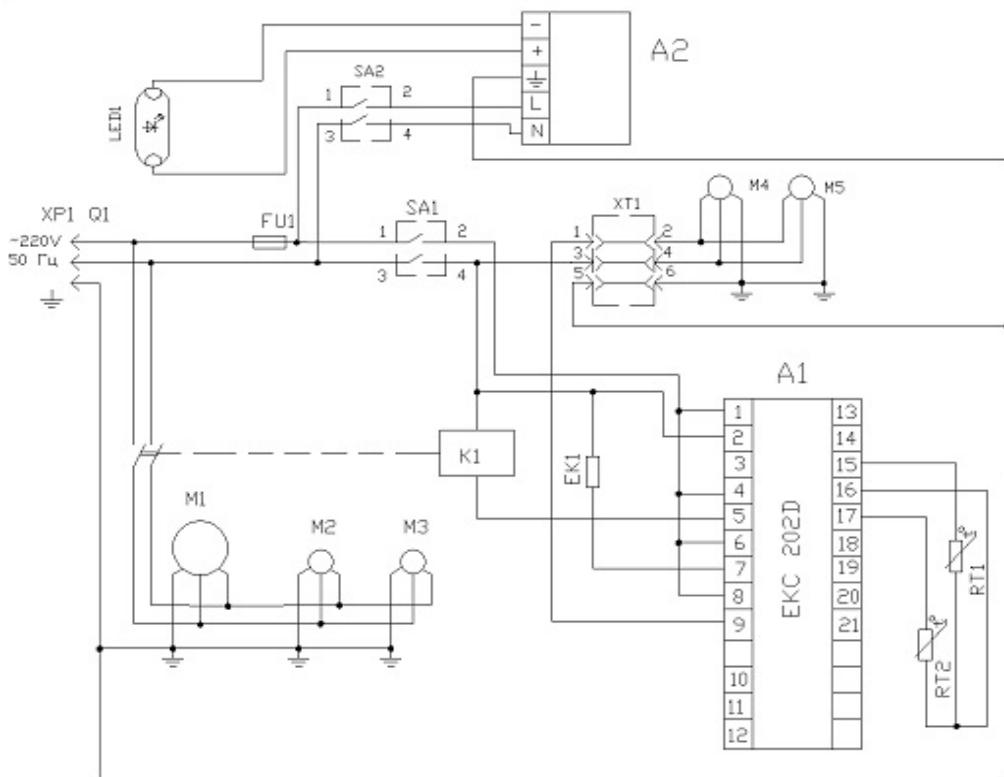


Рис. 3. Схема электрическая принципиальная для витрин холодильных пристенных серий BC1.70Б на базе контроллера ЕКС 202В

A1	- блок управления ЕКС 202В	RT1	- датчик температуры камеры
A2	- блок питания +12В	RT2	- датчик температуры испарителя
FU1	- вставка плавкая 8А	SA1	- выключатель включения сети
LED1	- лампа светодиодная	SA2	- выключатель включения освещения
K1	- магнитный пускатель	XT1	- клавишная колодка
M1	- электродвигатель компрессора	XP1	- вилка "Евро"
M2, M3	- электродвигатель вентилятора конденсатора	EK1	- ТЭН оттаяки испарителя
M4, M5	- электродвигатель вентилятора испарителя	Q1	- автоматический выключатель

Примечание: завод-изготовитель оставляет за собой право вносить несущественные изменения в схему электрическую принципиальную, не ухудшающие технические характеристики изделия, без отражения изменений в данном паспорте.

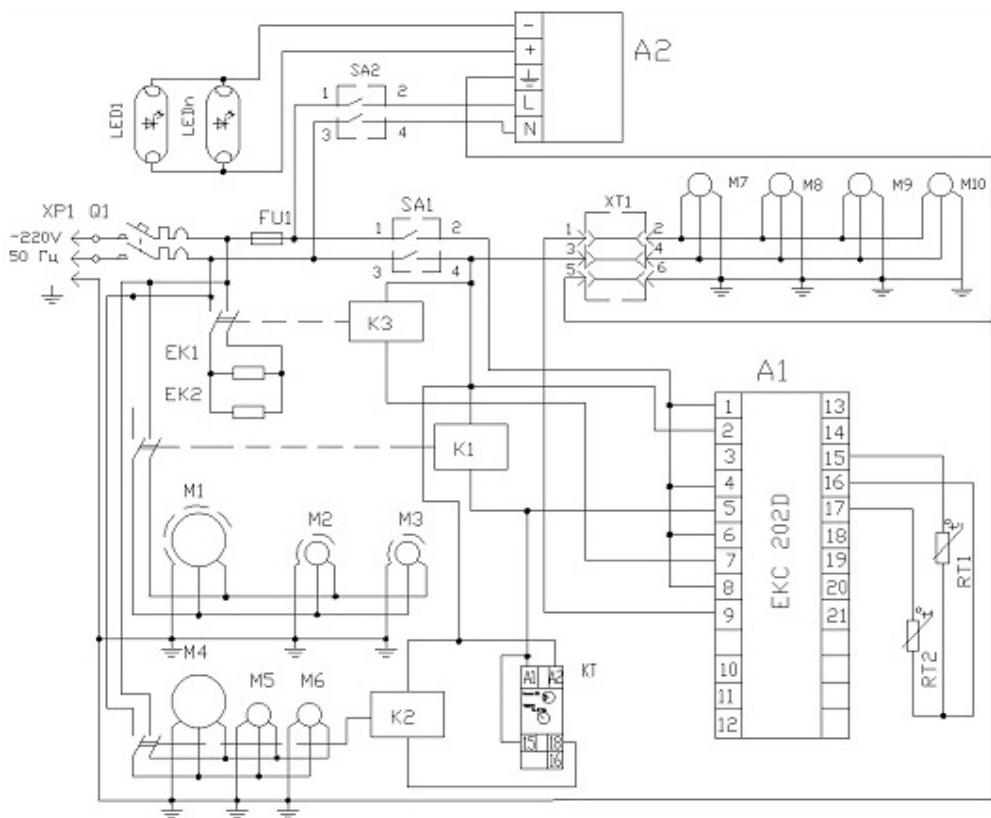


Рис. 3. Схема электрическая принципиальная для витрин холодильных пристенных серии ВС1706-2500 на базе контроллера ЕКС 202В

A1	- блок управления ЕКС 2020	KT	- реле времени
A2	- блок питания +12В	RT1	- датчик температуры камеры
F1, F2	- вставка плавкая 8А	RT2	- датчик температуры испарителя
LED1, LEDn	- лампа светодиодная	SA1	- выключатель включения сети
K1-K3	- магнитный пускатель	SA2	- выключатель включения освещения
M1, M4	- электродвигатель компрессора	XT1	- клеммная колодка
M2, M3, M5, M6	- электродвигатель вентилятора конденсатора	XP1	- вилка "Евро"
M7-M10	- электродвигатель вентилятора испарителя	EK1, EK2	- ТЭН оттайки испарителя
Q1			- автоматический выключатель

Примечание: завод-изготовитель оставляет за собой право вносить несущественные изменения в схему электрическую принципиальную, не ухудшающие технические характеристики изделия, без отражения изменений в данном паспорте.

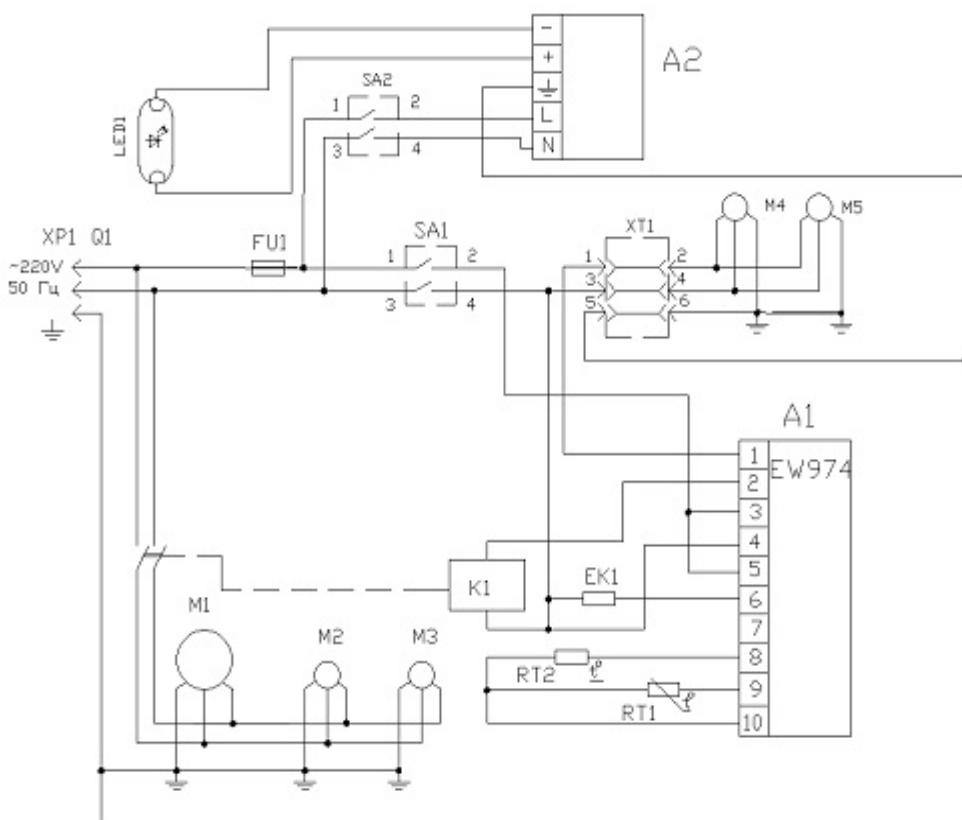


Рис. 3. Схема электрическая принципиальная для витрин холодильных пристенных серий BC1.70G на базе контроллера EW 974

A1	- блок управления EW974	RT1	- датчик температуры камеры
A2	- блок питания +12В	RT2	- датчик температуры испарителя
FU1	- вставка плавкая 8А	SA1	- выключатель включения сети
LED1	- лампа светодиодная	SA2	- выключатель включения освещения
K1	- магнитный пускатель	XT1	- клемная колодка
M1	- электродвигатель компрессора	XP1	- вилка "Евро"
M2, M3	- электродвигатель вентилятора конденсатора	EK1	- ТЭН оттайки испарителя
M4, M5	- электродвигатель вентилятора испарителя	Q1	- автоматический выключатель

Примечание: завод-изготовитель оставляет за собой право вносить несущественные изменения в схему электрическую принципиальную, не ухудшающие технические характеристики изделия, без отражения изменений в данном паспорте.

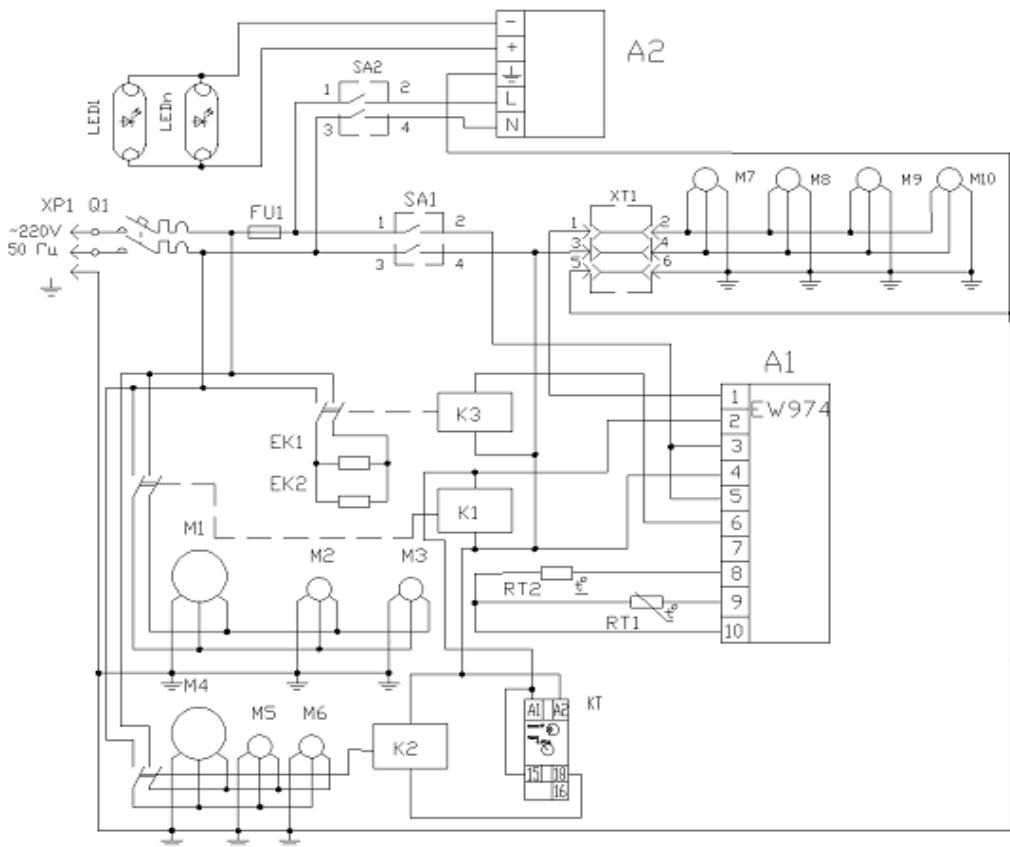


Рис. 3. Схема электрическая принципиальная для витрин холодильных пристенных серии BC1.70G 2500 на базе контроллера EW 974

A1	- блок управления EW974	KT	- реле времени
A2	- блок питания +12В	RT1	- датчик температуры камеры
FU1	- вставка плавкая 8А	RT2	- датчик температуры испарителя
LED1, LEDn	- лампа светодиодная	SA1	- выключатель включения сети
K1-K3	- магнитный пускатель	SA2	- выключатель включения освещения
M1, M4	- электродвигатель компрессора	XT1	- клеммная колодка
M2, M3, M5, M6	- электродвигатель вентилятора конденсатора	XP1	- вилка "Евро"
M7-M10	- электродвигатель вентилятора испарителя	EK1, EK2	- ТЭН оттайки испарителя
Q1	- автоматический выключатель		

Примечание: завод-изготовитель оставляет за собой право вносить несущественные изменения в схему электрическую принципиальную, не ухудшающие технические характеристики изделия, без отражения изменений в данном паспорте.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Акт ввода в эксплуатацию

Настоящий акт составлен «___» 20___ г. владельцем витрины

(Наименование и адрес, должность, Ф.И.О.)

и представителем специализированной организации в том, что витрина _____
 заводской номер №_____ изготовленная ООО « ОМЕКС»

«___» 20___ г. запущена в эксплуатацию
электромехаником _____

(Наименование организации, Ф.И.О.)

Удостоверение на право монтажа и обслуживания торгового холодильного
оборудования №_____ выданное «___» 20___ г.

(Наименование организации, выдавшей удостоверение)

Акт составлен и подписан

Владелец изделия

Представитель сервисной службы

(подпись) М.П,

(подпись) М.П,

Дата «___» 20___

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Акт рекламации

Настоящий акт составлен владельцем изделия

(наименование и адрес организации)

(должность, фамилия, имя, отчество представителя организации)
и представителем сервисной службы

(наименование и адрес организации)

(должность, фамилия, имя, отчество представителя организации)

(№ удостоверения, кем и когда выдано)

и удостоверяет, что в процессе _____
(осмотра, пуска, эксплуатации)
изделия _____, заводской № _____,
с холодильным агрегатом (компрессором) _____
№ _____, приобретенного " ____ " 20 ____ г.
у _____, город _____, тел. _____,
(наименование организации)
выявлены следующие дефекты завода-изготовителя:

Для устранения указанных дефектов необходимо:

Акт составлен и подписан

Владелец изделия

Представитель сервисной службы

(подпись) М.П.,

(подпись) М.П.,

Дата « ____ » 20 ____

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Сведения о техническом обслуживании и ремонте в период гарантийного срока эксплуатации.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**ПАРАМЕТРЫ ТЕМПЕРАТУРЫ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ
В ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИНАХ**

(выписка из правил эксплуатации холодильного торгового оборудования,
Пищевая промышленность, раздел XIV, 1990 г.)

Охлаждаемые продукты	Температура, °C	Максимальный срок хранения
Рыба	-2...+2	8 часов
Мясные продукты: мясо	-1...+4	8 часов
Фарш	-1...+4	4 часа
Мясо мелкими кусками	0...+5	12 часов
Мясные полуфабрикаты:	0...+5	1,5 дня
панированные	0...+5	1 день
Мясо фасованное	0...+5	1 день
Птица	-2...+4	8 часов
Субпродукты	-1...+4	8 часов
Вареные колбасы	0...+6	2 дня
Сардельки, сосиски	0...+6	2 дня
Колбасы ливерные, зельцы	0...+6	12 часов
Копченые изделия: холодного	+2...+8	3 дня
горячего копчения	+2...+8	3 дня
Кулинарные изделия: рыба жареная	-2...+5	2 дня
Куры вареные, паштеты	-2...+5	1 день
Котлеты готовые	-2...+5	1 день
Молочные продукты: молоко, сливки	0...+8	20 часов
Кефир, простокваша, ацидофилин	0...+6	1 день
Творог, творожная масса, сырки	0...+6	1,5 дня
Сметана	0...+6	3 дня
Масло, маргарин, масло топленое	0...+6	5 дней
Сыры твердые	0...+6	15 дней
Сыры мягкие, плавленые	0...+6	10 дней
Кондитерские изделия:		
Пирожные со сливочным кремом	0...+6	1,5 дня
Пирожные с заварным кремом	0...+6	6 часов