



**ПАСПОРТ
и РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ / МОРОЗИЛЬНЫЕ /
для ПИЦЦЫ / для САЛАТОВ**

ТУ 28.25.13 – 004 – 33113496 – 2022



г. Красноярск

ВВЕДЕНИЕ

Руководство по эксплуатации (РЭ) предназначено для ознакомления обслуживающего персонала и лиц, производящих установку и техническое обслуживание столов холодильных, с устройством, принципом действия и другими сведениями, необходимыми для их установки, правильной эксплуатации и технического обслуживания.

СХ СХ6	Стол холодильный с бортом / без борта. Среднетемпературный. С боковым (длина в см 90, 140 или 180) или нижним (длина в см 56,5, 100 или 150) расположением агрегата. С дверями, ящиками или в комбинированном исполнении. Для всех столов холодильных с дверьми предусмотрена одна полка-решетка на секцию.	
ССХ ССХ6	Стол холодильный со стеклянными дверями с бортом / без борта Среднетемпературный. С боковым (длина в см 140 или 180) расположением агрегата. С дверями. Для стола с дверьми предусмотрены полки-решетки. Для всех столов холодильных с дверьми предусмотрена одна полка-решетка на секцию.	
СХС СХС6	Стол холодильный для салатов. Среднетемпературный. С боковым и нижним расположением агрегата. С дверями, ящиками или в комбинированном исполнении. Имеет отверстие в столешнице под гастроемкости. Для всех столов холодильных с дверьми предусмотрена одна полка-решетка на секцию.	
СХП	Стол холодильный для пиццы. Среднетемпературный. С боковым или нижним расположением агрегата. С дверьми. Имеет специальную надстроенную зону на столешнице для гастроемкостей. Для всех столов холодильных с дверьми предусмотрена одна полка-решетка на секцию.	
СХПг	Стол холодильный для пиццы с гранитной столешницей. Низкотемпературный. С боковым (длина в см 140 или 180) или нижним (длина в см 100 или 150) расположением агрегата. Имеет специальную надстроенную зону на столешнице для витрины настольной. С дверьми. Для всех столов холодильных с дверьми предусмотрена одна полка-решетка на секцию.	

СМ, СМБ	Стол морозильный с бортом / без борта. Низкотемпературный. С боковым (длина в см 140 или 180) или нижним (длина в см 100 или 150) расположением агрегата. С дверями, ящиками или в комбинированном исполнении. Для всех столов холодильных с дверьми предусмотрена одна полка-решетка на секцию.	
--------------------	---	--



1. НАЗНАЧЕНИЕ

Среднетемпературные холодильные столы Kroger с боковым / нижним расположением агрегата выпускаются следующих серий: без борта (СХ), с бортом (СХБ), с отверстием под гастроёмкости (СХС, СХСБ), с надстроенной зоной под гастроёмкости (СХП, СХПг). Данный тип оборудования предназначен для хранения предварительно охлажденных, пищевых продуктов на предприятиях общественного питания при температуре от -2 °С до +10 °С. Стол холодильный со стеклянными дверями (ССХ, ССХБ) предназначен для хранения предварительно охлажденных, пищевых продуктов на предприятиях общественного питания при температуре от +2 °С до +10 °С.

Низкотемпературные морозильные столы Kroger с боковым / нижним расположением агрегата выпускаются следующих типов: без борта (СМ), с бортом (СМБ). Данный тип оборудования предназначен для длительного хранения, предварительно охлажденных (замороженных), пищевых продуктов на предприятиях общественного питания при температуре от -10 °С до -18 °С.

Холодильные и морозильные столы могут производиться следующих видов:

- с распашными дверями;
- с ящиками;
- комбинированные — с распашными дверями и ящиками.

На всех столах имеются регулируемые опоры или колёсные опоры (дополнительная опция). Столешница стола может быть использована для различных технологических операций подготовки продуктов и размещения на ней вспомогательного оборудования. Дополнительно стол холодильный может быть изготовлен с гранитной столешницей.

2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Корпус стола имеет прямоугольную форму. Пространство между внутренней и наружной стенкой заполнено пеной-теплоизолятором. Верх стола накрыт столешницей. Холодильный агрегат находится в отдельном отсеке. Охлаждаемые столы имеют дверки / ящики для доступа в пространство полезного объема. Отсек холодильного агрегата закрыт съемной панелью. Для обеспечения плотного прилегания дверей стола к корпусу используется уплотнитель с магнитной

вставкой. Внутри стола расположен воздухоохладитель с вентиляторами, которые обеспечивают равномерное распределение холодного воздуха внутри полезного объема стола. В полезном объеме предусмотрены полки-решетки / ящики для укладки продуктов. Шнур для подключения холодильного агрегата к сети электропитания расположен в задней части отсека холодильного агрегата. Холодильная установка стола — это замкнутая, герметичная система, заполненная хладагентом.

Для контроля температуры в камере и управления холодильной установкой стола используется контроллер (электронный регулятор) с термочувствительным датчиком. При достижении заданной температуры контроллер отключает электродвигатель компрессора, при повышении температуры выше установленной — включает его.

Все конструктивные элементы столов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали. Конструкция столов продумана таким образом, чтобы легко осуществлять тщательную санитарную обработку.

Приобретая стол, внимательно ознакомьтесь с руководством по его эксплуатации.

Среднетемпературный холодильный стол работает при температуре окружающего воздуха от +10 °C до +43 °C и относительной влажности не более 80%.

Среднетемпературный холодильный стол со стеклянными дверями работает при температуре окружающего воздуха от +12 °C до +32 °C и относительной влажности не более 50%.

Низкотемпературный холодильный стол работает при температуре окружающего воздуха от +10 °C до +28 °C и относительной влажности не более 60%.

Для подключения к электросети стол оснащен электропроводом с евро вилкой, имеющей защитное заземление.

Стол устанавливается на ровной, горизонтальной, твердой поверхности (кафель, мрамор, керамика и т.п.).

Следует оберегать стол от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей стола разрешенными моющими средствами.

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 стола.

Запрещается ставить горячие предметы на рабочую поверхность стола.

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

Предприятие постоянно работает по улучшению внешнего вида и модернизации конструкции изделия, поэтому возможны некоторые отклонения от данных паспорта, не ухудшающие его характеристики.

Полезные советы эксплуатации:

- В среднетемпературном столе рекомендуется поддерживать температуру в диапазоне от +4 °C до +10 °C, необходимом для хранения продуктов, во избежание нарушений в работе, связанных с недостаточным оттаиванием испарителя. В среднетемпературном столе со стеклянными дверями рекомендуется поддерживать температуру в диапазоне от +2 °C до +10 °C.

- В низкотемпературном столе рекомендуется поддерживать температуру в диапазоне от -10 °C до -15 °C — оптимальный и энергосберегающий режим работы морозильного отсека стола.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики столов холодильных и столов морозильных приведены в Таблице 1. Потребляемая мощность холодильных / морозильных столов приведены в Таблице 2.

Таблица 1. Технические характеристики

Наименование параметра	Значение параметра									
	Стол охлаждаемый среднетемпературный СХ / низкотемпературный морозильный СМ)									
	1 секцион- ный		2-х секционные				3-х секционные			
	600	700	600	700	600	700	600	700	600	700
Объём холодильной каме- ры, литров	130	150	210	240	300	345	320	375	435	505
Температура воздуха в холодильной камере, °C	-2 °C .. +10 °C / -10 °C .. -18 °C Не более, от условия эксплуатации									
Напряжение, В	220 ± 10 %									
Напряжение, Гц	50									
Хладагент (фреон)	R134A / R404A									
Габариты, мм										
Длина, мм	900	900	1000	1000	1400	1400	1500	1500	1845	1845
Ширина, мм	600	700	600	700	600	700	600	700	600	700
Высота, мм	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850
Высота стола для пиццы, мм	-	-	1015							
Столы холодильные среднетемпературные для салатов										
Модель	-		СХС 2- 140- 70	СХС 4я- 140- 70	СХС 3- 180- 70	СХС 6я- 180- 70	СХС 2- 100- 70	СХС 4я- 100- 70	СХС 3- 150- 70	СХС 6я- 150-70
Вместимость gastronorm GN 1/6	-		5		8		5		8	
Вместимость gastronorm GN 1/3	-		2		4		2		4	

Столы холодильные среднетемпературные для пиццы					
Модель		СХП 2-100-70	СХП 2-140- 70	СХП 3-150- 70	СХП 3-180- 70
Вместимость гастроемко- стей GN 1/6	-	5	8	8	11
Вместимость гастроемко- стей GN 1/3	-	2	4=	4	5

Таблица 2. Потребляемая мощность холодильных / морозильных столов

Наименование		Среднесуточная мощность, не более кВт*ч*	Потребляемая мощность, не более Вт*
Столы холодильные			
СХ, СХ6, ССХ, ССХ6, СХС, СХС6, СХП, СХПг	1-секционные 2-секционные	3,6	165
	3-секционные	4 нижнее расположение агрегата 4,1 боковое расположение агрегата	
Столы морозильные			
СМ 2-100--70	Нижний агрегат	7	505
СМ 2-140-70	Боковой агрегат		555
СМ 3-150-70	Нижний агрегат	8,5	585
СМ 3-150-60		7,5	
СМ 3-180-70	Боковой агрегат	9	585
СМ 4я-140-70	Боковой агрегат	7	595
СМ 4я-100-70	Нижний агрегат	7	558
СМ 6я-180-70	Боковой агрегат	9	600
СМ 6я-150-70	Нижний агрегат	8,5	600
СМ 6я-150-60		7,5	

* Что влияет на мощность потребления энергии.

1. Объем камер и степень их заполнения: чем больше объем и чем больше в них продуктов, тем больше энергии требуется для их охлаждения.
2. Теплоизоляция: чем ниже коэффициент теплопередачи, тем меньше энергии нужно для сохранения холода.
3. Температурный режим в помещении и время года.
4. Наличие дополнительных функций и режимов.
5. Характеристики компрессоров (мощность, категория и количество): например, модель с одним компрессором может потреблять больше энергии, чем аналог с двумя компрессорами, каждый из которых работает на отдельную камеру.

4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Стол с охлаждаемым объемом выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – 1Р20.
- После полного окончания работы (перед проведением санитарных мероприятий), на столе установить электрический выключатель в положение «0» («Выключено»). Выключить подачу

электропитания на стол, вынув электровилку из розетки.

- Работа с поврежденным электрошнуром или электровилкой не допускается.

5. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

• Стол должен быть установлен на ровной горизонтальной рабочей поверхности. Включение, выключение, управление температурой внутри стола, осуществляется с помощью панели управления.

• Перед началом работы проверить гигиеническое состояние столов. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки вымыты с помощью нейтральных моющих средств и просушены.

ВНИМАНИЕ! После транспортировки или хранения стола при отрицательных температурах, перед включением в сеть необходимо выдержать в течении 24 часов при температуре не ниже 12 °С.

• Время выхода на рабочий режим стола в незагруженном состоянии составляет 30-60 минут для холодильных столов, 60-90 минут для морозильных столов. При температуре окружающей среды +20° С...+23° С. После выхода на рабочий режим стола произвести закладку предварительно остывших (охлажденных, замороженных) продукты в стол.

• Для отключения холодильного / морозильного стола, установите выключатель модуля в положение «0» («Выключено»). Освободите стол от продуктов, протрите мягкой тканью рабочие поверхности стола и полок, соприкасающиеся с пищей.

• Стол холодильный / морозильный необходимо подключить к сети переменного тока частотой 50 Гц и номинальным напряжением от 220 ±10% В (стол холодильный может нормально функционировать при напряжении в сети от 198 В до 242 В). Подключение стола к сети, не соответствующей указанным параметрам, может привести к выходу его из строя. Если напряжение сети не соответствует рекомендуемым параметрам, необходимо установить стабилизатор напряжения, предназначенный для работы с бытовыми электроприборами, рассчитанный на полную пусковую мощность не менее 1600 Вт (приобретается отдельно в специализированных магазинах).

ВНИМАНИЕ! Запрещается устанавливать холодильное / морозильное оборудование рядом с источниками, излучающими тепло (наличие таких источников отрицательно сказывается на работе стола). Если температура в непосредственной близости от оборудования завышена, то эксплуатационные характеристики стола могут быть ниже заявленных. Горячие продукты и напитки перед закладкой в камеру охладить до комнатной температуры, не выше 22 °С (для морозильных столов — предварительно заморозить). Не рекомендуется хранение напитков в стекле в морозильных столах.

6. ПУСКО-НАЛАДОЧНЫЕ РАБОТЫ.

Монтаж холодильного стола:

• Разместить стол на прочном основании. Горизонтальность стола обеспечивается регулируемой опорой.

• Подключить к электросети переменного тока напряжением 220 В ±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода.

7. РЕГУЛИРОВКА КОНТРОЛЛЕРА ELIWELL

Во время нормальной работы дисплей показывает текущую температуру рабочего пространства стола. В случае какого-либо сбоя экран полностью погаснет, либо индицируется ошибка с префиксом «Е».

Сигнал аварии:

E0 — общая тревога контроллера; E1 — ошибка датчика температуры (не подключен, обрыв провода, датчик закорочен).

Включение компрессора:



горит — компрессор работает; мигает — включена задержка старта (обусловлено технической стороной и заложено в программу); не горит — компрессор отключен.

1. Контроллер управления ELIWELL ID 961 / 974
2. Выключатель холодильного / морозильного стола.
3. Кнопки изменения параметров.
4. Кнопка доступа к программируемым параметрам (температура внутри стола)
5. Кнопка выхода из программирования.



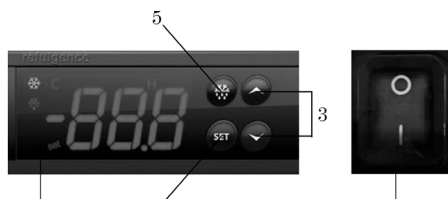
Просмотр и установка температуры.

- Для просмотра нажмите кратковременно SET(4);
- для изменения температуры – нажать SET (4) повторно;
- изменение с помощью кнопок (3) в пределах -2 °C.....+10°C / -10 °.....-18 °C;
- подтвердить нажатием SET (4) и выйти, с помощью кнопки (5).

Индикаторы

	Компрессор или реле	Включен при работающем компрессоре, мигает при задержке, защите или блокировке
	Оттаивание испарителя	Включен при оттайке, мигает при «ручной» оттайке.
	Авария	Включен при наличии аварии, мигает при отключении зуммера
	Вентилятор	Включен во время работы вентилятора

7.2. РЕГУЛИРОВКА КОНТРОЛЛЕРА ELITECH 961 / 974



- A. Контроллер ELITECH.
B. Выключатель холодильного стола.

Программирование. Режим программирования предназначен для записи в энергонезависимую память прибора параметров. Заданные значения сохраняются при выключении питания.

Прибор имеет два уровня программирования. На первом уровне осуществляется просмотр и изменение температурной установки. Для входа следует кратковременно нажать два раза кнопку Set. При этом на табло слева внизу засветится символ set, а на индикаторе отобразится установленная температура включения нагревателя (выключения холодильника). Кнопками вверх-вниз установите требуемую температуру и коротко нажмите кнопку со снежинкой. Прибор вернется в режим измерения температуры.

Для входа во 2-й уровень программирования нажмите и удерживайте кнопку Set до появления на табло символа diF (см. таблицу 1). Отпустите кнопку Set и вновь коротко нажмите и отпустите её. Кнопками вверх-вниз установите требуемую разницу между температурой включения и температурой выключения реле (заводская уст.: - 2 °C для холодильных столов / -18 °C для морозильных столов). Коротко нажмите кнопку Set и кнопку вверх, перейдите к следующему параметру, или коротким нажатием на кнопку со снежинкой и вернитесь в режим изменения температуры. Прибор самостоятельно возвращается через 30 секунд в рабочий режим.

Внимание! При работе в режиме нагревателя не требуется установки остальных параметров. Возможно лишь потребуются корректировка температуры (параметр CA, например, после удлинения кабеля...), или изменение разряда численного значения (параметр ndt).

8. ПРАВИЛА ЗАГРУЗКИ ПРОДУКТОВ

При загрузке стола необходимо соблюдать следующие правила:

- Разложить продукты в отведенное для них место, не превышая при этом линии максимальной загрузки (2/3 полезного объема полки). В случае превышения этой линии, циркуляция воздуха будет недостаточной, и температура продуктов будет более высокой, кроме того, воздухоохладитель может быстрее, чем обычно, покрываться слоем инея.

- При загрузке продуктов следить за тем, чтобы отверстия вентиляционных каналов воздухоохладителя были всегда открыты.

- Продукты должны быть разложены равномерно.

- Избегать хранения в столе неупакованных продуктов продолжительностью более 4 часов.

- Рекомендуемая температура загружаемых продуктов +4 °C.

Для долгосрочной работы механизмов ящиков холодильных столов с доводчиком (опционально) направляющих:

- Вес продуктов в одном ящике не должен превышать 20 кг.

- Загрузка ящика продуктами должна осуществляться путем аккуратной укладки продуктов, без динамической нагрузки (бросков).

- Ящик должен быть установлен в тот же проем холодильного стола, откуда он был извлечен. Ящик необходимо устанавливать строго по полозьям направляющих (без перекаса).

- Открывание ящика на полную длину должно осуществляться без резких движений.

- Для стабильной работы направляющих ящика рекомендуется бережное обращение при эксплуатации.

9. ОТТАИВАНИЕ

- Оттаивание испарителя стола осуществляется автоматически за счет периодической остановки компрессора по программе или с помощью ТЭН (для морозильных столов), заложенной в электронном контроллере, о чем сигнализирует индикатор на дисплее контроллера. Вода, образовавшаяся вследствие оттаивания испарителя, собирается в лотке и через трубку отводится в ванночку, установленную в агрегатном отделении.

- Длительность и периодичность оттайки испарителя заложена в контроллере исходя из технических данных температурного режима охлаждаемого объема холодильного / морозильного стола.

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

10. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживание, которое необходимо производить ежедневно.

1. Уборка и чистка поверхностей, которые использовались в течение рабочей смены.

Обслуживание, которое необходимо производить не реже одного раза в месяц.

Для этого:

1. Отключить стол от электросети.
2. Извлечь из стола все продукты.
3. Подождать, пока температура внутри стола поднимется до комнатной температуры (при открытых дверцах).
4. Очистить поверхность внутреннего объема стола, где хранились продукты, используя рекомендованные чистящие средства (см. ниже); не применять абразивные материалы и растворители.
5. Прочистить конденсатор (наружный теплообменник) холодильного агрегата от пыли и грязи 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. *
6. Панель блока управления протирать влажной (хорошо отжатой) салфеткой при этом не допускать попадания капельной влаги на контроллер.
7. Прежде чем подключить стол к электросети, необходимо убедиться в том, что стол хорошо очищен, вымыт и высушен.
8. После того, как температура в столе достигнет рабочего значения, можно загрузить продукты.

*Пункт 5 должен выполнять мастер холодильного оборудования по договору с организацией, эксплуатирующей холодильное оборудование.

Обслуживание, которое необходимо производить не реже одного раза в 6 месяцев:

1. Проверка работы всех датчиков, регуляторов и средств защиты.
2. Проверка оборудования на наличие утечек фреона.
3. Проверка системы электропитания.

*Пункт 1,2,3 должен выполнять мастер холодильного оборудования по договору с организацией, эксплуатирующей холодильное оборудование.

Средства по уходу за нержавеющей сталью:

- «Domax» изготовитель «Domal» Германия — средство для чистки и полировки нержавеющей стали;
- «Блеск стали» изготовитель ООО «Химбытконтраст» (Россия) — средство чистит и защищает поверхности из нержавеющей стали;

• «Shine steel» изготовитель «PROFESSIONAL, HERMES INDUSTRY» (Россия) — чистящее средство для нержавеющей стали.

11. ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

ВАЖНО! При установке холодильного стола возможно возникновение некорректной работы ящиков, что может проявляться в виде металлического звука при открывании и затруднений в эксплуатации.

Для устранения этих проблем необходимо выполнить следующие действия:

1. Устранить перекос конструкции, выровняв стол по уровню;
2. Переустановить направляющие, которые могли выпасть из установленного места во время транспортировки, сняв их и установив в соответствующие места крепления.

Перед обращением в сервисную службу необходимо проверить следующее:

- Правильность подключения стола к линии электропитания.
- Наличие на линии электропитания соответствующих предохранителей и защитных устройств, а также корректность их подключения.
- Соответствие загрузки оборудования максимально допустимому уровню (не превышена ли допустимая нагрузка).
- Отсутствие в непосредственной близости от холодильного стола источников тепла.
- Соответствие температуры и относительной влажности воздуха в помещении установленным требованиям (не превышены ли допустимые значения).
- Чистоту теплообменников (при необходимости выполнить очистку)

12. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Стол холодильный / морозильный 1 шт.
2. Полка-решетка с парой направляющих в соответствии с количеством секций (дверей) стола.
7. Паспорт 1шт.

13. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

• Гарантийный срок эксплуатации оборудования — 24 месяца со дня ввода в эксплуатацию, или со дня приобретения, указанного в Гарантийном талоне (либо в ином документе, удостоверяющем дату покупки, но не более 30 месяцев с даты изготовления. Гарантийный срок хранения — 6 месяцев со дня изготовления.

- Срок службы изделия не менее — 5 лет.
- В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей стола холодильного, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

• Гарантия не распространяется на случаи, когда стол холодильный вышел из строя по вине потребителя или третьих лиц в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте и руководстве по эксплуатации.

- Время нахождения изделия в ремонте в гарантийный срок не включается.
- Гарантия не распространяется в случае выхода изделия из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем паспорте.

• Гарантийные обязательства не предоставляются, если причиной неисправности изделия являются:

1. Неправильное подключения электрооборудования изделия.
 2. Неправильной эксплуатации.
 3. Наличии механических повреждений на изделии.
 4. Внесении изменений в конструкцию изделия и изменении в коммутации электросоединений.
 5. Любое вмешательство в работу изделия, в том числе установка, монтаж, лицами неуполномоченными Продавцом или Производителем.
 6. Несоблюдение правил хранения. транспортировки, монтажа, установки и эксплуатации, указанных в Руководстве по эксплуатации, в том числе использование изделия не по назначению.
- Производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию или технологию изготовления необходимые изменения, которые при этом не влекут за собой обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.
 - Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права Покупателей.

14. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

Рекламации направлять по адресу: 660118, Красноярский край, г. Красноярск, Северное шоссе, здание 22/2, тел.: +7 (391) 205-40-22, e-mail: serv@kroner.pro, www.kroner.pro.

15. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УТИЛИЗАЦИИ

При подготовке и отправке стола холодильного / морозильного на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части стола холодильного по материалам, из которых они изготовлены.

16. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

Хранение стола холодильного / морозильного должно осуществляться в транспортной таре предприятия - изготовителя по группе условий хранения ГОСТ. Срок хранения не более 6 месяцев.

Погрузка и разгрузка стола холодильного / морозильного из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

ВНИМАНИЕ!

Допускается складирование упакованных столов холодильных / морозильных по высоте в два яруса для хранения.

18. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И УПАКОВКЕ

Модель изготовлена на ООО «Кронер», соответствует ТУ 28.25.13-004- 33113496-2022, признана годной для эксплуатации, упакована на ООО «Кронер» согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией

Упаковку произвел

(подпись)

Изделие после упаковки
принял

(подпись)

18. УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО РЕМОНТА

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименова- ние предприя- тия, выпол- нившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				Работу выполнил	Работу проверил

19. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ ЗА СТОЛЕШНИЦЕЙ ИЗ ГРАНИТА

Гранит — прочный и износостойкий природный камень, но для сохранения внешнего вида и долговечности столешницы требуется регулярный уход и соблюдение простых правил эксплуатации.

Ежедневный уход:

1. Протирайте поверхность мягкой микрофибровой тканью или мягкой губкой. Рекомендуется использовать профессиональные чистящие средства*, разработанные специально для изделий из натурального мрамора и гранита, или слабый мыльный раствор. Не рекомендуется часто использование средств для мытья посуды. Многократное использование средства для посуды приведет к накоплению его на поверхности (даже если вы хорошо промываете) и притупит блеск вашей столешницы. Поэтому регулярно использовать средство для мытья посуды не рекомендуется.

2. Смывайте мыльный раствор чистой водой и насухо протирайте — это предотвращает разводы и водяные пятна.

3. Не оставляйте без ухода пролитые жидкости (особенно маслянистые, вино, чай, кофе)

** Сначала проверяйте любое новое средство на незаметном фрагменте столешницы.*

Ежемесячное обслуживание:

Рекомендуется наносить на каменную поверхность специальные воскодержающие составы и полироли, это позволит немного запечатать каменные поры, придать блеск изделию.

Ежегодное обслуживание:

Один раз в год (или чаще при активной эксплуатации): проверка состояния герметика (тест водой), профессиональная чистка и, если нужно, повторная герметизация.

При обнаружении сколов / трещин — обратиться к сервисной компании по камню.

Чего следует избегать:

1. Кислоты и щёлочи: не используйте уксус, лимон, средства с хлоркой или аммиаком, коммерческие чистящие средства для плитки / ванны, кислоты для удаления накипи и т.д. — они могут повредить герметик и оттенок камня.

2. Абразивы: порошковые чистящие средства, жёсткие порошковые губки.

3. Избегайте возможности поцарапать твердую поверхность столешницы и защитите свои ножи. Резка по камню быстро затупит нож, а также есть риск повредить его лезвие. Не используйте столешницу в качестве разделочной доски.

4. Запрещено стоять или садиться на столешницу — риск сколов и деформации.

Инструменты и средства, которые безопасно использовать:

1. Мягкие микрофибровые салфетки, мягкие губки, пластмассовые скребки для остатков пищи.

2. Специализированные pH-нейтральные чистящие средства для натурального камня.

3. Специализированные герметики и чистящие средства для гранита / натурального камня (следуйте рекомендациям производителя покрытия / камня).

Корешок талона №1 На гарантии ремонт модель _____, заводской № _____, Изъят « _____ » _____ 20 _____ г. Выполнены работы _____ Исполнитель _____ М.П. _____ Ф.И.О. _____ (подпись) (линия отреза)	Приложение Б ООО «Кронер», 660118, Красноярский край, г. Красноярск, Северное шоссе, здание 22/2 ТАЛОН №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ Модель _____ Заводской № _____ _____ (месяц, год выпуска) _____ [дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)] М.П. _____ (подпись) _____ (дата ввода изделия в эксплуатацию) М.П. _____ (подпись) Выполнены работы _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Исполнитель</td> <td style="width: 50%; border: none;">Владелец</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">_____</td> <td style="border: none;">_____</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">(подпись)</td> <td style="border: none;">(подпись)</td> </tr> </table> _____ (наименование предприятия, выполнившего ремонт) _____ (адрес предприятия, выполнившего ремонт) М.П. _____ _____ (должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)	Исполнитель	Владелец	_____	_____	(подпись)	(подпись)
Исполнитель	Владелец						
_____	_____						
(подпись)	(подпись)						

Корешок талона №2 На гарантии ремонт модель _____, заводской № _____, Изъят « _____ » _____ 20 _____ г. Выполнены работы _____ Исполнитель _____ М.П. _____ Ф.И.О. _____ (подпись) (линия отреза)	Приложение Б ООО «Кронер», 660118, Красноярский край, г. Красноярск, Северное шоссе, здание 22/2 ТАЛОН №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ Модель _____ Заводской № _____ (месяц, год выпуска) [дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)] М.П. _____ (подпись) (дата ввода изделия в эксплуатацию) М.П. _____ (подпись) Выполнены работы _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ Исполнитель _____ Владелец _____ (подпись) _____ (подпись) _____ (наименование предприятия, выполнившего ремонт) (адрес предприятия, выполнившего ремонт) М.П. _____ (должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)
--	---



ПРИЛОЖЕНИЕ

К ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ № ЕАЭС N RU Д-RU.PA04.B.13550/22

На продукцию

код ОК ОКПД 2 код ТН ВЭД	Наименование продукции и иные сведения о продукции, обеспечивающие ее идентификацию	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
28.25.13.110	Столы без борта с боковым расположением агрегата, модели СХ 1-90-60 (1 дверь), СХ 1-90-70 (1 дверь), СХ 2я-90-60 (2 ящика), СХ 2я-90-70 (2 ящика), СХ 2-140-60 (2 двери), СХ 2-140-70 (2 двери), СХ 1/2я-140-60 (1 дверь, 2 ящика), СХ 1/2я-140-70 (1 дверь, 2 ящика), СХ 4я-140-60 (4 ящика), СХ 4я-140-70 (4 ящика), СХ 3-180-60 (3 двери), СХ 3-180-70 (3 двери), СХ 2/2я-180-60 (2 двери, 2 ящика), СХ 2/2я-180-70 (2 двери, 2 ящика), СХ 1/4я-180-60 (1 дверь, 4 ящика), СХ 1/4я-180-70 (1 дверь, 4 ящика), СХ 6я-180-60 (6 ящиков), СХ 6я-180-70 (6 ящиков), СХ 4-230-60 (4 двери), СХ 4-230-70 (4 двери), СХ 3/2я-230-60 (3 двери, 2 ящика), СХ 3/2я-230-70 (3 двери, 2 ящика), СХ 2/4я-230-60 (2 двери, 4 ящика), СХ 2/4я-230-70 (2 двери, 4 ящика), СХ 6я-230-60 (6 ящиков), СХ 6я-230-70 (6 ящиков). Столы с бортом с боковым расположением агрегата, модели СХб 1-90-60 (1 дверь), СХб 1-90-70 (1 дверь), СХб 2я-90-60 (2 ящика), СХб 2я-90-70 (2 ящика), СХб 2-140-60 (2 двери), СХб 2-140-70 (2 двери), СХб 1/2я-140-60 (1 дверь, 2 ящика), СХб 1/2я-140-70 (1 дверь, 2 ящика), СХб 4я-140-60 (4 ящика), СХб 4я-140-70 (4 ящика), СХб 3-180-60 (3 двери), СХб 3-180-70 (3 двери), СХб 2/2я-180-60 (2 двери, 2 ящика), СХб 2/2я-180-70 (2 двери, 2 ящика), СХб 1/4я-180-60 (1 дверь, Иные сведения:	ТУ 28.25.13-004-33413496-2022 «Столы холодильные «Крогер». Технические условия»;

код ОК ОКПД 2 код ТН ВЭД	Наименование продукции и иные сведения о продукции, обеспечивающие ее идентификацию	Обозначение документации, по которой выпускается продукция
28.25.13.110	4 ящика), СХБ 1/4я-180-70 (1 дверь, 4 ящика), СХБ 6я-180-60 (6 ящиков), СХБ 6я-180-70 (6 ящиков), СХБ 4-230-60 (4 двери), СХБ 4-230-70 (4 двери), СХБ 3/2я-230-60 (3 двери, 2 ящика), СХБ 3/2я-230-70 (3 двери, 2 ящика), СХБ 2/4я-230-60 (2 двери, 4 ящика), СХБ 2/4я-230-70 (2 двери, 4 ящика), СХБ 6я-230-60 (6 ящиков), СХБ 6я-230-70 (6 ящиков). Столы без борта с нижним расположением агрегата, модели СХ 2-100-60 (2 двери), СХ 2-100-70 (2 двери), СХ 1/2я-100-60 (1 дверь, 2 ящика), СХ 1/2я-100-70 (1 дверь, 2 ящика), СХ 4я-100-60 (4 ящика), СХ 4я-100-70 (4 ящика), СХ 3-150-60 (3 двери), СХ 3-150-70 (3 двери), СХ 2/2я-150-60 (2 двери, 2 ящика), СХ 2/2я-150-70 (2 двери, 2 ящика), СХ 1/4я-150-60 (1 дверь, 4 ящика), СХ 1/4я-150-70 (1 дверь, 4 ящика) Столы с бортом с нижним расположением агрегата, модели СХБ 2-100-60 (2 двери), СХБ 2-100-70 (2 двери), СХБ 1/2я-100-60 (1 дверь, 2 ящика), СХБ 1/2я-100-70 (1 дверь, 2 ящика), СХБ 4я-100-60 (4 ящика), СХБ 4я-100-70 (4 ящика), СХБ 3-150-60 (3 двери), СХБ 3-150-70 (3 двери), СХБ 2/2я-150-60 (2 двери, 2 ящика), СХБ 2/2я-150-70 (2 двери, 2 ящика), СХБ 1/4я-150-60 (1 дверь, 4 ящика), СХБ 1/4я-150-70 (1 дверь, 4 ящика) Иные сведения:	ТУ 28.25.13-004-33413496-2022 «Столы холодильные «Kroner». Технические условия»;

Руководитель (уполномоченное им лицо)
органа, регистрирующего декларацию о
соответствии

МП

Специалист (специалисты) участвующий в
процессе подтверждения соответствия



Красноярск, Северное шоссе 22/2

тел. +7 (391) 205-40-33

info@kroner.pro

www.kroner.pro