ALTO-SHAAM

# Quickchiller

**QC2-100**
**(ПОКАЗАН СО ВКАТЫВАЕМОЙ ТЕЛЕЖКОЙ)**

**QC2-40**

**QC2-20**

**QC2-3**

quickchiller™

ecosmart®

## МОДЕЛИ:

**QC2-3**
**QC2-20**
**QC2-40**
**QC2-100**
**QC2-100 С ВЫНЕСЕННЫМ КОНДЕНСАТОРОМ**

- **УСТАНОВКА**
- **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**
- **ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

**W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450**
**Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 U.S.A.**

ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА
ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 только U.S.A.
www.alto-shaam.com

Обращайтесь к инструкциям по эксплуатации и использованию.

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

НАПЕЧАТАНО В США

MN-36580-RU (Ред. 2) • 01/16

ALTO-SHAAM

## СОДЕРЖАНИЕ


Доставка . . . . . 1
Распаковка . . . . . 1
Правила техники безопасности . . . . . 2

**Установка**
Установка на месте эксплуатации . . . . . 4
Требуемые зазоры . . . . . 4
Требования к установке . . . . . 4
Установка направляющих роликов тележки . . 5
Установка ножек — QC2-100 . . . . . 6
Слив воды . . . . . 6
Регулируемые шарниры . . . . . 7
Габариты, вес и вместимости . . . . . 8
Варианты и принадлежности . . . . . 13
Электрические характеристики . . . . . 14

**Эксплуатация**
Циклы охлаждения. . . . . 16
Режимы работы . . . . . 16
Предварительное охлаждение . . . . . 16
Информация для пользователя . . . . . 17
Использование сенсорного экрана . . . . . 18
Меню сенсорного экрана . . . . . 18
Охлаждение по рецептам . . . . . 19
Режимы охлаждения:. . . . . 20
Профессиональный режим — охлаждение . . 21
Профессиональный режим — выдерживание . . . . . 22
Загрузка . . . . . 23
Настройки . . . . . 25
Обслуживание . . . . . 27
Коды сбоев . . . . . 27
Сообщения о сбоях . . . . . 28
Отключение питания . . . . . 28
Использование термощупов температуры продукта . . . . . 29
Рекомендации по настройкам времени и температуры. . . . . 29
Указания по обработке пищевых продуктов . . . . . 30
Деление на порции и упаковка. . . . . 30
Число противней . . . . . 31

**уход и чистка**
Чистка и профилактическое техобслуживание . . . . . 33
уход и чистка . . . . . 34

**Обслуживание**
Поиск и устранение неисправностей (коды сбоев) . . . . . 35
Чертежи в разобранном виде
QC2-3 . . . . . 36
QC2-20 . . . . . 41
QC2-40 . . . . . 45
QC2-100 . . . . . 51
QC2-100/NT . . . . . 55

**Монтажные схемы**
Самые последние версии монтажных схем см. в комплекте, полученном с устройством.

**Гарантия**
Повреждения при перевозке и предъявление претензий . . . . . задняя обложка
Ограниченная гарантия. . . . . задняя обложка

## ДОСТАВКА

Это устройство Alto-Shaam было тщательно испытано и проверено, чтобы обеспечить поставку устройства только высшего качества. Получив устройство, проверьте возможные транспортные повреждения и немедленно заявите о них перевозчику. ***См. раздел «Повреждения при перевозке и предъявление претензий», включенный в данное руководство.***

Это устройство вместе с неподсоединенными компонентами и принадлежностями может доставляться в одной или нескольких упаковках. Удостоверьтесь в том, что все стандартные и дополнительные элементы для каждой модели получены в соответствии с заказом.

Сохраните всю информацию, которая была упакована вместе с устройством. Зарегистрируйтесь онлайн на веб-сайте www.alto-shaam.com для получения незамедлительного обслуживания гарантийных рекламаций на детали и трудозатраты.

Все, кто использует или устанавливает это оборудование, должны изучить данное руководство. Если у вас есть вопросы относительно установки, эксплуатации или обслуживания этого устройства, обратитесь в отдел обслуживания компании Alto-Shaam.

1-800-558-8744; servicedept@alto-shaam.com

**Для всех запросов требуется указывать серийный номер.**

Обязательно указывайте модель и серийные номера во всей переписке касательно этой установки.

**Модель:** _____

**Серийный номер** _____

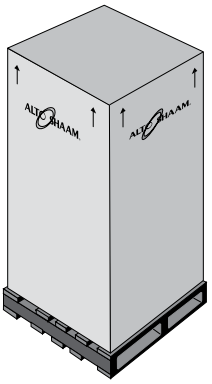
**Где приобретено:** _____

**Дата установки:** _____ **Напряжение:** _____

## ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Устройство и принадлежности могут быть тяжелыми. Во избежание тяжелых травм **всегда** задействуйте достаточное количество обученных и опытных рабочих при перемещении или выравнивании устройства и грузоподъемных приспособлений.

## РАСПАКОВКА



- Осторожно извлеките устройство из коробки или ящика.

  ***УВЕДОМЛЕНИЕ:***
  Не выбрасывайте коробку или другой упаковочный материал, пока не осмотрите устройство на предмет обнаружения скрытых повреждений и не убедитесь в его надлежащей работе.

- Перед началом установки данного устройства, его эксплуатации или выполнения регулярного обслуживания внимательно прочтите все инструкции, которые включены в данное руководство. Выполнение процедур, отличных от указанных в данном руководстве для эксплуатации и очистки устройства, рассматривается, как ненадлежащая эксплуатация, и может привести к повреждениям, травмам или смертельным случаям помимо аннулирования гарантии и снятия какой-либо ответственности с компании Alto-Shaam.

- НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО. Это руководство рассматривается как составная часть поставляемого устройства, предназначенная для использования владельцем устройства или директором заведения общепита, а также сотрудниками, ответственными за обучение работе с устройством. *Дополнительные экземпляры руководства можно заказать в службе технической помощи Alto-Shaam.*

- Прежде чем подключать электропитание, извлеките из устройства защитную пластиковую пленку, упаковочные материалы и принадлежности. Храните все принадлежности в удобном месте для последующего использования.

## ВНЕШНИЕ УСЛОВИЯ

- Рабочие внешние условия
- Печь должна приспособиться к температуре помещения, в котором она установлена. Рекомендуется отвести на это 24 часа.
- Диапазон температуры окружающего воздуха 16° - 43°C.
- Относительная влажность — не выше 95% без конденсации.
- Атмосферное давление — от 50 до 106 кПа.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Знание надлежащих процедур имеет существенное значение для безопасной эксплуатации электрического и (или) газового оборудования. В данном руководстве используются следующие сигнальные слова и значки.

**ОПАСНО**

**Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая ПРИЧИНИТ серьезные травмы, приведет к смерти или значительному повреждению имущества в том случае, если предупреждение, которое содержится вместе с этим символом, не будет соблюдено.**

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

**Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая МОЖЕТ причинить серьезные травмы, а возможно, и смерть, или значительное повреждение имущества.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая может причинить или причинит незначительные или средней тяжести травмы или повреждение имущества в том случае, если предупреждение, которое содержится вместе с этим символом, не будет соблюдено.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Используется для того, чтобы указать на наличие опасности, которая сможет или причинит небольшую или средней тяжести травму или ущерб имуществу, если пренебречь предупреждением, сопровождаемым этим знаком.**

***УВЕДОМЛЕНИЕ:*** Служит для привлечения внимания персонала к информации по установке, эксплуатации или техобслуживанию, которая важна, но не связана с опасностью.

**Указывает на то, что необходимо обратиться к инструкциям по эксплуатации. В противном случае оператор может получить травму.**

**Указывает на то, что рекомендуется обратиться к инструкциям по эксплуатации, чтобы понять работу оборудования.**

- Это устройство предназначено для охлаждения или замораживания продуктов питания, предназначенных для потребления людьми. Никакое другое использование этого устройства не разрешено и является опасным.
- Эта установка предназначена для использования на коммерческих предприятиях, где все операторы знакомы с назначением, ограничениями и опасностями, присущими этой установке. Все операторы и пользователи должны изучить инструкции по эксплуатации и предостережения. Во избежание несчастных случаев или повреждений установки мы рекомендуем проводить регулярное обучение персонала. Операторы также должны регулярно проходить инструктаж по технике безопасности.
- Все указания по поиску неисправностей, чертежи устройств и списки деталей включены в это руководство только для справочных целей и предназначены для квалифицированного и обученного технического персонала.
- Это руководство следует рассматривать как неотъемлемую часть данной установки. Если установка продается или переносится в другое место, то данное руководство и все поставленные вместе с ним инструкции, чертежи, схемы, списки деталей, уведомления и наклейки должны оставаться с установкой.

***УВЕДОМЛЕНИЕ***

**Для оборудования, поставляемого для использования в любом месте, контролируемом требованиями данной директивы:**

**НЕ выбрасывайте электрические или электронные устройства вместе с другим бытовым мусором.**

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества вашу установку не реже одного раза каждые 12 (двенадцать) месяцев должен осматривать и обслуживать представитель официального сервис-центра или обученный техник.
- Разрешайте обслуживание или ремонт вашей установки ТОЛЬКО представителям официального сервис-центра или обученным техникам. Установка или ремонт, которые не выполнялись представителем официального сервис-центра или обученным техником, либо использование деталей, не утвержденных заводом, приведут к аннулированию гарантии и снятию какой-либо ответственности с компании Alto-Shaam.
- При работе с этой установкой соблюдайте меры предосторожности, указанные в документации, на бирках и наклейках, прикрепленных к установке или поставляемых вместе с ней, а также все другие применимые правила техники

### ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Во избежание **тяжелой травмы, смерти** или **повреждения имущества:**

Эту установку необходимо тщательно очищать, чтобы не допустить отложений жира и/или остатков пищи внутри установки, которые могут привести к возгоранию. Если отложения жира и/или остатки пищи внутри установки воспламенятся, немедленно отключите установку и держите дверь установки закрытой, чтобы потушить огонь. Если требуется дополнительное тушение, отсоедините установку от источника питания и используйте огнетушитель (не используйте воду для тушения горящего жира!). Несоблюдение требований по очистке установки приведет к аннулированию гарантии и освободит компанию Alto-Shaam от всех обязательств.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Эта установка не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с ограниченным опытом и знаниями, если только они не получили указаний по использованию от лица, отвечающего за их безопасность.

Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с этой установкой.

# УСТАНОВКА

## ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Неправильные установка, модификация, регулировка, обслуживание или очистка могут привести к повреждению имущества, тяжелой травме или смерти.

Прежде чем устанавливать, обслуживать и эксплуатировать это оборудование, прочтите и усвойте инструкции по установке, эксплуатации и техобслуживанию.

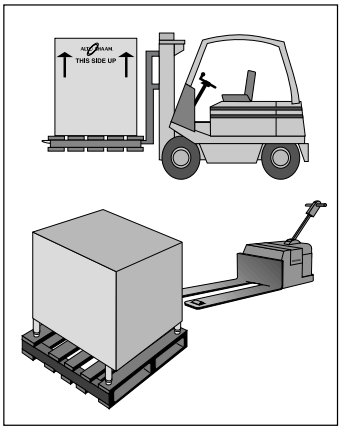
## ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Устройство и принадлежности могут быть тяжелыми. Во избежание тяжелых травм **всегда** задействуйте достаточное количество обученных и опытных рабочих при перемещении или выравнивании устройства и грузоподъемных приспособлений.

**5-летняя ограниченная гарантия на автономный компрессор**
Действует со дня отгрузки.
(ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ТРУДОЗАТРАТ)

# УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Располагайте шкаф Quickchiller так, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию воздуха через конденсаторные агрегаты.




Не устанавливайте холодильный шкаф в непосредственной близости от жаровен, шашлычных печей или любого другого оборудования, насыщающего воздух жиром, а также в непосредственной близости от генерирующего тепло оборудования, такого как печи и конфорки, и выпускающего пар оборудования, такого как паровые печи и чайники. Не подвергайте шкаф Quickchiller воздействию прямого солнечного света.

Оставьте достаточное пространство спереди для обслуживания и беспрепятственного вкатывания и выкатывания тележек из шкафа.

| ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ | |
|---|---|
| СВЕРХУ | 0 мм |
| С КАЖДОЙ СТОРОНЫ | 25 мм |

457 мм МИНИМУМ
ОТ ОБОРУДОВАНИЯ, ЯВЛЯЮЩЕГОСЯ ИСТОЧНИКОМ ТЕПЛА

## УСТАНОВКА

Перед тем, как перемещать шкаф Quickchiller на место установки, проверьте габариты дверей, проходов и высоту потолков в тех местах, через которые будет перемещаться шкаф. Также проверьте радиус поворота, если шкаф планируется перемещать вокруг установленных конструкций. Для перемещения и выравнивания большинства моделей Quickchiller требуется использовать вилочный погрузчик или подъемник поддонов.

***УВЕДОМЛЕНИЕ:*** В некоторых случаях может потребоваться снять двери и их крепеж для перемещения через узкие пространства.

### ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

**Это устройство НЕЛЬЗЯ наклонять.**

**Если устройство было наклонено, оно должно постоять в вертикальном положении КАК МИНИМУМ 12 часов перед началом эксплуатации. Наклон устройства причинит ему повреждения и приведет к аннулированию гарантии, если устройству не дать «выстояться» .**

— Устройство должно быть установлено на горизонтальном основании.
— Устройство не должно устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.

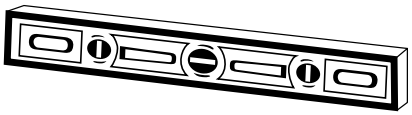
В соответствии с установленными стандартами Национального фонда санитарии (NSF) оборудование, устанавливаемое на прилавок, должно быть снабжено ножками, обеспечивающими просвет в 102 мм между шкафом и прилавком.

# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

Модель QC2-3 предназначена для установки на прилавок, поэтому необходимо использовать ножки, обеспечивающие просвет в 102 мм между шкафом и прилавком.



Все прочие модели устанавливайте на гладкую и горизонтальную поверхность пола. Используйте регулируемые ножки шкафа для выравнивания Quickchiller.

Выровняйте в продольном и поперечном направлениях при помощи спиртового уровня, чтобы равномерно распределить вес шкафа и обеспечить его перпендикулярность относительно пола.

После выравнивания шкафа проверьте, выровнена ли дверная ручка. Также проверьте соответствие высот дополнительной вкатываемой тележки и шкафа. Отрегулируйте высоту шкафа Quickchiller так, чтобы тележка помещалась внутрь и дверь шкафа Quickchiller плотно закрывалась.

**ДВЕРНОЕ УПЛОТНЕНИЕ:**
Убедитесь, что прокладка двери обеспечивает надлежащую герметизацию и равномерное уплотнение по всему периметру рамы двери.

**⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

Устройство и принадлежности могут быть тяжелыми. Во избежание тяжелых травм **всегда** задействуйте достаточное количество обученных и опытных рабочих при перемещении или выравнивании устройства и грузоподъемных приспособлений.

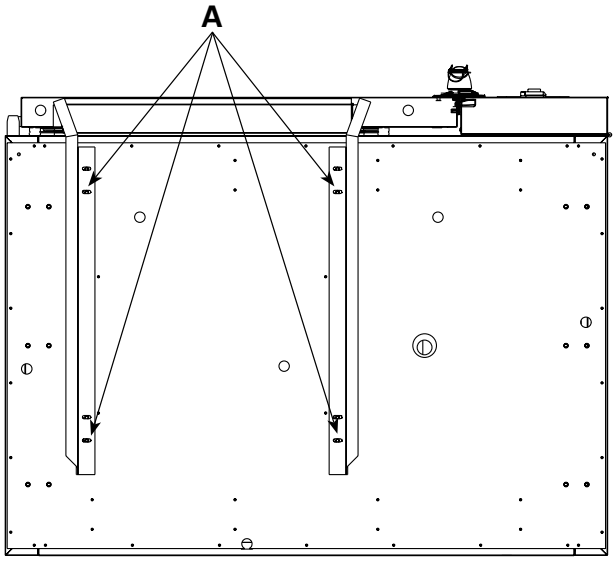
### ХОЛОДИЛЬНАЯ СИСТЕМА (QC2-100R)

Компания Alto-Shaam не дает рекомендаций по максимальной длине трубопроводов. Следует руководствоваться наилучшей методикой прокладки холодильных трубопроводов и помнить, что за прокладку трубопроводов увеличенной длины несет ответственность устанавливающая сторона.

### РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ РОЛИКОВ ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ QC2-100

**Установка направляющих роликов тележки**

1. Совместите обе направляющие салазки с отверстиями под шкафом. **(A)**
2. Закрепите обе направляющие салазки шайбой, стопорной шайбой и болтом.



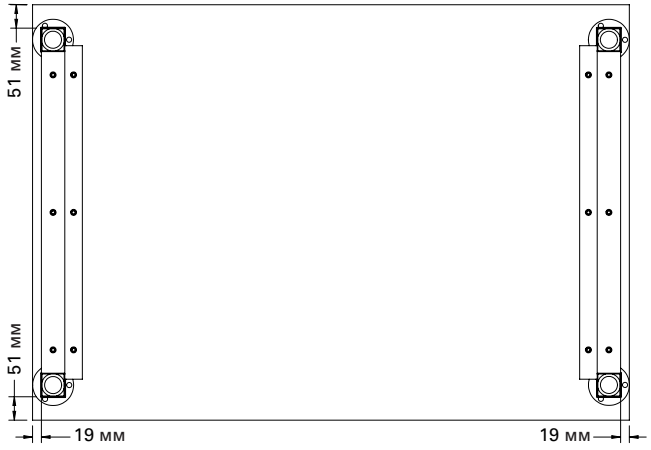

3. Вкатите тележку на роликах в шкаф Quickchiller и закройте дверь.
4. Спереди шкафа Quickchiller убедитесь, что есть контакт между шкафом Quickchiller и тележкой по всей ширине двери для обеспечения полной герметизации. После того, как вы убедитесь в полной герметизации, еще раз проверьте все соединения и убедитесь, что они полностью затянуты.

# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

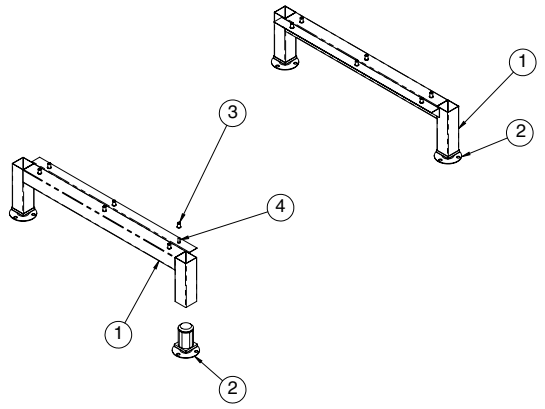
### УСТАНОВКА НОЖЕК — QC2-100

1. Не касаясь направляющих роликов тележки и слива, аккуратно поднимите устройство с пола вилочным погрузчиком на высоту, достаточную для размещения узлов ножек **(1)** и инструментов.
2. Вбейте ножки **(2)** в раму **(1)**.
3. Совместите раму с отверстиями в днище устройства. Вставьте винты **(4)** во вставки гаек **(3)** и прикрепите к раме гаечным ключом 3/8 дюйма.
4. Отрегулируйте высоту ножек так, чтобы устройство было горизонтально.




| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | 5016745 | Рама ножек | 2 |
| 2 | FE-23822 | Ножки регулируемые с фланцем | 4 |
| 3 | NU-24613 | Гайка, вставка, 1/4-20 | 12 |
| 4 | SC-25286 | Винт, 1/4-20 x 3/4 дюйма с фланцевой головкой | 12 |

Рекомендуется прикрепить к устройству ножки перед установкой слива.

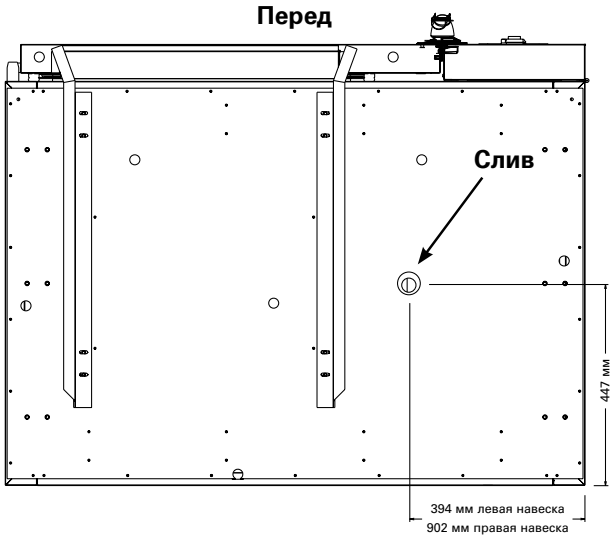



### СЛИВ ВОДЫ

Под устройством QC2-100 оборудован слив с номинальным размером трубы в 1 дюйм. Подсоедините сливную трубу с использованием тефлоновой ленты для слива через трубу непрямого стока в общий сток с воздушным зазором в 51 мм. Соединение должно находиться не далее 3 м от устройства.

***УВЕДОМЛЕНИЕ.*** В США это оборудование должно устанавливаться согласно Нормам и правилам Международной ассоциации руководителей строительства и нормоконтролеров [BOCA] и Руководства по санитарии продовольственных предприятий Администрации по контролю над продуктами питания и лекарствами [FDA].

**QC2-100, вид снизу**




| СЛИВ | | |
|---|---|---|
| QC2-3 | QC2-20 | QC2-40 |
| ПОДДОН ИСПАРИТЕЛЯ: УСТАНОВКА НЕ ТРЕБУЕТСЯ | | |
| QC2-100 | | |
| 1 (ОДИН) СТОК В ПОЛУ ДИАМЕТР 12,7 ММ | | |

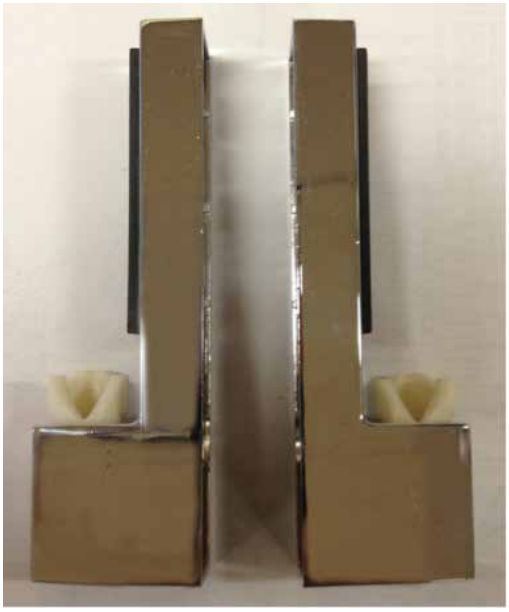
# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

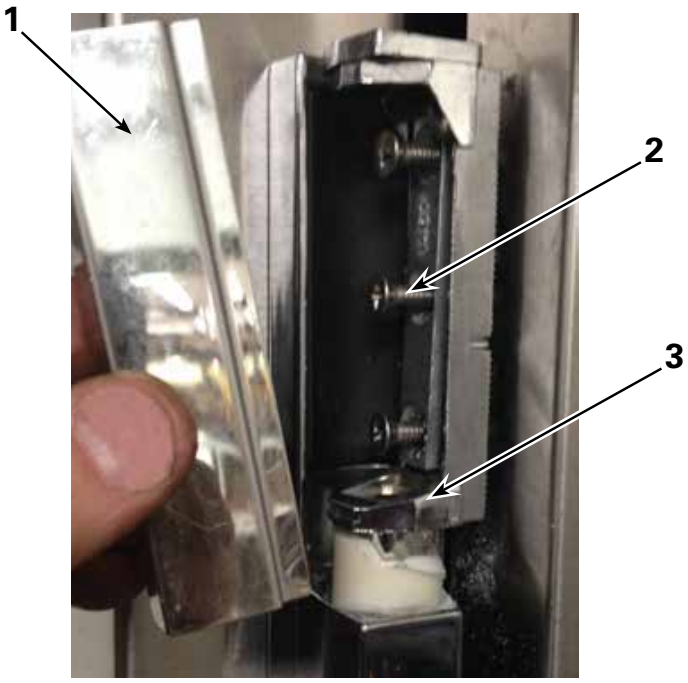
### РЕГУЛИРУЕМЫЕ ШАРНИРЫ

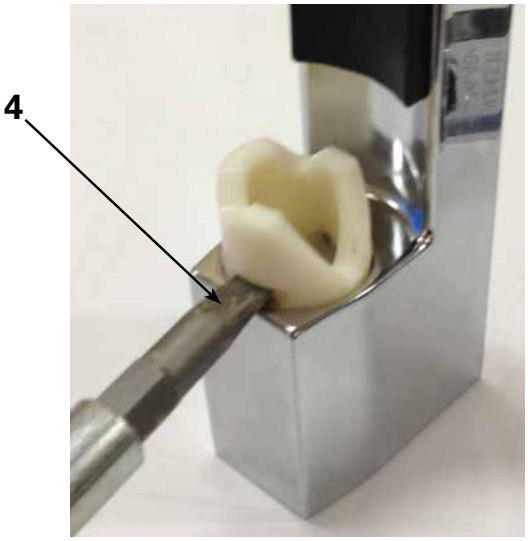
Шарниры можно модифицировать для левой или правой навески двери.

1. Снимите крышку шарнира **(1)**.
2. Выверните винты из шарнира **(2)**.
3. Снимите металлический колпачок **(3)**.
4. Вставьте в паз отвертку с плоским лезвием и подденьте **(4)**. Поверните кулачок так, чтобы глубокий паз находился справа для левой навески, или слева для правой навески **(5)**.
5. Установите металлический колпачок и зафиксируйте его. Установите на место винты и крышку шарнира.



Положение для левой навески шарнира **5** Положение для правой навески шарнира

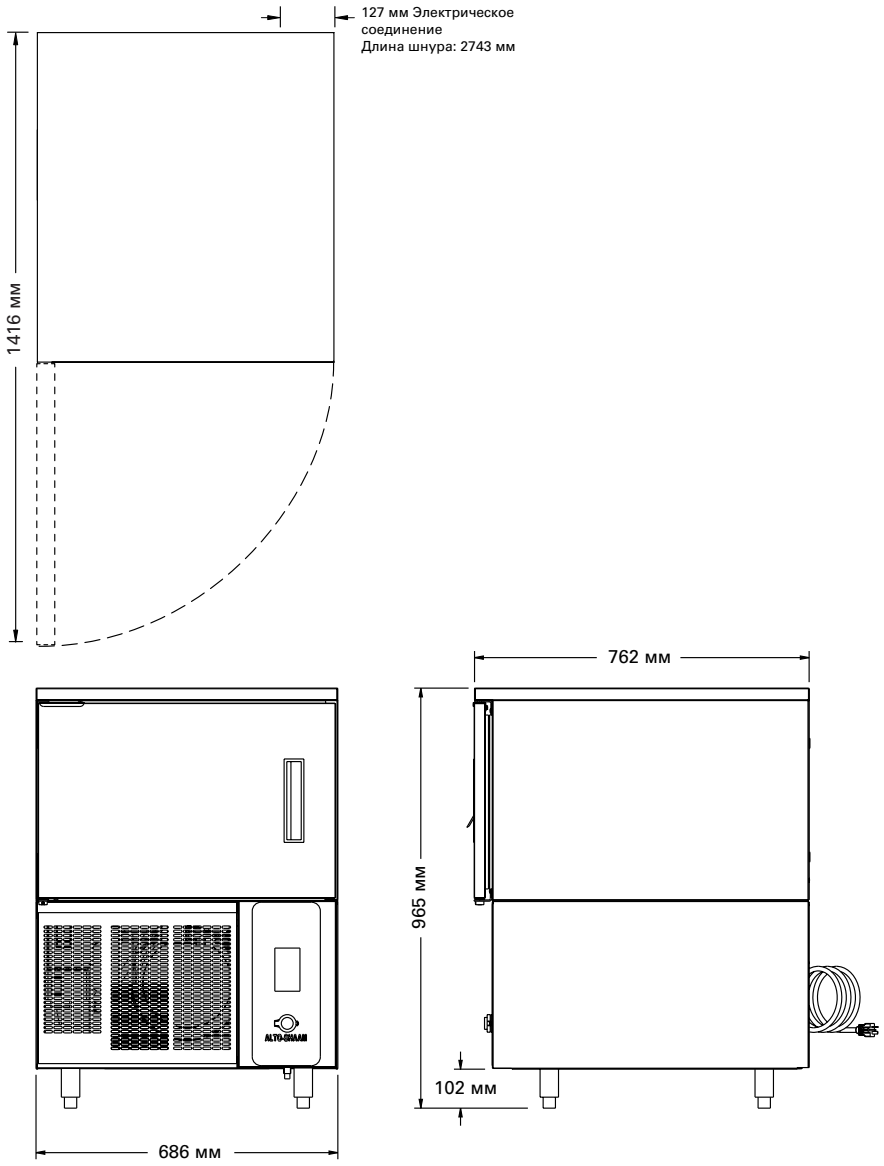


# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

### QC2-3




| ВЕС | |
|---|---|
| **НЕТТО:** ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | **В УПАКОВКЕ:** 150 кг |
| **РАЗМЕРЫ КОРОБКИ:** (ДЛИНА X ШИРИНА X ВЫСОТА) | |
| 889 x 889 x 1067 мм | |

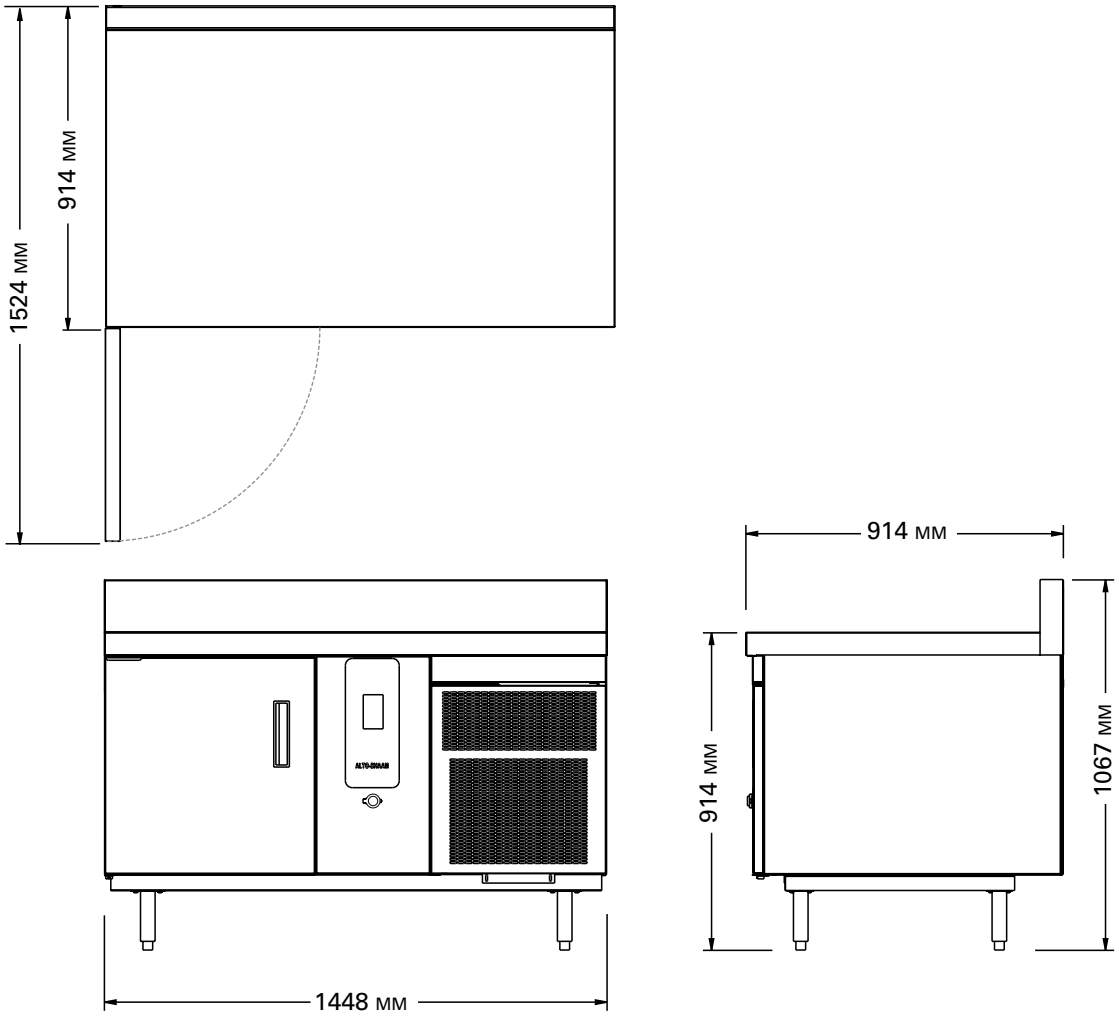
| ХОЛОДИЛЬНАЯ СИСТЕМА |
|---|
| Хладагент 1182 мл R404a |
| 1 (один) конденсатор мощностью 1/2 л.с.:<br>2800 БТЕ/ч при -21 °C в режиме замораживания<br>4750 БТЕ/ч при -7 °C в режиме охлаждения |

| ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ) | |
|---|---|
| Прибл. 16 кг МАКСИМУМ | |
| МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 28,5 л | |
| | GASTRONORM 1/1: |
| 3 (три) | 530 x 325 x 65 мм |

# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

### QC2-20




| ВЕС | |
|---|---|
| **НЕТТО:** ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | **В УПАКОВКЕ:** 204 кг |
| **РАЗМЕРЫ КОРОБКИ:** (длина x ширина x высота) 1524 x 991 x 1232 мм | |

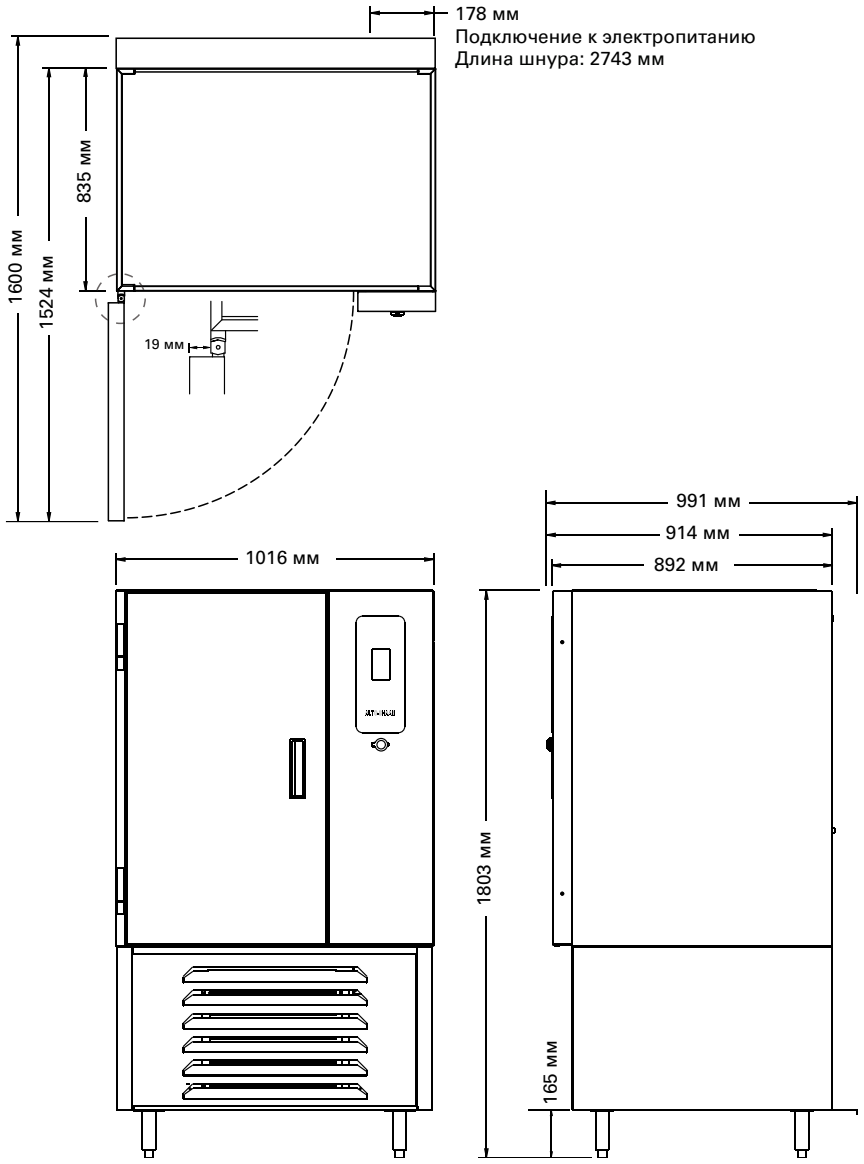
| ХОЛОДИЛЬНАЯ СИСТЕМА |
|---|
| Хладагент 1182 мл R404a |
| 1 (один) конденсатор мощностью 3/4 л.с.: |
| РЕЖИМ ЗАМОРАЖИВАНИЯ: 4380 БТЕ/ч при -21 °C |
| РЕЖИМ ОХЛАЖДЕНИЯ: 7080 БТЕ/ч при -7 °C |

| ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ) | |
|---|---|
| МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ ОХЛАЖДАЕМЫХ ПРОДУКТОВ: Прибл. 27 кг | |
| МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 47,5 л | |
| | GASTRONORM 1/1: |
| 5 (пять) | 530 x 325 x 65 мм |
| | ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ: |
| 9 (Девять) | 457 x 660 x 25 мм |

# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

**QC2-40**




| **ВЕС** (ПРИБЛ.) | |
|---|---|
| **НЕТТО:** 297 кг | **В УПАКОВКЕ:** 370 кг |
| **РАЗМЕРЫ КОРОБКИ:** (ДЛИНА X ШИРИНА X ВЫСОТА) | |
| 1410 x 1149 x 2210 мм | |

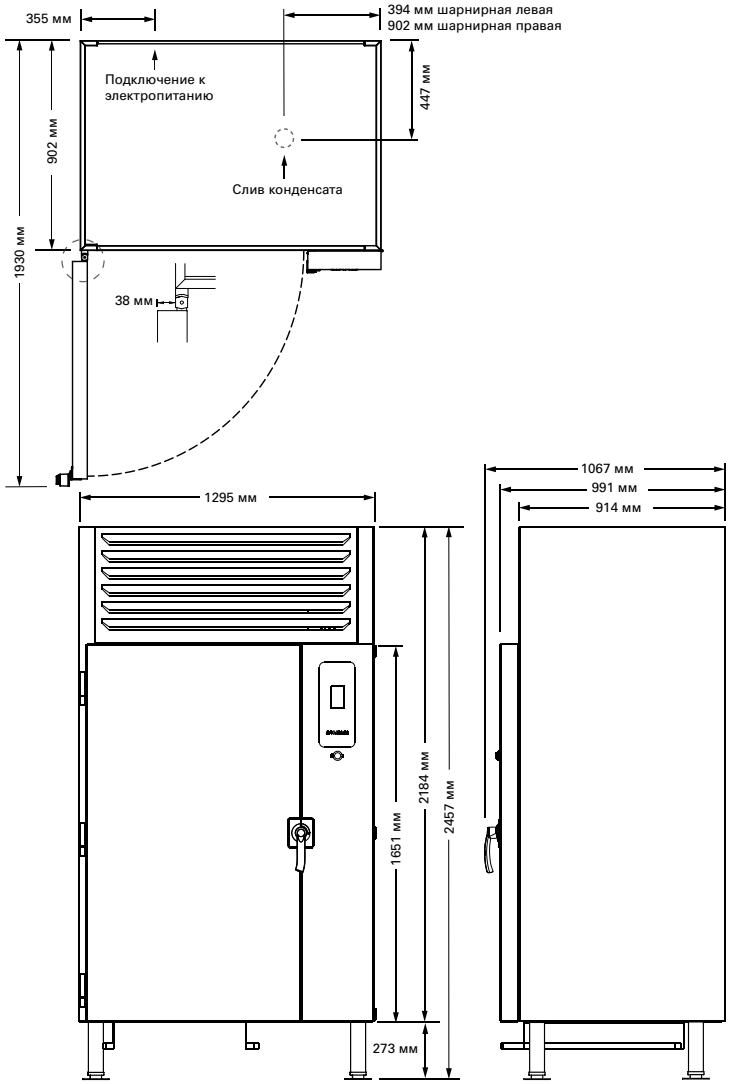
| **ХОЛОДИЛЬНАЯ СИСТЕМА** |
|---|
| Хладагент 2366 мл R-404A |
| 1 (один) конденсатор мощностью 1-1/2 л.с.: |
| РЕЖИМ ЗАМОРАЖИВАНИЯ: 5 880 БТЕ/ч при -21 °C |
| РЕЖИМ ОХЛАЖДЕНИЯ: 11 400 БТЕ/ч при -7 °C |

| **ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)** |
|---|
| МАКС. ВМЕСТИМОСТЬ ОХЛАЖДЕННЫХ ПРОДУКТОВ: |
| Прибл. 109 кг МАКСИМУМ |
| МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 190 Л |
| GASTRONORM 1/1: |
| 20 (двадцать) 530 x 325 x 65 мм |
| ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ: |
| 10 (десять) 457 x 660 x 25 мм |

# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

### QC2-100




| **ВЕС** (ПРИБЛ.) |
|---|
| QC2-100 **НЕТТО:** 454 кг<br>**В УПАКОВКЕ:** 538 кг (прибл.) |
| Тележка для противней **НЕТТО:** 54 кг<br>**В УПАКОВКЕ:** 73 кг |
| Тележка для тарелок **НЕТТО:** ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД<br>**В УПАКОВКЕ:** ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД |
| **РАЗМЕРЫ КОРОБКИ:** (ДЛИНА Х ШИРИНА Х ВЫСОТА)<br>1448 x 1118 x 2388 мм |

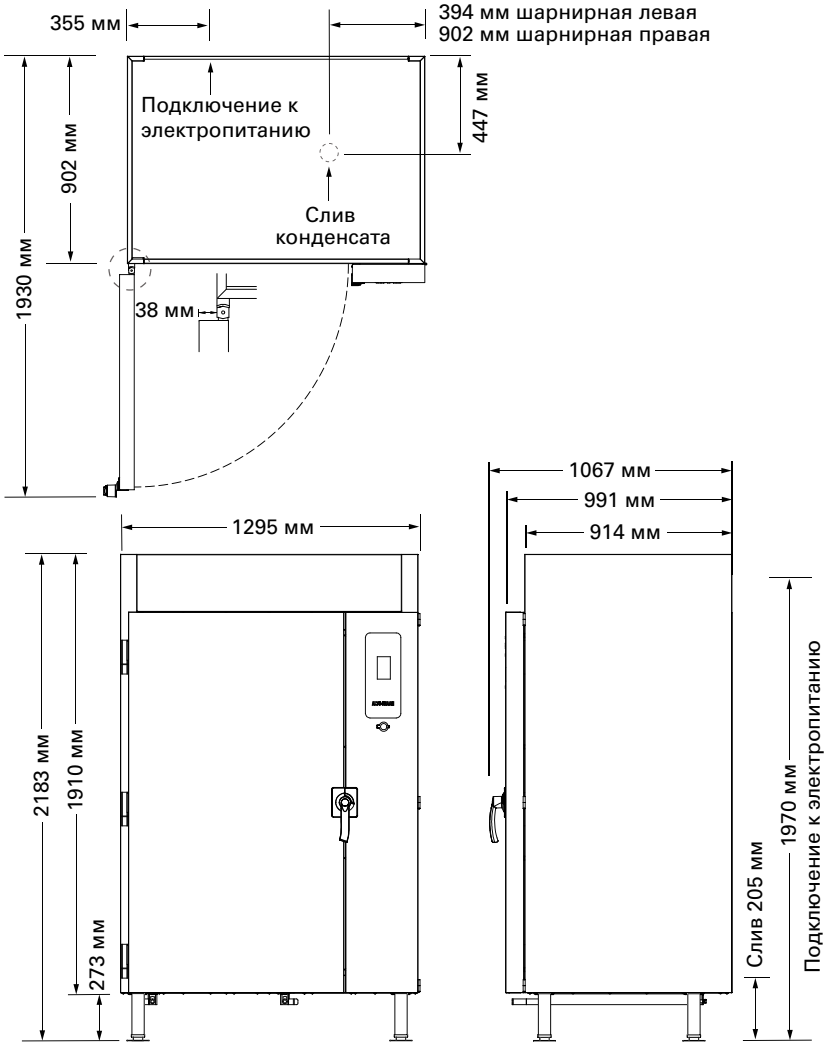
| **ХОЛОДИЛЬНАЯ СИСТЕМА** |
|---|
| Хладагент 5914 мл R-404A |
| 1 (один) конденсатор мощностью 3 л.с.:<br>РЕЖИМ ЗАМОРАЖИВАНИЯ: 11 300 БТЕ/ч при -21 °C<br>РЕЖИМ ОХЛАЖДЕНИЯ: 21 600 БТЕ/ч при -7 °C |

| **ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)** |
|---|
| Макс. вместимость, продукты<br>Прибл. 218 кг МАКСИМУМ<br>МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 380 л |
| Макс. вместимость охлаждаемых продуктов<br>Прибл. 109 кг МАКСИМУМ<br>МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 190 л |
| GASTRONORM 1/1:<br>40 (сорок) 530 x 325 x 65 мм |
| ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ:<br>20 (двадцать)* 457 x 660 x 25 мм только на проволочных полках.<br>* Для указанной выше максимальной вместимости требуются дополнительные проволочные полки. |

# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

### QC2-100R




| ВЕС |
|---|
| QC2-100R **НЕТТО:** ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД<br>**В УПАКОВКЕ:** ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД |
| Тележка для противней **НЕТТО:** 54 кг<br>**В УПАКОВКЕ:** 73 кг |
| Тележка для тарелок **НЕТТО:** ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД<br>**В УПАКОВКЕ:** ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД |
| **РАЗМЕРЫ КОРОБКИ:** (ДЛИНА Х ШИРИНА Х ВЫСОТА)<br>1448 x 1118 x 2362 мм |

| ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ВЫНЕСЕННОГО КОНДЕНСАТОРА (БТЕ) |
|---|
| РЕЖИМ ЗАМОРАЖИВАНИЯ:<br>14 690 БТЕ при наружн. темп. 32 °C<br>температура испарителя -21 °C |

| ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ) | |
|---|---|
| Макс. вместимость, продукты<br>Прибл. 218 кг МАКСИМУМ<br>МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 380 л | |
| Макс. вместимость охлаждаемых продуктов<br>Прибл. 109 кг МАКСИМУМ<br>МАКСИМАЛЬНЫЙ ОБЪЕМ: 190 л | |
| | GASTRONORM 1/1: |
| 40 (сорок) | 530 x 325 x 65 мм |
| | ПОЛНОРАЗМЕРНЫЕ ЛИСТОВЫЕ ПРОТИВНИ: |
| 20 (двадцать)* | 457 x 660 x 25 мм только на проволочных полках. |

* Для указанной выше максимальной вместимости требуются дополнительные проволочные полки.

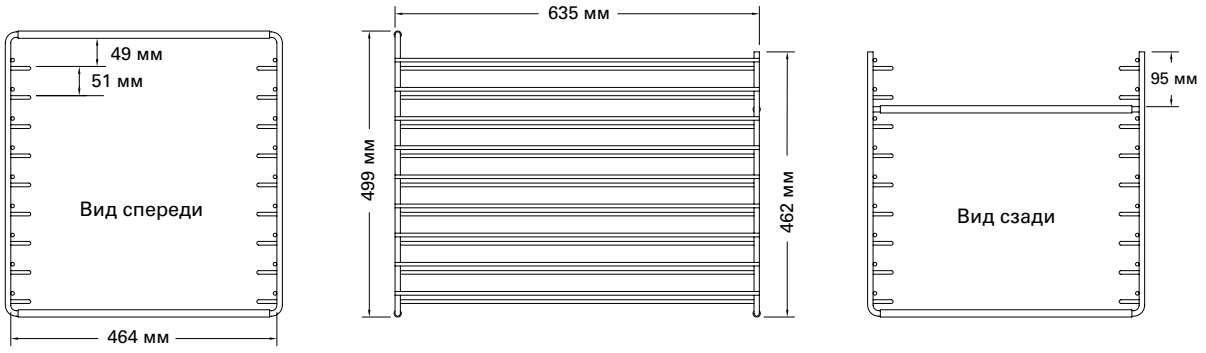
# УСТАНОВКА

## ВАРИАНТЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

| МОДЕЛЬ > | QC2-3 | QC2-20 | QC2-40 | QC2-100 | QC2-100/NT |
|---|---|---|---|---|---|
| Ролики, 76 мм [КОМПЛЕКТ ИЗ 4 ШТУК] | 5014890 | — | — | — | — |
| Ролики, 127 мм [КОМПЛЕКТ ИЗ 4 ШТУК] | 5014751 | 5014751 | 5014751 | — | — |
| Ножки, 178 мм для установки на прилавок [КОМПЛЕКТ ИЗ 4 ШТУК] | 5014889 | — | — | — | — |
| Ножки, 229 мм для установки на пол [КОМПЛЕКТ ИЗ 4 ШТУК] | 5014891 | — | — | — | — |
| Уплотняющая прокладка для предварительного охлаждения | — | — | — | 5016989 | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД |
| Вкатываемая тележка для противней<br>Тележка С 20 ПОЛКАМИ – для 20-20E, 20-20G, 20-20MW, и QC2-100<br>1766 x 661 x 873 мм<br>65 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ | — | — | — | 5017976<br>5017148 (CI) | — |
| Тележка С 20 ПОЛКАМИ – для 20-10E, 20-10G, 20-20MW, и QC2-100/NT<br>1766 x 475 x 753 мм<br>65 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ | — | — | — | — | 5017975<br>5017149 (CI) |
| Вкатываемая тележка для тарелок<br>Тележка НА 102 ТАРЕЛКИ – для 20-20E, 20-20G, 20-20MW, и QC2-100<br>1769 x 683 x 1080 мм<br>77 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ | — | — | — | 5016478<br>5017150 (CI) | — |
| Тележка НА 84 ТАРЕЛКИ – для 20-20E, 20-20G, 20-20MW, и QC2-100<br>1769 x 683 x 1080 мм<br>93 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ | — | — | — | 5016480<br>5017151 (CI) | — |
| Тележка НА 60 ТАРЕЛОК – для 20-10E, 20-10G, 20-20MW, и QC2-100/NT<br>1773 x 475 x 943 мм<br>66 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ | — | — | — | — | 5016489<br>5017153 (CI) |
| Тележка НА 51 ТАРЕЛКУ – для 20-10E, 20-10G, 20-20MW, и QC2-100/NT<br>1778 x 475 x 943 мм<br>77 мм – ВЕРТИКАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ПОЛКАМИ | — | — | — | — | 5016490<br>5017154 (CI) |
| Полки проволочные из нержавеющей стали | — | — | SH-22584 | SH-22473 | SH-2903 |
| Полки проволочные, с покрытием | SH-35114 | SH-35115 | — | — | — |
| Боковые стойки [ТРЕБУЮТСЯ 2] -<br>10 (ДЕСЯТЬ) НЕПОДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ, РАСПОЛОЖЕННЫХ С ШАГОМ 48 мм | — | SR-29969 | — | — | — |
| Палец для боковой стойки, длинный [ТРЕБУЮТСЯ 2] | — | PI-29939 | — | — | — |
| Палец для боковой стойки, короткий [ТРЕБУЮТСЯ 2] | — | PI-35828 | — | — | — |
| Держатель боковой стойки [ТРЕБУЮТСЯ 2] | — | BT-29942 | — | — | — |
| Комплект для верт. монтажа, 7-20 на QC2-20 | — | 5015155 | — | — | — |
| Комплект для верт. монтажа, XL-300 на QC2-3 | 5019677 | — | — | — | — |
| Комплект для верт. монтажа, XL-400 на QC2-3 | 5019678 | — | — | — | — |

CI - ИСПРАВИТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

SR-35827 — вдвигаемая стойка, QC2-20 (стандартная)



# УСТАНОВКА

## ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

Это устройство должно быть защищено ответвленной цепью соответствующей мощности согласно монтажной схеме. Устройство Quickchiller должно быть заземлено в соответствии с требованиями NEC (стандарт США по электробезопасности) и применимых местных правил по установке электрооборудования. Калибр проводов для подвода электропитания должен согласовываться с минимальным размером, указанным в технических характеристиках конкретной модели Quickchiller. Найдите калибр проводов питания в данном руководстве.

Перед началом эксплуатации холодильного шкафа проверьте затяжку всех кабельных соединений, поскольку они могли ослабнуть при транспортировке.

***УВЕДОМЛЕНИЕ.*** **Подсоединив провода электропитания, включите устройство в любом режиме охлаждения на 15 минут и снова проверьте затяжку всех соединений питания на клеммном блоке.**

### ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Во избежание тяжелой травмы, смерти или повреждения имущества:

Все электрические соединения должны быть выполнены квалифицированным и обученным техником-электриком в соответствии с применимыми правилами установки электрооборудования.

Это устройство должно быть надлежащим образом заземлено в соответствии с местными правилами установки электрооборудования или, если местные правила отсутствуют, в соответствии с последним изданием Национальных правил установки электрооборудования ANSI/ NFPA №. 70. В Канаде все электрические соединения должны быть выполнены в соответствии с CSA C22.1, Канадскими правилами установки электрооборудования, часть 1, или местными правилами.

Устройства, утвержденные CE, снабжены клеммой эквипотенциального соединения с символом, изображенным слева. Обустройство заземления должно быть выполнено в соответствии со стандартом IEC:2010 60335-1, раздел 27, или в соответствии с местными правилами.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Во избежание ТЯЖЕЛОЙ ТРАВМЫ, СМЕРТИ или ПОВРЕЖДЕНИЯ ИМУЩЕСТВА:

Все электрические соединения должны быть выполнены квалифицированным и обученным техником-электриком в соответствии с применимыми правилами установки электрооборудования.

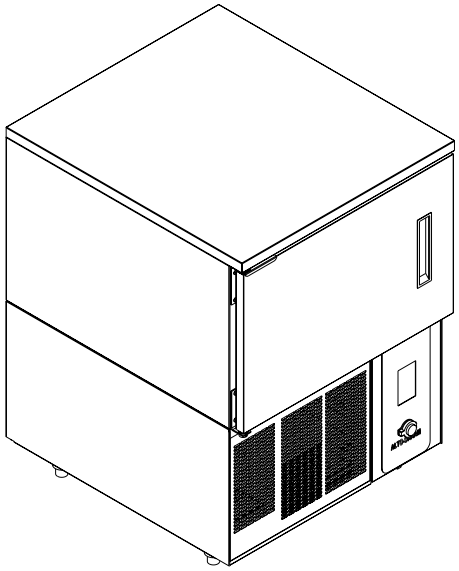
Монтажные схемы находятся наверху устройства, рядом с компрессором или панелью управления.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| НАПРЯЖЕНИЕ / ЧИСЛО ФАЗ / ЧАСТОТА/ГЦ | QC2-3 | QC2-20 | QC2-40 | QC2-100 | QC2-100R с ВЫНЕСЕННЫМ КОНДЕНСАТОРОМ |
|---|---|---|---|---|---|
| 115 В / 1 фаза / 60 Гц<br>РЕКОМЕНДУЕМАЯ СИЛА ТОКА:<br>КОНФИГУРАЦИЯ ВИЛКИ: | 16 А, 1,8 кВт<br>20 А<br>NEMA 5-20P | 16 А, 1,8 кВт<br>20 А<br>NEMA 5-20P | ОТСУТСТВУЕТ | ОТСУТСТВУЕТ | ОТСУТСТВУЕТ |
| 115/208-230 В / 1 фаза / 60 Гц<br>РЕКОМЕНДУЕМАЯ СИЛА ТОКА:<br>КОНФИГУРАЦИЯ ВИЛКИ: | ОТСУТСТВУЕТ | ОТСУТСТВУЕТ | 16 А, 3,7 кВт<br>20 А<br>NEMA 14-20P | 24 А, 5,5 кВт<br>30 А<br>4 провода, прямое подключение | 20 А, 4,6 кВт<br>30 А<br>4 провода, прямое подключение |
| 115/208-230 В / 3 фазы / 60 Гц<br>РЕКОМЕНДУЕМАЯ СИЛА ТОКА:<br>РЕКОМЕНДОВАННЫЙ КАЛИБР ПРОВОДА: | ОТСУТСТВУЕТ | ОТСУТСТВУЕТ | ОТСУТСТВУЕТ | 16 А, 3,7 кВт<br>20 А<br>5 проводов, прямое подключение | ОТСУТСТВУЕТ |
| 220 В / 1 фаза / 50 Гц<br>РЕКОМЕНДУЕМАЯ СИЛА ТОКА:<br>РЕКОМЕНДОВАННЫЙ КАЛИБР ПРОВОДА: | 8 А, 1,8 кВт<br>20 А<br>NEMA 5-15P | 14 А, 1,8 кВт<br>20 А<br>3 провода, прямое подключение | 20 А, 4,4 кВт<br>30 А<br>5 проводов, прямое подключение | 20 А, 4,4 кВт<br>30 А<br>3 провода, прямое подключение | 16 А, 3,5 кВт<br>20 А<br>3 провода, прямое подключение |
| 380-420 В / 3 фазы / 50 Гц<br>Рекомендуемая сила тока:<br>РЕКОМЕНДОВАННЫЙ КАЛИБР ПРОВОДА: | ОТСУТСТВУЕТ | ОТСУТСТВУЕТ | 10 А, 3,8 кВт<br>20 А<br>5 проводов, прямое подключение | 12 А, 4,6 кВт<br>20 А<br>5 проводов, прямое подключение | 7 А, 2,7 кВт<br>15 А<br>5 проводов, прямое подключение |

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ. ВВЕДЕНИЕ



Alto-Shaam® Quickchiller™ — это обрабатывающая холодильная система, предназначенная для быстрого и равномерного понижения температуры горячих продуктов до охлажденного или замороженного состояния. Такая обработка обеспечивает повышенную безопасность, увеличенный срок хранения и большую эффективность производства.

Быстрое понижение температуры горячих продуктов предотвращает образование бактерий и обеспечивает безопасный пятидневный срок хранения охлажденных продуктов с момента их приготовления до момента подачи на стол. Увеличенный срок хранения значительно повышает эффективность производства на предприятиях общественного питания. Например, блюдо ежедневного меню можно будет готовить не ежедневно, а по графику готовки всего два раза в неделю.

Устройство Alto-Shaam Quickchiller может эффективно использоваться в нескольких видах программ общественного питания:

1. **ТРАДИЦИОННЫЕ КУХНИ С ГОТОВКОЙ И ПОДАЧЕЙ БЛЮД —**
   Быстрое охлаждение может использоваться для оптимизации производства на предприятиях, где пища готовится для немедленной подачи. Готовку блюд, требующих повышенных трудозатрат, можно запланировать для выполнения за несколько дней до подачи на стол. Охлаждение пищи дает возможность впоследствии разогреть ее без ущерба для безопасности и качества продуктов.

2. **ПРЕДПРИЯТИЯ С МОДИФИЦИРОВАННЫМ ЦИКЛОМ ГОТОВКИ-ОХЛАЖДЕНИЯ—**
   в которых значительная часть пищи готовится для немедленной подачи на стол, но малая часть наиболее трудозатратных горячих блюд готовится заранее, охлаждается и разогревается непосредственно перед подачей.

3. **ПРЕДПРИЯТИЯ С ПОЛНЫМ ЦИКЛОМ ГОТОВКИ-ОХЛАЖДЕНИЯ —**
   все горячие блюда готовятся заблаговременно и хранятся в замороженном виде. Готовка горячей пищи осуществляется в рамках пятидневного производственного графика.

Процедура охлаждения или замораживания в устройстве Quickchiller выполняется за счет использования компрессоров и вентиляторов большого размера с электронным управлением в соответствии параметрами, задаваемыми оператором на панели управления, расположенной на передней части шкафа. Устройство Quickchiller дает оператору возможность охлаждать пищевые продукты до заданной температуры в камере по времени или по внутренней температуре продукта с использованием одного или нескольких термощупов. По достижении заданного времени охлаждения или температуры по термощупу (термощупам) устройство Quickchiller переключается в режим выдерживания при температуре, указанной либо для заморозки, либо для выдерживания продукта в замороженном состоянии. Блок управления Quickchiller хранит записи длительности времени работы для каждого текущего цикла. По завершении цикла охлаждения, когда устройство поддерживает температуру выдерживания, блок управления охлаждением при необходимости запустит автоматический цикл размораживания.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

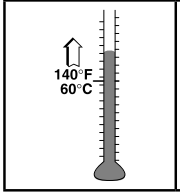
## ЦИКЛЫ ОХЛАЖДЕНИЯ

В устройстве Alto-Shaam Quickchiller тепло из готовых продуктов удаляется посредством высокоскоростной циркуляции холодного воздуха с целью быстрого снижения температуры за пределы опасного интервала и обеспечения максимального срока хранения. Для обеспечения быстрого охлаждения поток воздуха в любом из устройств Quickchiller равномерно направляется на каждый противень со стороны блока управления.

Высокоскоростной поток холодного воздуха, вырабатываемый устройством Quickchiller, удаляет изолирующие слои теплого влажного воздуха, обволакивающие большинство горячих продуктов. Быстрое удаление этих изолирующих слоев теплого воздуха понижает температуру пищи значительно быстрее, чем любой другой способ понижения температуры, а также обеспечивает повышенную сохранность пищевых продуктов.

Поскольку основные рабочие характеристики устройства Quickchiller зависят от высокоскоростного перемещения воздуха вокруг каждого контейнера с пищей, важно загружать пищу, помещая противни непосредственно в направляющие для противней. Всегда используйте направляющие для поддержки краев противней для мармитов 305 x 508 мм (GN 1/1). Используйте проволочные полки для поддержки листовых противней 457 x 660 мм, противней для мармитов 305 x 254 мм (GN 1/2), хлебных форм, тарелок с закусками и других малых контейнеров.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**




**ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ САНИТАРНОЙ ПРОФИЛАКТИКИ ВСЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ПЕРЕД БЫСТРЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ ИЛИ БЫСТРЫМ ЗАМОРАЖИВАНИЕМ ДОЛЖНЫ БЫТЬ РАЗОГРЕТЫ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫШЕ 60 °C И ПЛОТНО НАКРЫТЫ.**

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ QUICKCHILLER

### ➤ ОБРАБОТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОЩУПОВ

При использовании термощупов активация и прекращение охлаждения или замораживания осуществляются посредством термощупа или термощупов, вставленных в центр продукта. Цикл автоматически отключается, когда температура в центре продукта достигнет температуры по термощупу, заданной оператором. Если устройство оборудовано несколькими термощупами, то для автоматического отключения цикла температура по всем термощупам должна достичь температуры, заданной оператором.

### ➤ ОБРАБОТКА ПО ВРЕМЕНИ

Режим обработки по времени обеспечивает активацию и прекращение цикла на основе временного интервала, заданного оператором. По истечении заданного временного интервала шкаф автоматически переключится на выбранную температуру цикла выдерживания.

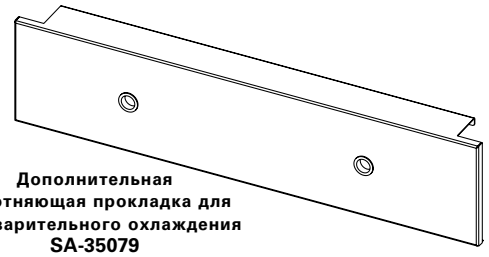
### ➤ ВЫДЕРЖИВАНИЕ

По завершении обработки цикл выдерживания поддерживает температуру для безопасного выдерживания пищи после обработки. Цикл выдерживания также поддерживает температуру выдерживания в камере между циклами обработки.

## НАЧАЛО ЭКСПЛУАТАЦИИ QUICKCHILLER

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ШКАФА

Прежде чем помещать горячую пищу в шкаф Quickchiller, его необходимо предварительно охладить. В моделях, оборудованных дополнительной вкатываемой тележкой, следует всегда оставлять пустую тележку для продуктов внутри холодильного шкафа во время предварительного охлаждения, чтобы исключить выпуск воздуха через низ двери холодильного шкафа. Для этой цели также можно использовать дополнительную ***уплотняющую прокладку для предварительного охлаждения (поз. № SA-35079)***.



**Дополнительная уплотняющая прокладка для предварительного охлаждения SA-35079**

**Дополнительная узкая уплотняющая прокладка для предварительного охлаждения — *обратитесь на завод***

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Очищайте устройство Quickchiller и термощупы перед использованием и убедитесь, что все режимы обработки работают правильно, прежде чем приступать к охлаждению или заморозке продуктов.
- Для обеспечения надлежащей работы устройства Quickchiller размораживайте его каждые 4-10 часов.
- Для обеспечения оптимальных рабочих характеристик выполните предварительное охлаждение устройства Quickchiller в течение минимум 30 минут, прежде чем загружать противни с пищей.
- Ни в коем случае не перегружайте устройство Quickchiller.
- Важно знать и соблюдать все местные нормы, касающиеся продуктов питания.
- Готовьте пищу надлежащим образом перед интенсивным охлаждением или заморозкой.
- Пищу следует раскладывать по неглубоким противням, глубина которых не должна превышать 51 мм.
- Во избежание высыхания пищи противни следует накрывать перед процедурой охлаждения или заморозки.
- Всегда соблюдайте срок хранения охлажденных пищевых продуктов. Выдерживайте охлажденную пищу в замороженном состоянии максимум 5 дней, включая день изготовления и день употребления.
- В соответствии с Кодексом продуктов питания США все охлажденные продукты необходимо разогревать до внутренней температуры в 74 °C перед подачей на стол.

***УВЕДОМЛЕНИЕ***

**ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НАДЛЕЖАЩЕЙ ЦИРКУЛЯЦИИ ВОЗДУХА КАК ПРИ ОБРАБОТКЕ, ТАК И ПРИ ПОСЛЕДУЮЩЕМ ВЫДЕРЖИВАНИИ НЕОБХОДИМО ОСТАВИТЬ ДОСТАТОЧНОЕ ПРОСТРАНСТВО МЕЖДУ ПРОТИВНЯМИ. УСТАНОВЛЕННЫЕ ДРУГ НА ДРУГА ПРОТИВНИ ЗАТРУДНЯЮТ ЦИРКУЛЯЦИЮ ВОЗДУХА И УВЕЛИЧИВАЮТ ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ**.

## ДВЕРЬ

Если открыть дверь устройства QC2-40 или QC2-100 во время цикла охлаждения или заморозки, вентиляторы отключатся, а на экране появится сообщение **«DOOR IS OPEN»** (Дверь открыта). Если дверь остается открытой дольше 2 минут, прозвучит звуковой сигнал. После закрытия двери вентиляторы включатся и холодильный шкаф продолжит работу.

## РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРОВ

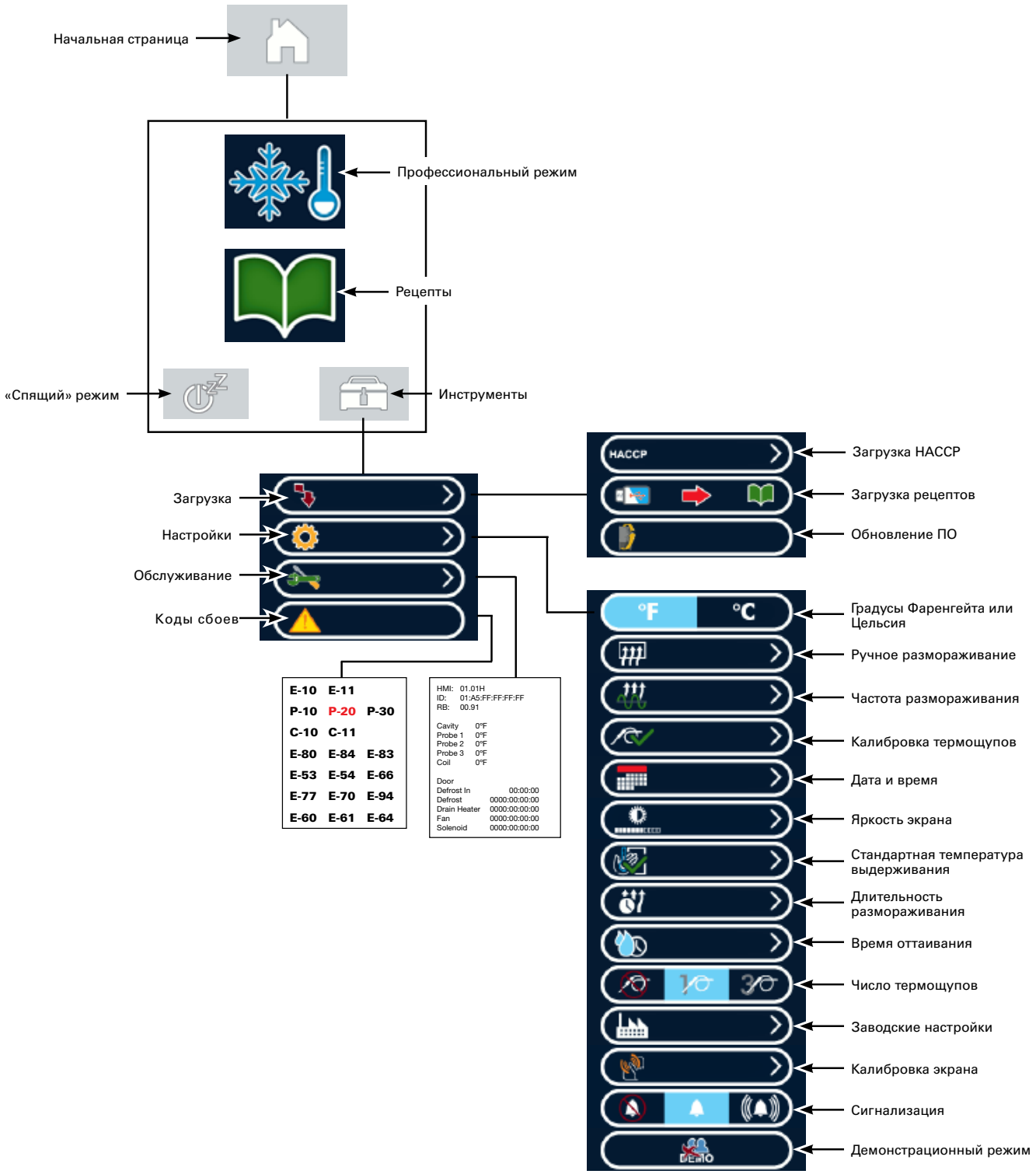
При первоначальном охлаждении устройства Quickchiller система задержки вентиляторов испарителя будет блокировать включение охлаждающих вентиляторов, пока температура змеевика испарителя не опустится ниже -1 °C. Вентиляторы будут работать, пока температура змеевика испарителя не превысит 16 °C.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Устройство Quickchiller запустит автоматический цикл размораживания, если истек период ожидания размораживания и устройство находится в режиме выдерживания, перешло из режима охлаждения в режим выдерживания, или находится в режиме охлаждения, но размораживание было задержано более чем на 1 час и температура по всем термощупам не превышает 2 °C. Если размораживание было задержано более чем на 1 час, но температура по термощупам превышает 2 °C, на дисплее появится код сбоя **E-77** и блок управления будет подавать звуковой сигнал каждые десять секунд, пока не будет выполнено размораживание.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## МЕНЮ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Охлаждение по рецептам

1. Коснитесь для просмотра рецептов.
2. Коснитесь или для перемещения по экранам рецептов.
3. Выберите нужный рецепт.
4. Коснитесь для запуска цикла охлаждения.

На экране будет отображаться:

- **Время охлаждения —** временной интервал, в котором холодильный шкаф будет работать в заданном режиме.

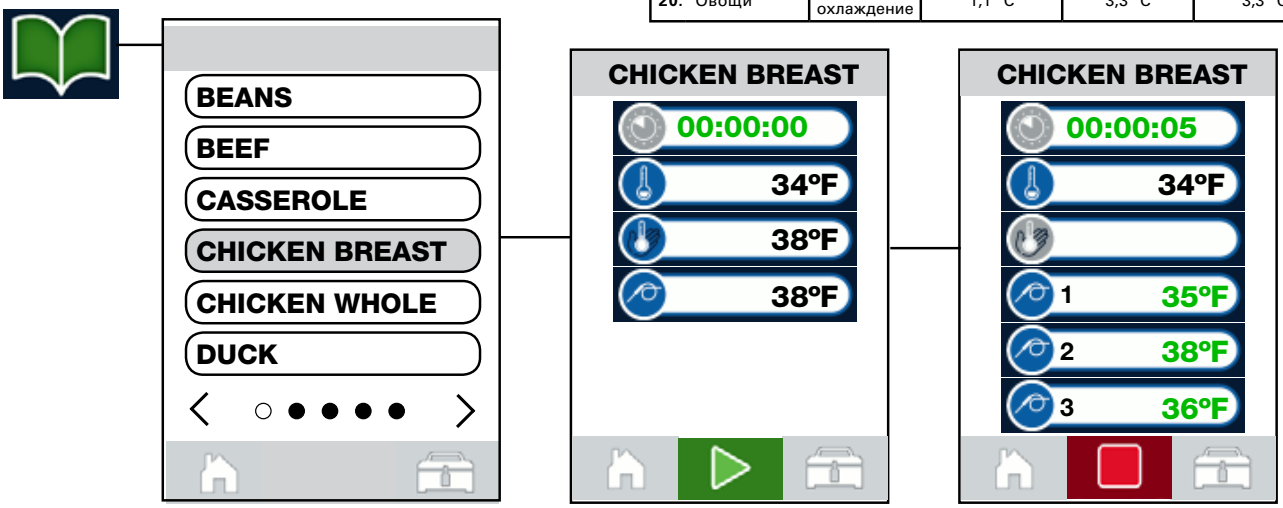
- **Температура охлаждения —** заданная температура.

- **Температура выдерживания —** температура воздуха в камере холодильного шкафа в режиме выдерживания. Не отображается, пока холодильный шкаф не перейдет в цикл выдерживания.

- **Температура по термощупам —** температура по всем термощупам температуры продукта.

Коснитесь , чтобы в любой момент остановить цикл охлаждения.

| Quickchiller > | | Настройки температуры по умолчанию | | |
|---|---|---|---|---|
| **Рецепты** | **Режим** | **Охлаждение** | **По термощупам** | **Выдерживание** |
| **1.** Фасоль | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **2.** Говядина | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **3.** Запеканка | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **4.** Куриные грудки | Мягкое охлаждение | 1,1 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **5.** Курица, целиком | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **6.** Утка | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **7.** Рыба | Мягкое охлаждение | 1,1 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **8.** Мясной фарш | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **9.** Ягнятина | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **10.** Лазанья | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **11.** Свинина | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **12.** Картофель | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **13.** Рис | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **14.** Соус | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **15.** Пирог, выпекаемый на противне | Мягкое охлаждение | 1,1 °C в теч. 10 мин. | — | 3,3 °C |
| **16.** Суп | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **17.** Тушеное блюдо | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **18.** Начинка | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **19.** Индейка | Сильное охлаждение | -10 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |
| **20.** Овощи | Мягкое охлаждение | 1,1 °C | 3,3 °C | 3,3 °C |



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## РЕЖИМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ

**МЯГКОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ...** Быстрое понижение температуры пищи по внутренней температуре продукта по термощупам или по времени в интервале от -4 °C до 2 °C. Мягкое охлаждение рекомендуется применять для менее плотных пищевых продуктов, которые быстро охлаждаются. В конце цикла охлаждения этот режим автоматически переключается на температуру выдерживания для замороженных продуктов.

Используйте режим **Мягкое охлаждение** для менее плотных продуктов, таких как рыба или овощи.

**СИЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ...** Быстрое понижение температуры пищи по внутренней температуре продукта по термощупам или по времени в интервале от -11 °C до -5 °C. Сильное охлаждение рекомендуется применять для более плотных пищевых продуктов. В конце цикла охлаждения этот режим автоматически переключается на температуру выдерживания для замороженных продуктов.

Используйте режим **Сильное охлаждение** для таких продуктов, как мясо или запеканка.

**БЫСТРОЕ ЗАМОРАЖИВАНИЕ ...** Режим, предназначенный для быстрого замораживания и выдерживания пищи в замороженном состоянии по внутренней температуре продукта по термощупам или по времени в интервале температур от -23 °C до -12 °C. В конце цикла быстрого замораживания этот режим автоматически переключается на температуру выдерживания замороженной пищи.

Используйте режим **Быстрое замораживание** для замораживания продуктов с последующим их перемещением непосредственно в морозильную камеру.

**ТЕМПЕРАТУРА ВЫДЕРЖИВАНИЯ ...** Режим для хранения в замороженном виде в интервале температур от -21 °C до 4 °C. Режим температуры выдерживания обеспечивает непрерывное хранение в замороженном виде без использования термощупов или таймера. Температура выдерживания всегда устанавливается на температуру выдерживания по умолчанию, задаваемую в пользовательских настройках.

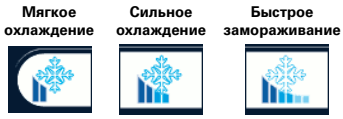
Используйте режим **Температура выдерживания** для выдерживания охлажденных продуктов при температуре замораживания.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Профессиональный режим — режим охлаждения

Коснитесь на начальном экране.




1. Выберите нужный режим охлаждения
2. Коснитесь для охлаждения по времени, или для охлаждения по термощупам.
4. Введите нужное время охлаждения или температуру по термощупам с помощью клавиатуры, или коснитесь для выбора заводских настроек по умолчанию.
5. Коснитесь для ввода или для возврата на экран настроек.
6. Коснитесь для изменения температуры, и для изменения температуры выдерживания.
   Примечание. На экране отображаются последние использовавшиеся значения температуры.
7. Введите нужное время или температуру с помощью клавиатуры, или коснитесь для выбора заводских настроек по умолчанию.
8. Коснитесь для ввода или для возврата на экран настроек.
9. Коснитесь для запуска процедуры охлаждения.

На экране будет отображаться:

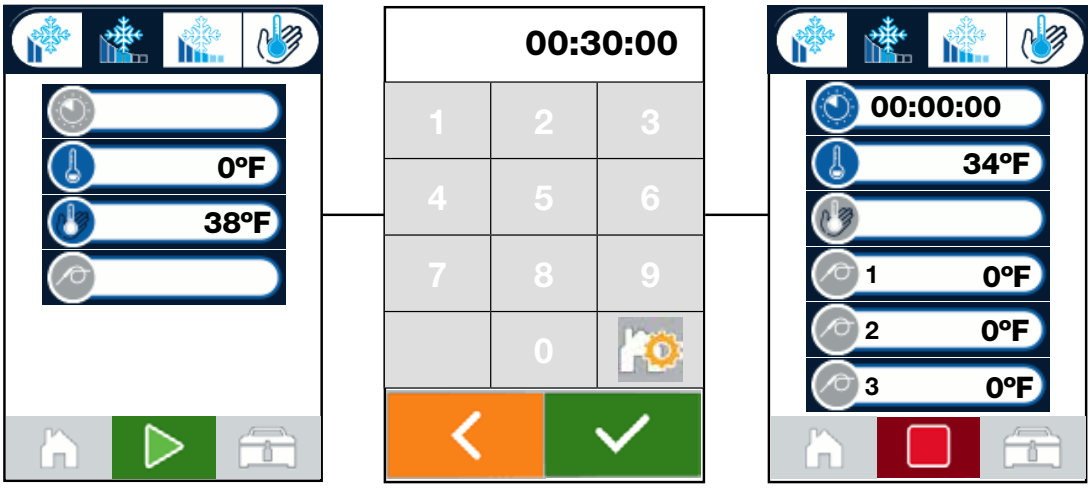
- **Время охлаждения —** временной интервал, в котором холодильный шкаф будет работать в заданном режиме.

- **Температура охлаждения —** заданная температура.

- **Температура выдерживания —** температура воздуха в камере холодильного шкафа в режиме выдерживания. Не отображается, пока холодильный шкаф не перейдет в цикл выдерживания.

- **Температура по термощупам —** температура по всем термощупам температуры продукта.

Коснитесь , чтобы в любой момент остановить цикл охлаждения.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Профессиональный режим — режим выдерживания

Коснитесь на начальном экране.

1. Коснитесь значка выдерживания
2. Введите температуру выдерживания с помощью клавиатуры, или коснитесь для выбора заводских настроек по умолчанию.
3. Коснитесь для возврата на экран настроек, или коснитесь для запуска цикла выдерживания.

На экране будет отображаться:

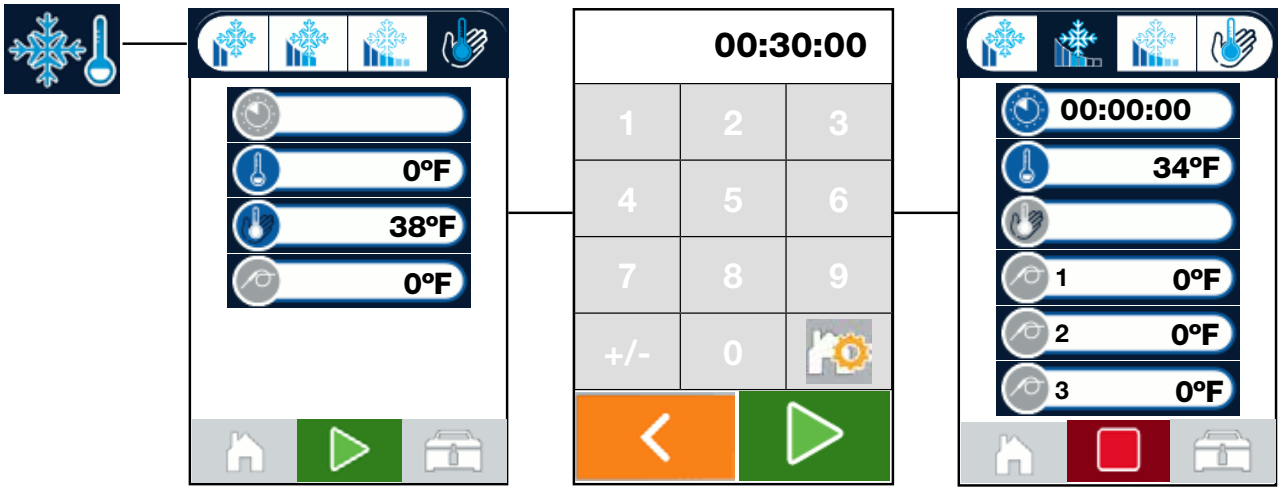
- **Время охлаждения —** временной интервал, в котором холодильный шкаф будет работать в заданном режиме.

- **Температура охлаждения —** заданная температура.

- **Температура выдерживания —** температура воздуха в камере холодильного шкафа в режиме выдерживания. Не отображается, пока холодильный шкаф не перейдет в цикл выдерживания.

- **Температура по термощупам —** температура по всем термощупам температуры продукта.

Коснитесь , чтобы в любой момент остановить цикл выдерживания.



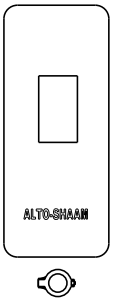
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Загрузка

### HACCP

1. Вставьте накопитель USB в порт передачи данных на передней части устройства.
2. Коснитесь , а затем HACCP. На экране отобразится копируемый файл HACCP, а также любые ошибки, которые могут возникнуть при загрузке файла. Появление сообщения «Done» (Готово) означает, что передача данных завершена. Извлеките накопитель из порта передачи данных. **Примечание.** Если устройство USB не было обнаружено после касания значка загрузки, на экране появится сообщение «No USB detected» (Устройство USB не обнаружено).




**Порт передачи данных USB**

Все данные будут перенесены на накопитель USB и удалены из блока управления. На накопителе данных USB будет создана папка с названием «haccp», содержащая датированные файлы в формате Excel для каждого цикла охлаждения или размораживания с момента последней загрузки данных HACCP. Новый файл создается каждый раз при запуске нового цикла охлаждения. Примечание. Данные HACCP нельзя загружать, пока устройство QC2 находится в режиме охлаждения.

**Пример файла данных Excel — режим охлаждения**

| | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K | L | M | N | O |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | HMI: | 01.00AI | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | RB: | | 0.86 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | ID: | 0A:51:FF:FF:FF:FF | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Chill Mode: | HOLD | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Chill Style: | Hold | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Date | Time | Mode | Door | Setpoint (°F) | Cavity Temperature (°F) | Probe 1 (°F) | Probe 2 (°F) | Probe 3 (°F) | Setpoint (°C) | Cavity Temperature (°C) | Probe 1 (°C) | Probe 2 (°C) | Probe 3 (°C) | Communication |
| 8 | 1/15/13 | 13:55:58 | HOLD | 0 | 38 | 32 | 32 | 32 | 32 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | OK! |
| 9 | 1/15/13 | 13:55:58 | HOLD | 0 | 38 | 32 | 32 | 32 | 32 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | OK! |
| 10 | 1/15/13 | 13:56:58 | HOLD | 0 | 38 | 40 | 37 | 32 | 32 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | OK! |
| 11 | 1/15/13 | 13:57:58 | HOLD | 0 | 38 | 30 | 32 | 32 | 32 | 3 | -1 | 0 | 0 | 0 | OK! |

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Загрузка (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

#### Загрузка рецептов

1. Вставьте накопитель USB в порт передачи данных на передней части устройства.
2. Коснитесь , а затем .
3. На дисплее будет отображаться выполнение загрузки. По завершении загрузки извлеките накопитель из порта передачи данных. Экран вернется на начальный экран.

**Примечание.** Загрузку нельзя выполнять, пока устройство QC2 находится в режиме охлаждения.

#### Обновление ПО

1. Вставьте накопитель USB в порт передачи данных на передней части устройства.
2. Коснитесь , а затем . На дисплее будет отображаться выполнение обновления. По завершении процедуры извлеките накопитель из порта передачи данных. Экран вернется на начальный экран.

**Примечание.** Обновление ПО нельзя выполнять, пока устройство QC2 находится в режиме охлаждения.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Настройки


**°F/°C** — коснитесь для выбора температуры в градусах Фаренгейта или Цельсия на экране показаний Quickchiller.

**Ручное размораживание —** коснитесь для запуска цикла размораживания. На экране будет отображаться длительность размораживания и время оттаивания. Цикл размораживания будет завершен, когда температура змеевика или змеевиков достигнет заданных значений, или по истечении заданного времени, в зависимости от того, что наступит раньше.

**Частота размораживания —** коснитесь . На экране будет отображаться период времени, который должен истечь, прежде чем таймер вентиляторов задействует автоматический цикл размораживания. Этот период времени можно изменить, коснувшись или для изменения длительности цикла размораживания.

**Калибровка термощупов** — коснитесь . Поправка и температура будут отображаться для термощупов 1 (верхний), 2 (средний), и 3 (нижний). Используйте значки или для установки нужной температуры по термощупам.

**Время/дата —** коснитесь и используйте или для установки нужной даты (ММ/ДД/ГГ) и времени (ЧЧ:ММ).

**Яркость экрана —** коснитесь и используйте значки или для регулировки яркости экрана.

Нажмите или для доступа к дополнительным экранам настроек.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Настройки (продолжение)

**Температура выдерживания по умолчанию —** коснитесь и введите температуру выдерживания по умолчанию в интервале от -21 °C до +4 °C с помощью клавиатуры или выберите заводские настройки по умолчанию .

**Время размораживания —** коснитесь . Это период времени, в течение которого функция размораживания будет активна, прежде чем устройство автоматически переключится в режим охлаждения. Заводская настройка по умолчанию — 20 минут. Используйте значки или для изменения длительности размораживания в интервале 10-30 минут. Устройство Quickchiller может завершить разморозку быстрее заданного времени, и по достижении надлежащей температуры змеевиков перейдет в цикл оттаивания.

**Время оттаивания —** коснитесь . Это период времени, в течение которого будет работать нагреватель слива после выполнения размораживания горячим газом, прежде чем устройство автоматически переключится в режим охлаждения. Заводская настройка по умолчанию — 10 минут. Используйте значки или для изменения времени оттаивания в интервале 5-15 минут.

**Термощупы —** коснитесь для задания числа термощупов, используемых в холодильном шкафе (0, 1 или 3).

**Заводские настройки —** коснитесь , чтобы сбросить все заданные и пользовательские настройки и восстановить заводские настройки по умолчанию.

**Предостережение. Нажатие значка сброса до заводских настроек удалит все пользовательские настройки, рецепты и заданные настройки, запрограммированные пользователем. Примечание.** Сброс до заводских настроек нельзя выполнять, пока устройство QC2 находится в режиме охлаждения.

**Калибровка экрана —** коснитесь и следуйте инструкциям для калибровки сенсорного экрана. **Примечание.** Калибровку экрана нельзя выполнять, пока устройство QC2 находится в режиме охлаждения.

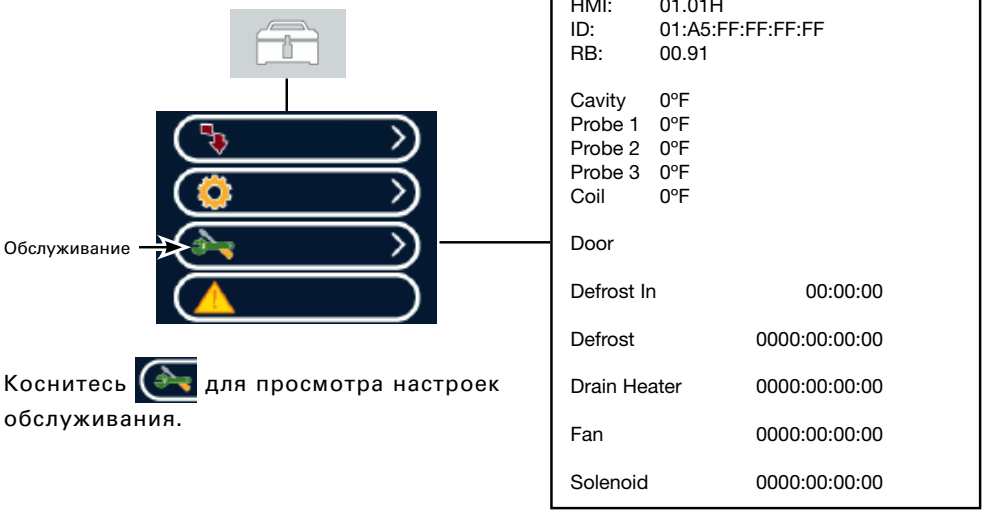
**Сигнализация —** звуковая сигнализация срабатывает, когда температура продукта по термощупу достигает температуры, заданной пользователем. Коснитесь , чтобы отключить сигнализацию , установить однократный гудок , или непрерывный гудок . Для отключения сигнализации откройте дверь.

**Демонстрационный режим —** коснитесь и введите с помощью клавиатуры код 6702 для прокрутки экранов управления без активации цикла охлаждения или изменения настроек.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

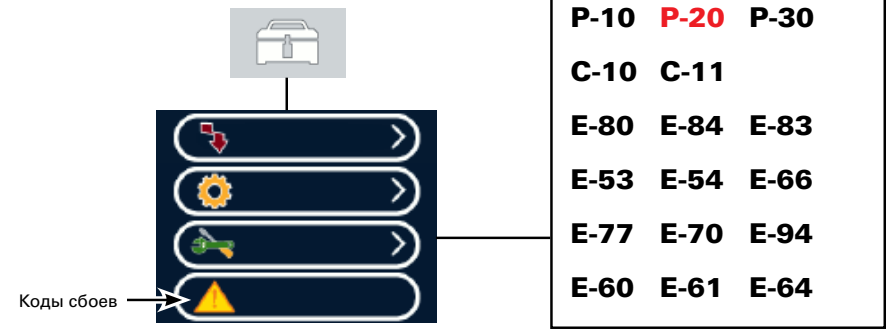
### Обслуживание




Коснитесь  для просмотра настроек обслуживания.

---

### Коды сбоев




Коснитесь для просмотра кодов сбоев.

Если имеет место сбой, код этого сбоя будет выделен.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Сообщение о сбое

При возникновении сбоя на экране появится и код сбоя. Коснитесь для подтверждения сообщения о сбое. См. коды сбоев, перечисленные в данном руководстве.

### Отключение питания

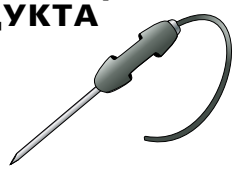
В случае сбоя питания блок управления будет подавать звуковой сигнал каждые 10 секунд, а на дисплее будет отображаться время с момента отключения питания. Таймер прекратит подсчет по истечении 24 часов.

Коснитесь , чтобы сбросить сообщение на дисплее и отключить звуковой сигнал.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЩУПОВ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА

### Распаковка термощупов температуры продукта



1. Обрежьте и выбросите пластмассовые стяжки, держащие кабели термощупов свернутыми при транспортировке.

   При удалении стяжек будьте осторожны, чтобы случайно не порезать черную пластмассовую изоляцию проводов в кабелях термощупов.

2. Распрямите кабели термощупов и вставьте металлическую часть каждого термощупа в кронштейн, закрепленный с внутренней стороны шкафа. Надлежащее размещение термощупов выполняется в такой последовательности:

   Вставьте верхний термощуп (термощуп температуры продукта 1) в верхний кронштейн. На соответствующим образом оборудованных моделях вставьте центральный термощуп (термощуп температуры продукта 2) в средний кронштейн, и вставьте нижний термощуп (термощуп температуры продукта 3) в нижний кронштейн.

3. Перед использованием протрите каждый термощуп и наконечник термощупа одноразовой подушечкой, смоченной в спирте, для очистки и дезинфекции.

### Процедуры чистки термощупов

1. Удаляйте с термощупов все остатки пищи после каждой загрузки и по окончании рабочей смены. Снимите термощупы и промойте их в теплом растворе чистящего средства. Протрите гнезда термощупов и кронштейны чистой тканью, смоченной в теплом растворе чистящего средства. Тканью с чистой проточной водой смойте следы чистящего средства. Дайте гнездам и кронштейнам высохнуть на воздухе.
2. Протрите термощупы и кронштейны термощупов одноразовым спиртовым тампоном или дезинфицирующим раствором, рекомендуемым для поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
3. Прикрепите термощупы к гнездам и поместите их в соответствующие кронштейны-держатели термощупов.
4. Прежде чем вставлять каждый термощуп в новый продукт, протрите его одноразовой подушечкой, смоченной в спирте.

## ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### Рекомендации по настройкам времени и температуры

Для обеспечения качества и безопасности при работе с охлажденными переработанными продуктами важно соблюдать следующие рекомендации.

1. Все пищевые продукты перед охлаждением или заморозкой должны быть накрыты.
2. Температура пищевых продуктов должна понижаться быстро с 60 °C до 4 °C в течение 4 часов.
3. Пищевые продукты можно безопасно извлекать из холодильного шкафа при температуре продукта в 4 °C и ниже.
4. Охлажденные пищевые продукты следует хранить в замороженном виде в устройствах, предназначенных для выдерживания продуктов при температуре от 1 ° до 3 °C в течение максимум 5 дней. 5-дневный срок хранения включает день изготовления и день употребления в пищу.
5. Все потенциально опасные готовые пищевые продукты, которые были охлаждены, а затем были разогреты и выдерживались в горячем состоянии, необходимо разогревать до минимальной внутренней температуры в 74 °C в течение 15 секунд перед подачей на стол. Касательно возможных исключений см. местные нормы, касающиеся продуктов питания.
6. Всегда изучайте и соблюдайте местные нормы, касающиеся продуктов питания а также указания HACCP касательно времени и температуры охлаждения или обработки замороженных пищевых продуктов.

**ПЕРЕД ОБРАБОТКОЙ НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНИТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ В ТЕЧЕНИЕ МИНИМУМ 30 МИНУТ.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## УКАЗАНИЯ ПО ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

### НАКРЫВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Для обеспечения санитарной профилактики при загрузке устройства Quickchiller пищевые продукты должны быть разогреты до температуры выше 60 °C и плотно накрыты. Плотно прилегающая крышка является важной частью правильного охлаждения, и ее необходимо использовать для предотвращения случайного попадания бактерий, передающихся воздушным путем.

Можно использовать крышки противней из нержавеющей стали. На противнях, накрытых крышками из нержавеющей стали, необходимо помещать наклейку с указанием содержимого противня и срока годности. Также допускается использование прозрачной пластиковой пленки.

При использовании для накрывания пищевых продуктов прозрачной пластиковой пленки убедитесь, что пленка непосредственно прилегает к поверхности продукта и обволакивает противень вокруг и снизу. Это важный шаг для обеспечения надлежащего времени охлаждения. Если между пластиковой пленкой и поверхностью пищевого продукта остается воздушный зазор, он служит изолятором, предотвращающим выделение тепла из продукта и замедляющим охлаждение.

Куски жареного мяса и другие продукты большого размера и плотности не должны весить больше 4 - 5 кг. В связи с высокой плотностью этих продуктов их охлаждение может занять до 4 часов. В связи с длительным временем охлаждения также рекомендуется охлаждать эти блюда в конце дня, устанавливая холодильный шкаф на автоматический режим охлаждения/выдерживания. Таким образом на следующий день оператор получит полностью охлажденный продукт, выдерживаемый при температуре заморозки.

Перед охлаждением куски жареного мяса следует обернуть прозрачной пластиковой пленкой и поместить в холодильный шкаф. ***Не нарезайте жареное мясо до дня подачи на стол.***

Порционные мясные продукты, такие как свиные отбивные или рубленые котлеты, следует охлаждать непосредственно на листовых противнях, на которых они были приготовлены. Перед охлаждением накройте листовые противни прозрачной пластиковой пленкой. После охлаждения такие продукты можно поместить на противни для мармитов для хранения в замороженном виде.

### ДЕЛЕНИЕ НА ПОРЦИИ И УПАКОВКА

**1.** Во время деления на порции и упаковки температура всех пищевых продуктов должна быть либо равной или выше 60 °C, либо ниже 4 °C.

**2.** Если приготовленные пищевые продукты превышают рабочую вместимость устройства Quickchiller, поместите горячие продукты в соответствующее резервное устройство для выдерживания, например, в шкаф для выдерживания Alto-Shaam® Halo Heat Combimate, в который можно поместить вкатываемую тележку. Выдерживайте горячие пищевые продукты при температуре выше 60 °C.

Если шкафа для выдерживания горячей пищи нет, поместите горячие пищевые продукты на временное хранение в замороженном виде до тех пор, пока их можно будет загрузить в устройство Quickchiller в следующем цикле обработки. Готовка пищевых продуктов не должна превышать рабочую вместимость холодильного шкафа, поэтому не используйте временное замораживание, как постоянную практику, а только в экстренных случаях.

**3.** Заполняйте контейнеры максимальной массой в 5 кг или до максимальной глубины в 51 мм продукта. Не используйте контейнеры из пластмассы или материала Lexan®.

4. Для ускорения охлаждения помещайте крышки и закрывающие материалы непосредственно на поверхность пищевых продуктов. Как упоминалось ранее, воздух, находящийся между крышкой и поверхностью пищи, действует в качестве изолятора, и увеличивает время охлаждения.

**5.** Для более быстрого охлаждения помещайте низкопрофильные пищевые продукты, такие как куриные бедра, рыбное филе или ребрышки в неглубокие контейнеры, например, в листовые противни глубиной 38 мм.

**6.** Крупные куски мяса и птицы весом максимум 4-5 кг следует индивидуально заворачивать в плотно прилегающую пленку и помещать на листовых противнях в холодильный шкаф.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ЧИСЛО ПРОТИВНЕЙ, ПОМЕЩАЮЩИХСЯ В QUICKCHILLER

В нижеследующей таблице вместимости устройств Quickchiller указано число противней, которые можно поместить в холодильный шкаф соответствующего размера для охлаждения или замораживания. Дополнительные противни можно помещать ***только*** при использовании устройства Quickchiller для выдерживания при температуре заморозки или температуре поддержания состояния замороженных пищевых продуктов.

***НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ УСТРОЙСТВО QUICKCHILLER ПРИ ОБРАБОТКЕ.***

**ТАБЛИЦА ВМЕСТИМОСТИ ПРОТИВНЕЙ**

| Модель холодильного шкафа | Число противней | Размер стандартных противней | Общий вес | Размер противней gastronorm | Всего |
|---|---|---|---|---|---|
| QC2-3 | 3 | противни 12 x 20 x 2-1/2 дюйма | 36 фунт | 530 x 325 x 65 мм 1/1 | 16 кг |
| QC2-20 | 5<br>10* | противни 12 x 20 x 2-1/2 дюйма<br>противни 18 x 26 x 1 дюйма | 60 фунт<br>60 фунт | 530 x 325 x 65 мм 1/1<br>н/д | 27 кг |
| QC2-40 | 20<br>10 | противни 12 x 20 x 2-1/2 дюйма<br>противни 18 x 26 x 1 дюйма | 160 фунт<br>60 фунт | 530 x 325 x 65 мм 1/1<br>н/д | 73 кг |
| QC2-100 | 24†<br>48*†<br>20*† | противни 12 x 20 x 2-1/2 дюйма<br>противни 12 x 10 x 2-1/2 дюйма<br>листовые противни 18 x 26 x 1 дюйма | 240 фунт<br>240 фунт<br>120 фунт | 530 x 325 x 65 мм 1/1<br>265 x 325 x 65 мм 1/2<br>н/д | 109 кг<br>109 кг |

*ДЛЯ МАКСИМАЛЬНОЙ ВМЕСТИМОСТИ ТРЕБУЮТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОВОЛОЧНЫЕ ПОЛКИ
†РАСПОЛАГАЙТЕ ПРОТИВНИ ЧЕРЕЗ ОДНУ ПАРУ НАПРАВЛЯЮЩИХ

## ВМЕСТИМОСТЬ ПРОТИВНЕЙ:

Пищу для охлаждения или замораживания следует раскладывать по неглубоким противням, глубина которых ***не должна превышать*** 51 мм. Таблица вместимости отдельных противней ниже приведена в качестве общего указания для помощи в определении числа загрузок, которые потребуются для обработки всего количества пищи.

**ВМЕСТИМОСТЬ ОТДЕЛЬНЫХ ПРОТИВНЕЙ**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Противень для мармитов: | 12 x 20 x 2-1/2 дюйма | 12 фунт | Gastronorm 1/1 | 530 x 325 x 65 мм | 5,4 кг |
| Противень для мармитов: | 12 x 10 x 2-1/2 дюйма | 6 фунт | Gastronorm 1/2 | 265 x 325 x 65 мм | 2,7 кг |
| Полноразмерный листовой противень: | 18 x 26 x 1 дюйма | 6 фунт | н/д | — | — |
| Листовые противни половинного размера: | 18 x 13 x 1 дюйма | 3 фунт | н/д | — | — |

**ПРИМЕР.:** 132 фунт на партию ÷ 12 фунт на противень 12 x 20 x 2-1/2 дюйма = **11 ПРОТИВНЕЙ**
60 кг на партию ÷ 5,4 кг на противень 325 x 530 x 65 мм = **11 ПРОТИВНЕЙ**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

**НИЖЕСЛЕДУЮЩАЯ ТАБЛИЦА РАЗМЕРОВ ПОРЦИЙ И ЧИСЛА ПОРЦИЙ НА ПРОТИВЕНЬ ПРИВЕДЕНА ЛИШЬ В КАЧЕСТВЕ ОБЩЕГО УКАЗАНИЯ.**

## РАЗМЕР ПОРЦИЙ И ВМЕСТИМОСТЬ ПРОТИВНЕЙ

| РАЗМЕР ПРОТИВНЯ › | 12 x 20 x 2-1/2 дюйма | 325 x 530 x 65 мм | |
|---|---|---|---|
| **КАТЕГОРИЯ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА** | **РАЗМЕР ПОРЦИИ** | **РАЗМЕР ПОРЦИИ В МЕТРИЧЕСКИХ ЕДИНИЦАХ** | **ЧИСЛО ПОРЦИЙ НА ПРОТИВЕНЬ** |
| **БЛЮДА К ЗАВТРАКУ:** | | | |
| Оладьи, вафли, французские тосты (2-3 штуки в каждой) | 4 унции | 113 г | 48 |
| Яйца | 2 – 4 унции | 57 – 113 г | 96 – 48 |
| Мясо для завтрака | 2 унции | 57 г | 96 |
| Каша или пропаренное зерно | 4 унции | 113 г | 48 |
| Фруктовый компот | 4 унции | 113 г | 48 |
| Мясо, птица, рыба, морепродукты | 4 унции | 113 г | 48 |
| Запеканка и блюда удлиненной формы | 6 – 8 унций | 170 – 227 г | 32 – 24 |
| Овощи | 4 унции | 113 г | 48 |
| **КРАХМАЛИСТЫЕ ПРОДУКТЫ:** | | | |
| Картофель, рис. паста, фарш, бобы | 4 унции | 113 г | 48 |
| Подливка и блюда в собственном соку | 2 унции | 57 г | 96 |
| Соус | 4 унции | 113 г | 48 |
| Протеиновые и содержащие крахмал салаты | 4 – 6 унций | 113 – 170 г | 48 – 32 |
| **ДЕСЕРТЫ:** | | | |
| Пудинг, заварной крем, мусс, желе | 4 унции | 113 г | 48 |

# УХОД И ЧИСТКА

## Защита поверхностей из нержавеющей стали

При уходе за поверхностями из нержавеющей стали важно предупреждать появление коррозии. Едкие, коррозийные или неподходящие химикаты могут полностью разрушить защитный поверхностный слой нержавеющей стали. Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности благодаря трению изнашивают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлорид от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образующие ржавчину и коррозию. Кроме того, многие кислотные пищевые продукты, пролитые и остающиеся на металлических поверхностях, представляют собой дополнительные факторы разъедания поверхностей.

Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока службы данной установки. Пролитые пищевые продукты должны быть удалены, а участок как можно скорее протерт, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и протирайте стоячую воду как можно скорее после промывания.

## Чистящие средства

Для поверхностей из нержавеющей стали рекомендуются средства, не содержащие абразивов. Также они не должны содержать хлоридов и четвертичных солей. Никогда не используйте хлористо-водородную (соляную) кислоту для стали. Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии. Всегда пользуйтесь надлежащим средством очистки рекомендованной изготовителем концентрации. За рекомендациями по продукции обращайтесь к местным поставщикам чистящих средств.

## Чистящие материалы

Обычно чистку можно выполнить подходящим чистящим средством и мягкой чистой тканью. Если требуется применять более жесткие методы, необходимо использовать неабразивную губку на сложных участках и выполнять чистку, избегая царапания поверхности. Никогда не используйте проволочный ерш, металлические губки или скребки для очистки от остатков пищи. Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии.

## УВЕДОМЛЕНИЕ

Для защиты поверхностей из нержавеющей стали полностью избегайте применения абразивных чистящих компонентов, чистящих веществ на основе хлора или чистящих веществ с четвертичными солями. **Ни в коем случае** не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту для чистки нержавеющей стали. **Никогда** не используйте проволочные щетки, металлические чистящие мочалки или скребки.

## ⚠ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Во избежание **тяжелой травмы, смерти** или **повреждения имущества**:

Эту установку необходимо тщательно очищать, чтобы не допустить отложений жира и/или остатков пищи внутри установки, которые могут привести к возгоранию. Если отложения жира и/или остатки пищи внутри установки воспламенятся, немедленно отключите установку и держите дверь установки закрытой, чтобы потушить огонь. Если требуется дополнительное тушение, отсоедините установку от источника питания и используйте огнетушитель (не используйте воду для тушения горящего жира!). Несоблюдение требований по очистке установки приведет к аннулированию гарантии и освободит компанию Alto-Shaam от всех обязательств.

# УХОД И ЧИСТКА

## ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Во избежание тяжелых травм, смерти или повреждения имущества, **всегда** отсоединяйте устройство от сети перед очисткой или обслуживанием.

### ЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Выкатите дополнительную вкатываемую тележку из оборудованных ей моделей. Откройте дверь Quickchiller, чтобы прогреть шкаф изнутри.

1. Удалите неплотно прилегающие пищевые остатки чистящей тканью или небольшой щеткой.
2. Используйте мягкое неабразивное чистящее средство и теплую воду. Протрите внутренние поверхности шкафа, удаляя все пищевые остатки. Протрите потолок, пол, стенки и панель вентилятора.

   Протрите внутреннюю панель двери и очистите виниловые прокладки. Обязательно удалите скопления влаги или пищевые остатки из-под прокладок.
3. Протрите все внутренние поверхности, включая дверь шкафа и прокладки тканью, смоченной в чистой воде. Удалите все следы промывочной воды.
4. Протрите внутренние поверхности чистой тканью, смоченной в дезинфицирующем растворе, предназначенном для металлических и виниловых поверхностей, соприкасающихся с пищей. Это важный шаг для удаления нежелательных скоплений влаги и предотвращения образования плесени в холодильной системе.
5. Дайте внутренним поверхностям высохнуть, оставив дверь открытой.

### ЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

1. Протрите все наружные поверхности, включая панель управления. раму двери, замки и шарниры тканью, смоченной в мягком, неабразивном, не содержащем хлора чистящем растворе.
2. Вытрите остатки раствора чистящего средства тканью, смоченной в теплой воде. Дайте наружным поверхностям высохнуть на воздухе.
3. Отполируйте любым средством для полировки поверхностей из нержавеющей стали, утвержденным для пищевого оборудования. При очистке наружных поверхностей шкафа всегда трите в направлении обработки нержавеющей стали во избежание царапания или помутнения покрытия. Не допускайте скоплений средства для полировки или чистящего средства на масляной основе вдоль краев накладки клавиатуры на блоке управления. Скопление масла вокруг накладки панели управления может привести к ослаблению ее крепления.

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СОСТАВЫ ИЛИ СРЕДСТВА.**

## ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Во избежание тяжелой травмы, смерти или повреждения имущества:

**Не** очищайте паром, не опрыскивайте из шланга и не заливайте внутренности или наружные поверхности водой или какими-либо жидкими растворами. **Не** пользуйтесь для очистки струей воды. Несоблюдение этой меры предосторожности приведет к аннулированию гарантии.

### ПРОЦЕДУРЫ ЧИСТКИ ТЕРМОЩУПОВ

1. Удаляйте с термощупов все остатки пищи после каждой загрузки и по окончании рабочей смены. Протрите весь термощуп, кабель и дверной кронштейн-держатель чистой тканью, смоченной в теплом растворе чистящего средства.
2. Тканью с чистой проточной водой протрите каждый термощуп, кабель и кронштейн и смойте следы чистящего средства.
3. Протрите термощупы и кронштейны термощупов одноразовым спиртовым тампоном или дезинфицирующим раствором, рекомендованным для поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами.
4. Поместите термощуп с проводом в дверной кронштейн и дождитесь, чтобы они высохли.
5. Прежде чем вставлять термощуп в новый продукт, протрите его одноразовой подушечкой, смоченной в спирте.

### ЧИСТКА ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РАЗДАЧИ

1. Доставьте тележку на участок мойки. Тележки следует мыть любым мягким чистящим средством и теплой водой.
2. Протрите вручную весь каркас, направляющие, жиросборник и основание. Тщательно очистите ролики от мусора. Для упрощения чистки тележки можно использовать поливной шланг.
3. Смойте раствор чистящего средства теплой водой.
4. Протрите или опрыскайте дезинфицирующим раствором, предназначенным для металлических и виниловых поверхностей, соприкасающихся с пищей.
5. Дайте тележке высохнуть на воздухе.

### ЕЖЕМЕСЯЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КОМПРЕССОРА и КОНДЕНСАТОРА

Для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха и охлаждения холодильной системы не допускайте скоплений пыли и мусора на змеевиках конденсатора.

1. Отключите питание шкафа.
2. С помощью пылесоса или небольшой щетки удалите скопившуюся пыль или мусор со змеевиков конденсатора, выполняя вертикальные движения.
3. Включите автоматические выключатели и установите на место воздушную решетку.

# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПЕРЕД ТЕМ, как звонить аттестованному представителю Alto-Shaam по обслуживанию, ВСЕГДА проверяйте, что автоматический выключатель установлен на «ВКЛ.» и устройство получает питание.

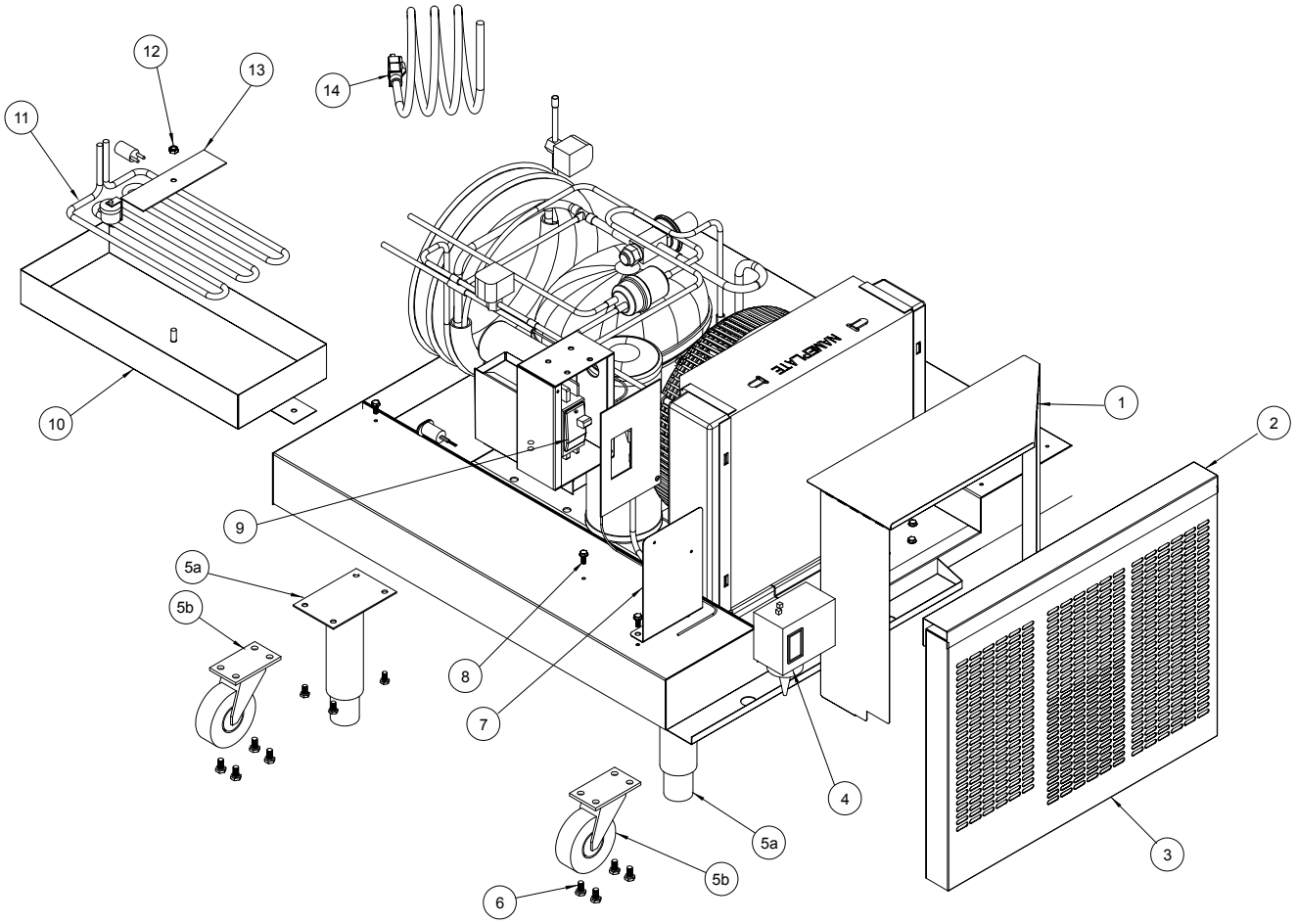
## *УВЕДОМЛЕНИЕ*

Назначение этого раздела — помощь квалифицированным и обученным техникам. Он не предназначен для использования неподготовленным или неаттестованным персоналом по обслуживанию. После этого не пытайтесь ремонтировать или обслуживать устройство. Обратитесь в Alto-Shaam и узнайте, где находится ближайший аттестованный представитель по обслуживанию. Ремонт, выполненный любыми другими представителями по обслуживанию без предварительно полученного разрешения Alto-Shaam, аннулирует гарантию.

| Код сбоя | Требуемые действия |
|---|---|
| **E-10** – Короткое замыкание датчика камеры | Это сообщение о сбое указывает на неисправность внутреннего датчика камеры. Устройство Quickchiller не будет работать ни в одном режиме. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **E-11** – Датчик камеры разомкнут | Это сообщение о сбое указывает на неисправность внутреннего датчика камеры. Устройство Quickchiller не будет работать ни в одном режиме. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **P-10** – Короткое замыкание термощупа 1 | Это сообщение о сбое указывает на неисправность термощупа 1. Устройство Quickchiller будет работать обычным образом в режиме охлаждения по времени, но не будет работать в режиме охлаждения по термощупам. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **P-20** – Короткое замыкание термощупа 2 | Это сообщение о сбое указывает на неисправность термощупа 2. Устройство Quickchiller будет работать обычным образом в режиме охлаждения по времени, но не будет работать в режиме охлаждения по термощупам. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **P-30** – Короткое замыкание термощупа 3 | Это сообщение о сбое указывает на неисправность термощупа 3. Устройство Quickchiller будет работать обычным образом в режиме охлаждения по времени, но не будет работать в режиме охлаждения по термощупам. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **C-10** – Короткое замыкание датчика змеевика | Это сообщение о сбое указывает на неисправность датчика указанного на дисплее змеевика. Устройство Quickchiller не будет работать ни в одном режиме. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **C-11** – Датчик змеевика разомкнут | Это сообщение о сбое указывает на неисправность датчика указанного на дисплее змеевика. Устройство Quickchiller не будет работать ни в одном режиме. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **E-60** – Несовпадение контрольной суммы/неверные показания часов реального времени | Дата/время сброшены на значения по умолчанию. Установите текущие дату/время. |
| **E-61** – Часы реального времени не отвечают/не обнаружены/отсутствуют | Неисправность платы управления. Замените плату управления. |
| **E-64** – Часы реального времени не ведут отсчет | Неисправность платы управления. Замените плату управления. |
| **E-80** – Сбой энергонезависимой памяти EEPROM | Это сообщение о сбое указывает на то, что память платы управления не считывает заданные пользователем значения надлежащим образом. Устройство Quickchiller будет функционировать, но пользовательские настройки будут сброшены на значения по умолчанию. Плата управления вернется к заводским настройкам по умолчанию, и потребуется их изменение оператором при каждом использовании устройства. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **E-83** – Энергонезависимая память EEPROM не реагирует | Энергонезависимая память EEPROM не реагирует. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **E-84** – Сбой пользовательских опций энергонезависимой памяти EEPROM | Сбой пользовательских опций. Включите, а затем отключите устройство для сброса. Если неисправность не устранена, позвоните в обслуживающую организацию. |
| **E-53** – Сбой аппаратной части платы управления | Неустранимый сбой. Устройство не будет функционировать. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **E-54** – Сбой аппаратной части платы управления | Неустранимый сбой. Устройство не будет функционировать. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **E-66** – Сброс процессора платы управления | Сброс процессора на плате управления. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **E-70** – Изменение идентификации | Идентификация платы управления была изменена во время работы. Позвоните в обслуживающую организацию. |
| **E-77** – Задержка размораживания | Размораживание устройства было задержано на 1 час или дольше. Выполните размораживание холодильного шкафа. Если сбой не устранен, позвоните в обслуживающую организацию. |
| **E-94** – Потеря связи | Интерфейсная плата и плата управления не поддерживают связь. Устройство Quickchiller не будет работать ни в одном режиме. Позвоните в обслуживающую организацию. |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

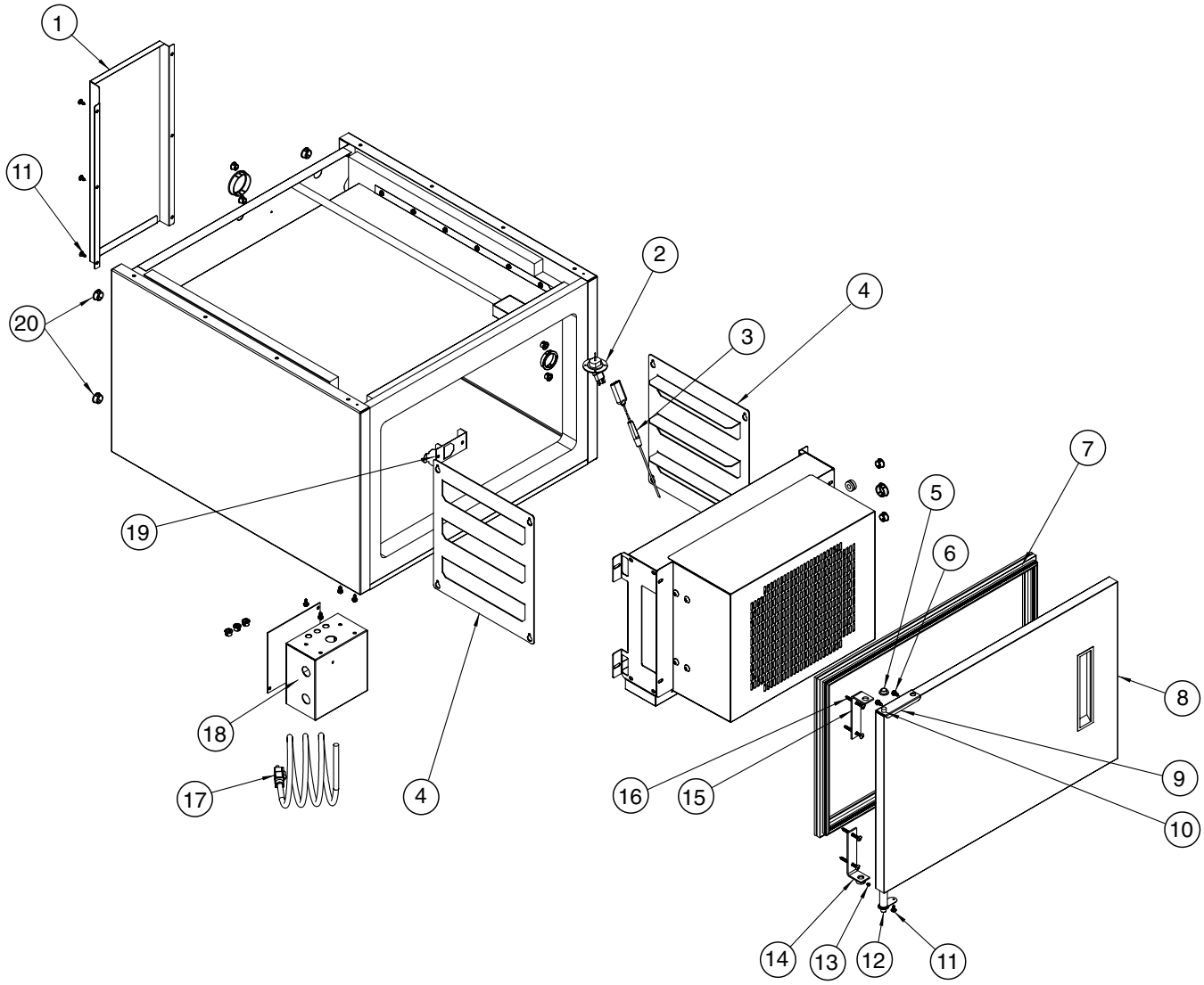
## QC2-3 — НИЖНЯЯ ЧАСТЬ




| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | RE-29821 | Воздуховод конденсаторного агрегата | 1 |
| 2 | PE-29819 | Верхний швеллер жалюзи | 1 |
| 3 | PE-29830 | Жалюзи компрессора | 1 |
| 4 | SW-29823 | Реле давления | 1 |
| 5a | 5014889 | Ножки в сборе (комплект из 4 шт.) | 4 |
| | LG-29904 | Ножка, 152 мм | 1 |
| | SC-29824 | Болт с заплечиком, 1/4 x 0,20 x 5 дюймов | 4 |
| 5b | CS-29822 | Ролик в сборе | 4 |
| | CS-29822 | Ролик 76 мм, не фиксирующийся, дополнительный | 4 |
| | SC-29824 | Болт с заплечиком, 1/4 x 0,20 x 5 дюймов | 4 |
| 6 | SC-29824 | Винт, 1/4-20 x 3,5 дюйма с заплечиком и шестигранной головкой | 16 |
| 7 | BT-29820 | Установочный кронштейн электропроводки | 1 |
| 8 | SC-29829 | Болт, 10-24 x 1/2 H/W/H 410 нерж. ст. F08ZS с шестигр. головкой | 12 |
| 9 | FU-29901 | Автоматический выключатель, 2-полюсный, 20 A, QOU220, универсальный | 1 |
| 10 | PN-29825 | Поддон испарителя конденсатора | 1 |
| 11 | EL-29828 | Нагревательный элемент поддона испарителя конденсата, 115 В, 200 Вт 000274 N | 1 |
| 12 | NU-29827 | Гайка, 10-24, нерж. сталь с нейлоновой вставкой | 1 |
| 13 | BT-29826 | Крепежный кронштейн эл. нагревателя испарителя конденсата | 1 |
| 14 | CD-29831 | Шнур с вилкой, 20 A, 125 В, 5-20P, длина 2,7 м | 1 |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-3 — КОМПОНЕНТЫ БЛОКА



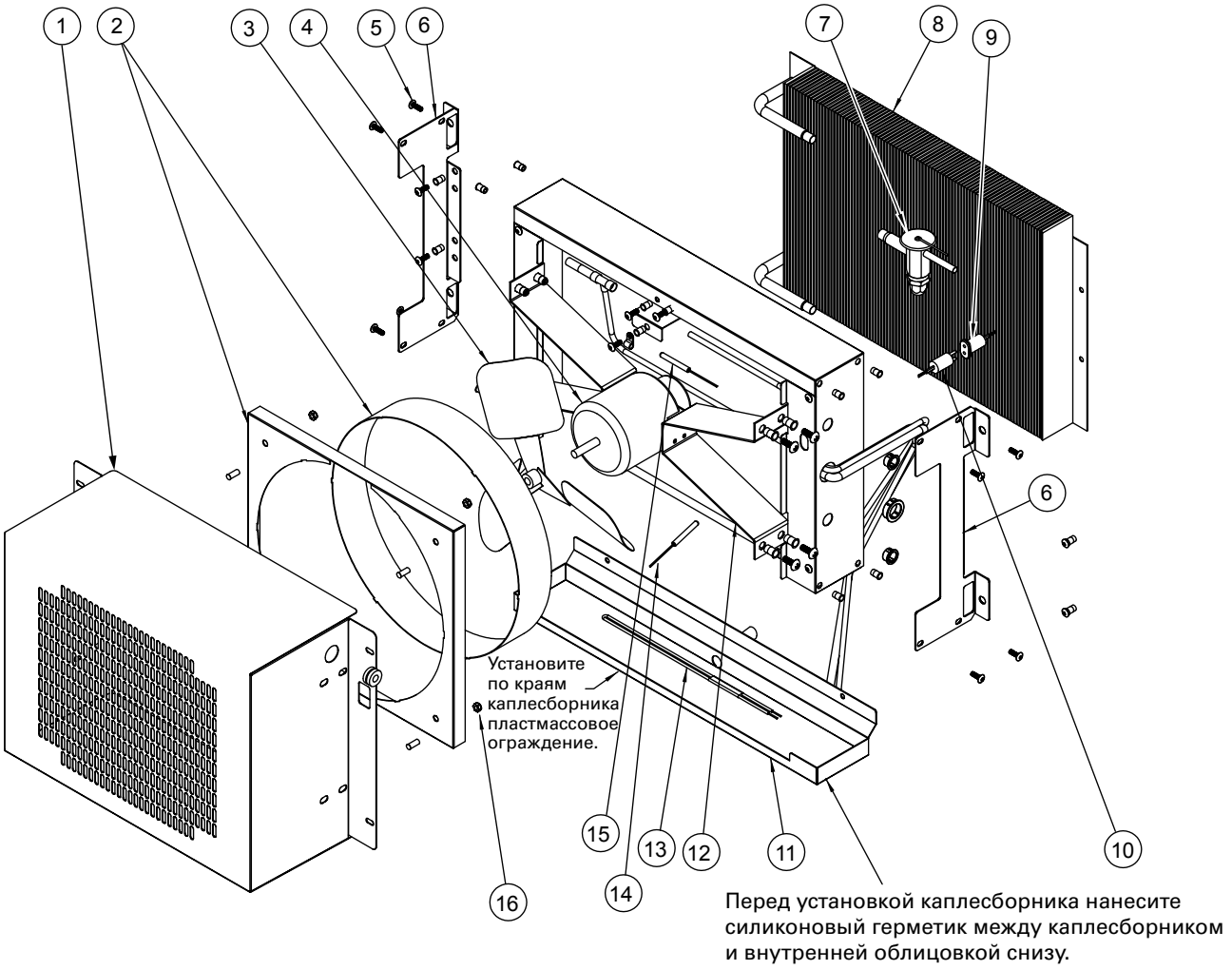

| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | BT-29841 | Крепежный кронштейн трубопровода холодильной системы | 1 |
| 2 | PR-35771 | Гнездо для термощупа в сборе | 1 |
| 3 | PR-36201 | Термощуп быстросъемный | 1 |
| 4 | SR-29832 | Боковая стойка из нерж. стали | 2 |
| 5 | BU-29937 | Вкладыш нейлоновый шарнира 118 | 1 |
| 6 | SC-29839 | Винт, 10 x 1/2 дюйма с прорезью | 1 |
| 7 | GS-29838 | Прокладка, 15,59 x 24,25, запрессовываемая | 1 |
| 8 | DR-29833 | Дверь, левая навеска | 1 |
| 9 | HG-35736 | Шарнир двери верхний, левый швеллер | 1 |
| 10 | PI-35930 | Ось шарнира | 1 |
| 11 | SC-29835 | Винт, 10 x 1/2 дюйма T/H/P 410 нерж. ст. M4XG | 1 |

| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 12 | HG-29834 | Шарнир, подпружиненный узел | 1 |
| 13 | SC-29837 | Винт, 1/4-20 x 5/8 дюйма, с торцевой головкой, установочный, 18-8 нерж. ст. | 1 |
| 14 | HG-29836 | Шарнир, планка с хомутом, 38 мм, Г-образная | 1 |
| 15 | HG-29960 | Шарнирный кронштейн устройства | 1 |
| 16 | SC-29910 | Винт, 10 x 2 дюйма THP Тип A S M62G 410SS | 4 |
| 17 | RE-29844 | Шнур, 2-контактный штекер, для вентилятора | 1 |
| 18 | BX-29843 | Электрический блок | 1 |
| 19 | HL-29840 | Держатель термощупа температуры продукта | 1 |
| 20 | PG-35098 | Заглушка со втулкой, 3/4 дюйма | 5 |
| 21* | ST-35099 | Шпилька крепления боковой стойки | 4 |

*НЕ ПОКАЗАНО

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-3 — КОМПОНЕНТЫ ЗМЕЕВИКА

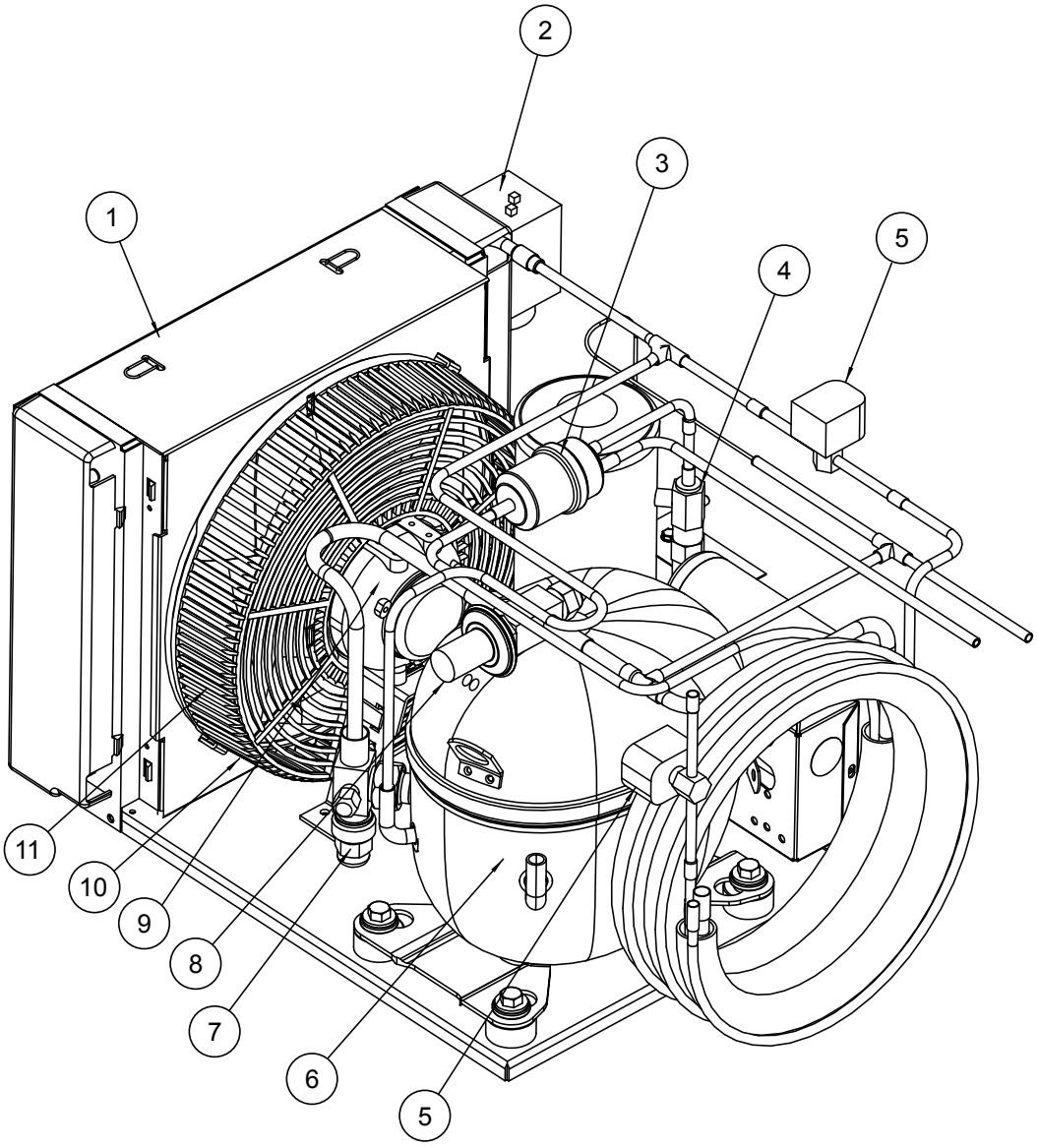



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | GD-29848 | Ограждение вентилятора | 1 |
| 2 | GD-29850 | Кожух вентилятора в сборе | 1 |
| 3 | FA-29854 | Лопасть, 305 мм вентилятора испарителя | 1 |
| 4 | FA-29853 | Двигатель вентилятора, ESP-OL75EM14 | 1 |
| 5 | SC-29855 | Болт, 10-24 x 5 с крестообр. шлицем и полукругл. головкой | 19 |
| 6 | BT-29847 | Установочный кронштейн змеевика испарителя | 2 |
| 7 | VA-29852 | Клапан, 1/4 тонны R404 L-T MOP | 1 |
| 8 | RE-29846 | Змеевик в сборе, 12 x 17-1/4, система быстрой заморозки 3EX-0802C | 1 |

| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 9 | CD-29831 | Шнур, 2-контактный гнездовой разъем, 610 мм | 1 |
| 10 | CD-29858 | Шнур, 2-контактный штекерный разъем, 610 мм | 1 |
| 11 | PN-29851 | Сливной поддон с трубопроводами, испаритель BC-3 | 1 |
| 12 | BT-29849 | Установочный кронштейн вентилятора | 2 |
| 13 | WI-35157 | Провод, 279 мм, петля, нагреватель слива | 1 |
| 14 | PR-37483 | Датчик змеевика, датчик размораживания | 1 |
| 15 | SN-33541 | Датчик, длина 44 мм | 1 |
| 16 | NU-29827 | Гайка, 10-24, нерж. сталь с нейлоновой вставкой | 4 |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-3 — КОМПОНЕНТЫ КОМПРЕССОРА

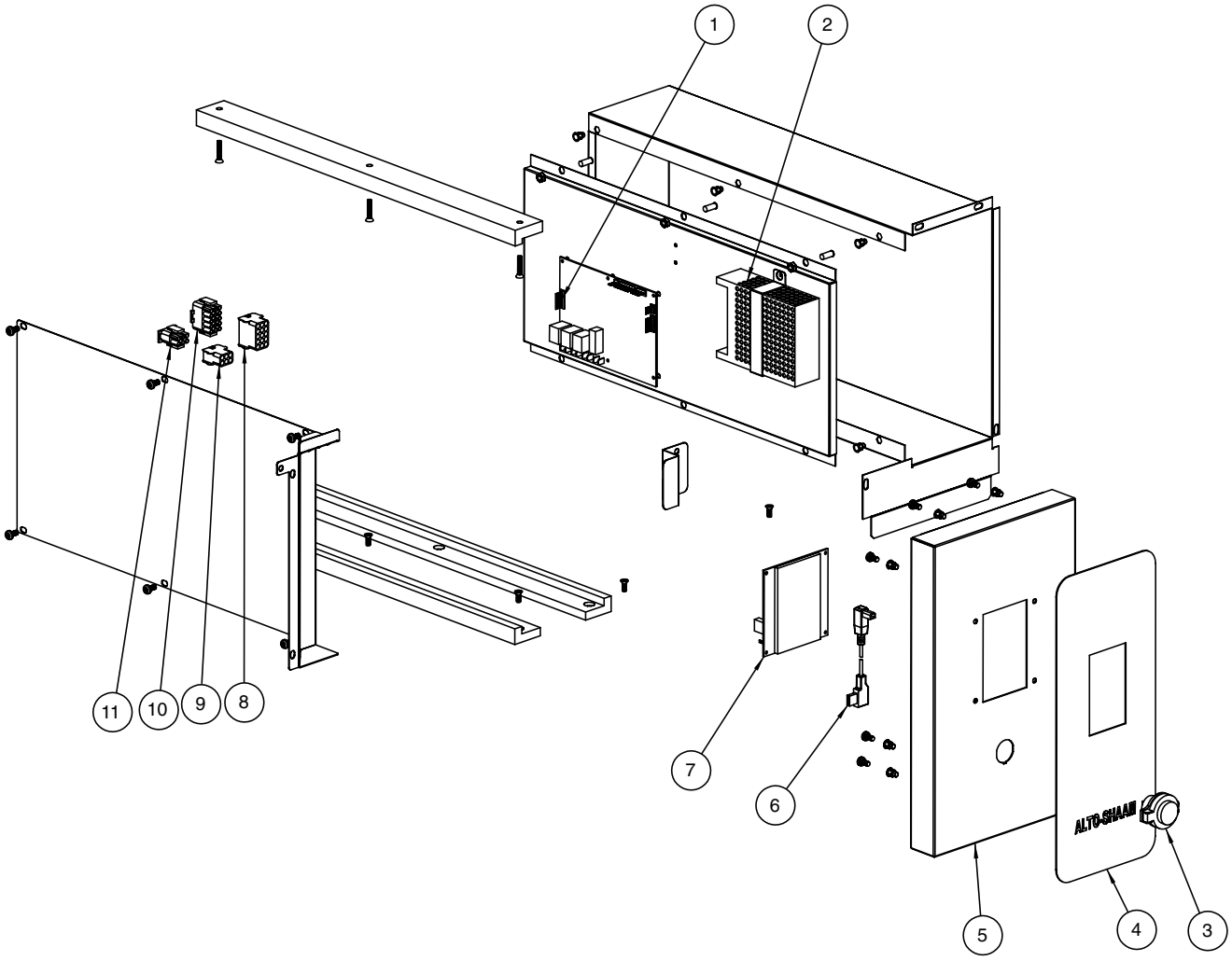



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | RE-29861 | Конденсаторный блок, 1/2 MED R404A 120 В | 1 |
| 2 | SW-29823 | Реле давления | 1 |
| 3 | FI-29862 | Влагоотделитель, фильтр 1/4 дюйма со вторым 1/4 дюйма | 1 |
| 4 | ** | Главный рабочий клапан | 1 |
| 5 | VA-29863 | Электромагнитный клапан с обмоткой 120 В | 2 |
| 6 | ** | Компрессор | 1 |
| 7 | ** | Рабочий всасывающий клапан | 1 |
| 8 | VA-29864 | Клапан, Sporlan CRO-4-0/75 рег. давления в картере | 1 |
| 9 | MO-29865 | Двигатель вентилятора конденсатора | 1 |
| 10 | FA-29866 | Лопасть вентилятора | 1 |
| 11 | ** | Ограждение вентилятора | 1 |
| | | Используется медная трубка 1/4 и 3/8 дюйма в диаметре | |

**НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ С ЗАВОДА

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

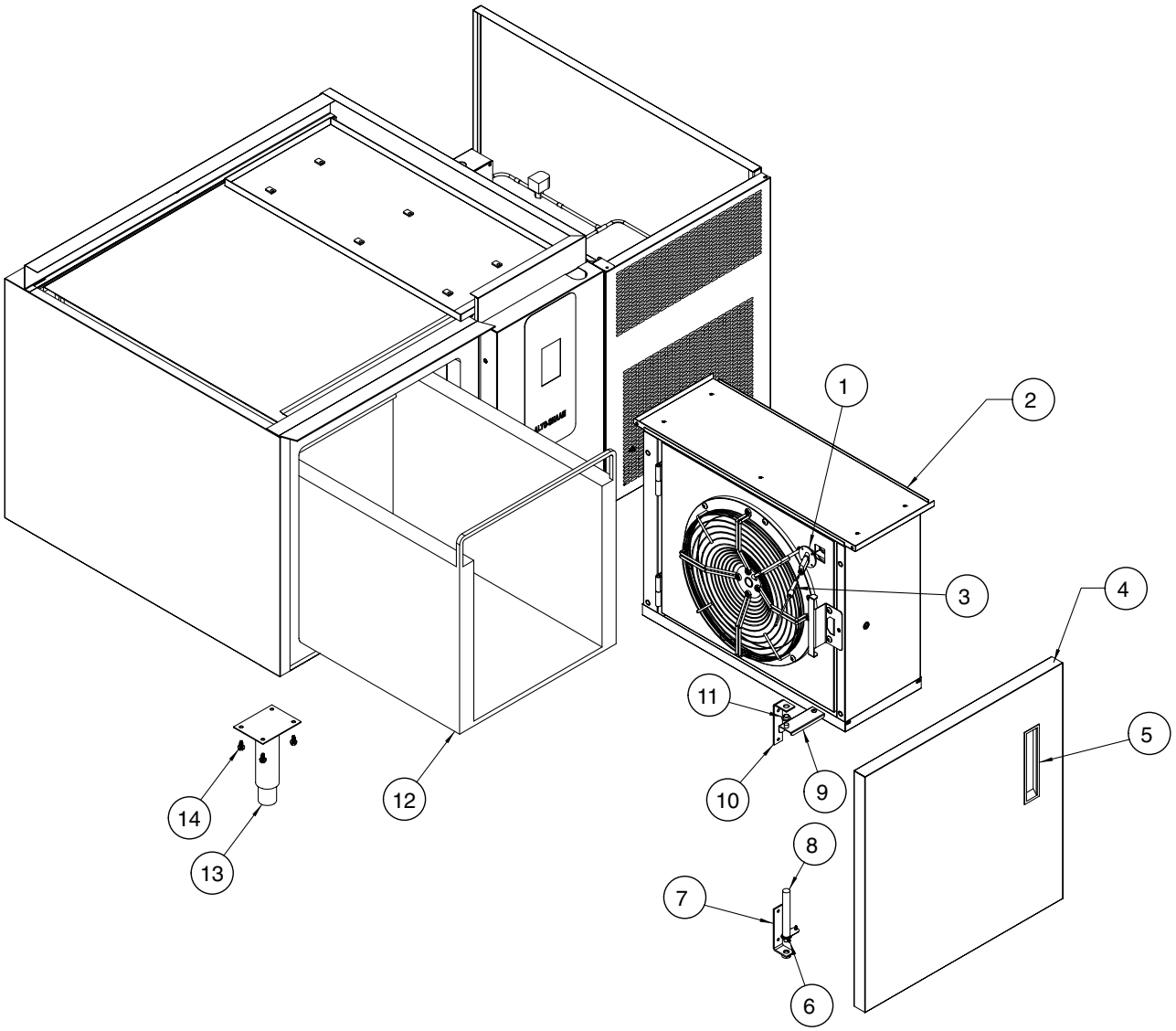
## QC2-3 — БЛОК УПРАВЛЕНИЯ




| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | CC-36419 | Плата управления | 1 |
| 2 | BA-29927 | Блок питания, 115 В на 12 В пост. тока | 1 |
| 3 | CB-35746 | Разъем, USB, крепление на панели | 1 |
| 4 | PE-36160 | Панель накладная | 1 |
| 5 | PN-29932 | Панель управления | 1 |
| 6 | CB-36571 | Кабель связи USB с вилкой | 1 |
| 7 | CC-36418 | Интерфейсная плата с микропрограммным обеспечением | 1 |
| 8 | CR-37321 | Разъем гнездовой, корпус | 1 |
| 9 | CR-37493 | Разъем гнездовой, корпус | 1 |
| 10 | CR-37322 | Разъем штекерный, корпус | 1 |
| 11 | CR-37491 | Разъем штекерный, корпус | 1 |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-20 — КОМПОНЕНТЫ БЛОКА

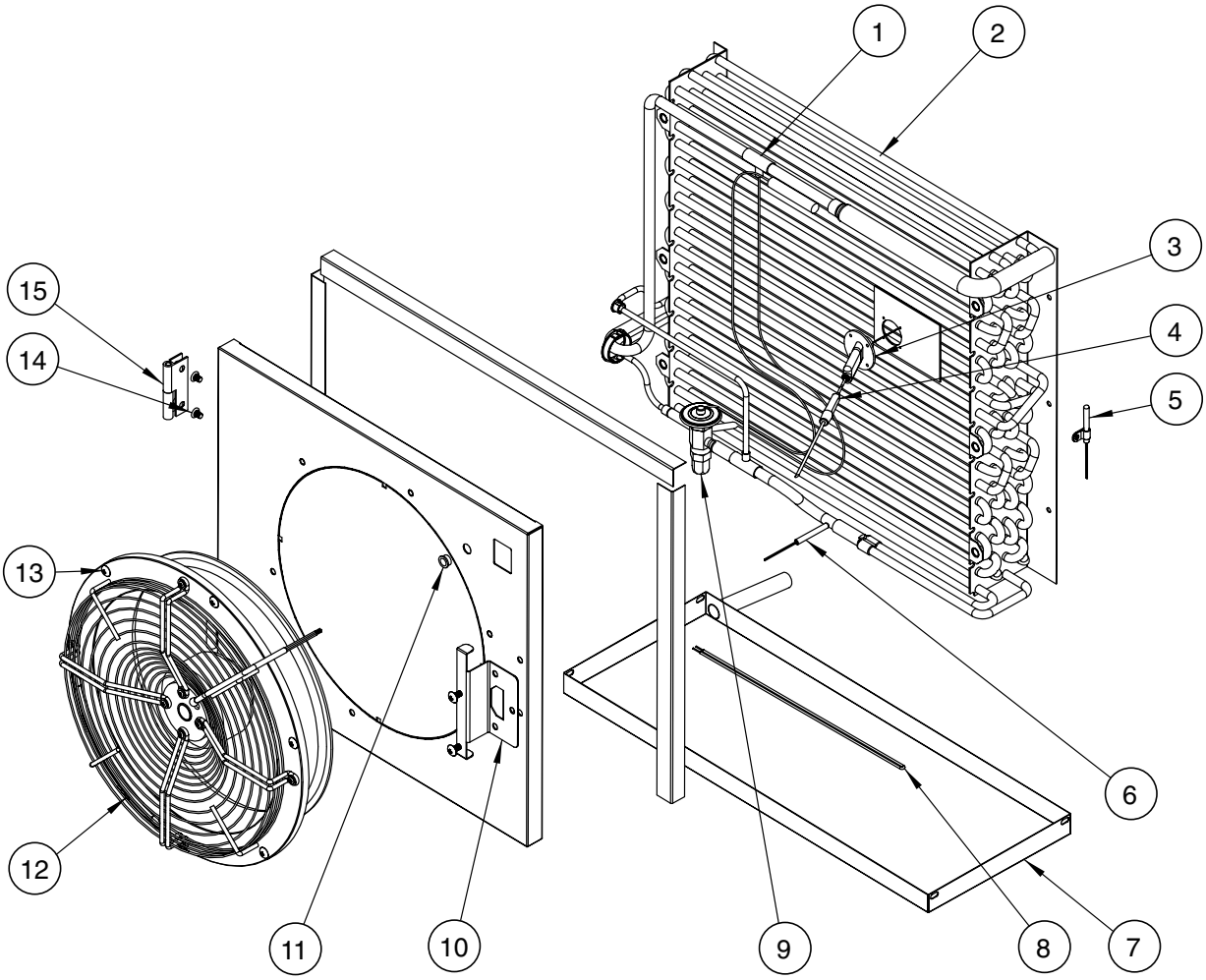



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | PR-35771 | Гнездо для термощупа в сборе | 1 |
| 2 | RE-29905 | Змеевик в сборе | 1 |
| 3 | PR-36201 | Термощуп температуры продукта | 1 |
| 4 | DR-29957 | Дверь в сборе с ручкой, левая навеска | 1 |
| | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | Дверь в сборе с ручкой, правая навеска | |
| 5 | HD-29958 | Ручка двери, утопленная | 1 |
| 6 | SC-29837 | Болт, черный установочный винт | 1 |
| 7 | HG-29836 | Шарнир, планка с хомутом, 41 мм, Г-образная | 1 |
| 8 | HG-29834 | Шарнир, самозакрывающийся | 1 |

| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 9 | HG-29959 | Шарнир двери верхний, левый швеллер | 1 |
| 10 | HG-29960 | Шарнир, планка с хомутом, 38 мм, Г-образная | 1 |
| 11 | BU-29937 | Вкладыш нейлоновый шарнира | 1 |
| 12 | SR-35827 | Вдвигаемая стойка на 9 противней, стандартная | 1 |
| | SR-29969 | Боковая стойка из нерж. стали, дополнительная | 2 |
| 13 | 5014889 | Ножки в сборе (комплект из 4 шт.) | 4 |
| | LG-29904 | Ножка, 152 мм | 1 |
| 14 | SC-29824 | Болт с заплечиком, 1/4 x 0,20 x 5 дюймов | 4 |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

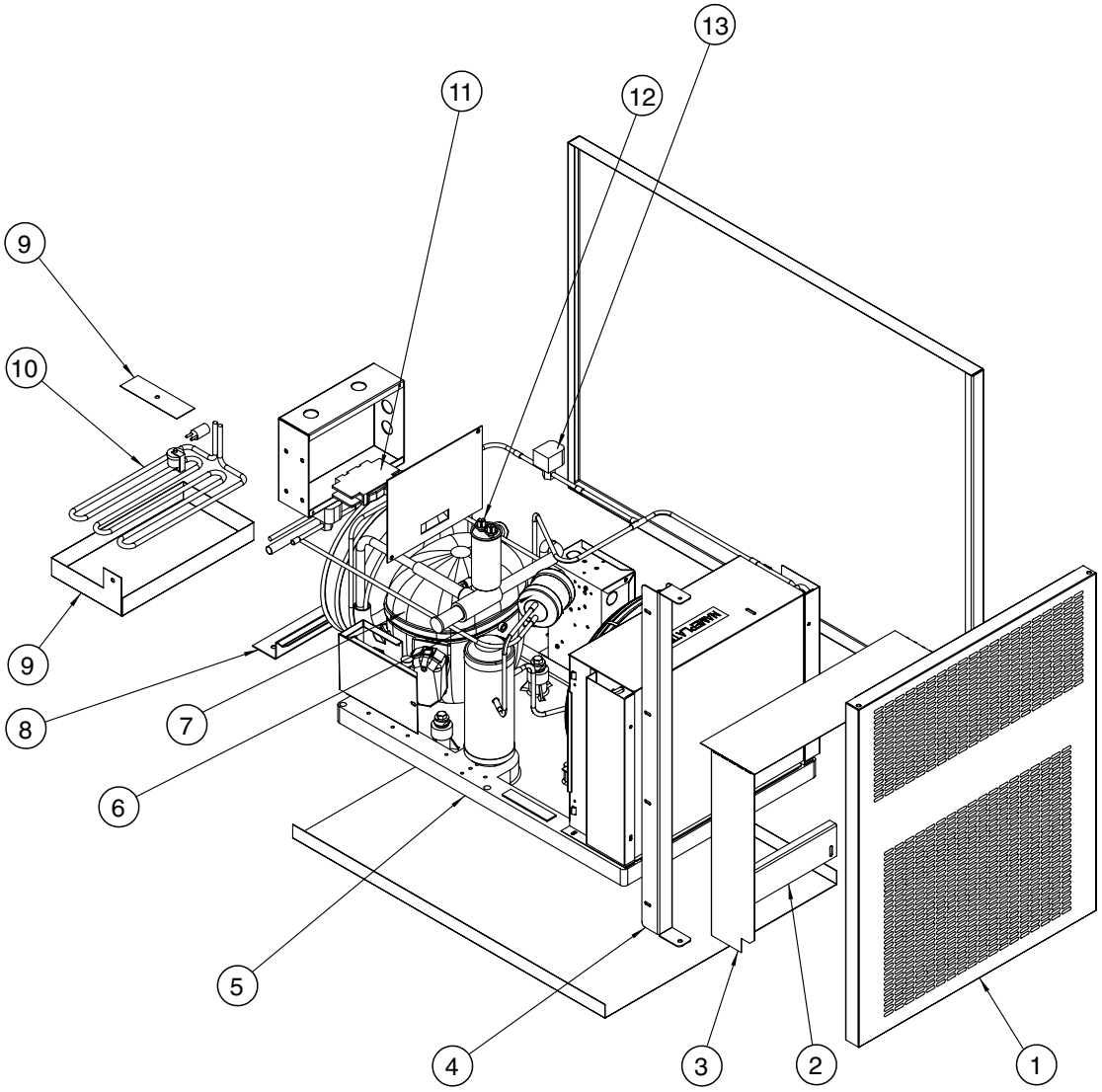
## QC2-20 — КОМПОНЕНТЫ ЗМЕЕВИКА




| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | TE-35100 | Тройник медный, 1/2 x 1/2 x 1/4 | 2 |
| 2 | RE-29905 | Змеевик, QC2-20 QuickChiller | 1 |
| 3 | PR-35771 | Гнездо для термощупа в сборе | 1 |
| 4 | PR-36201 | Термощуп температуры продукта | 1 |
| 5 | SN-33541 | Датчик воздуха | 1 |
| 6 | PR-37483 | Датчик змеевика, датчик размораживания | 1 |
| 7 | PN-29943 | Жиросборник | 1 |
| 8 | WI-35157 | Провод, 279 мм, петля, нагреватель слива | 1 |
| 9 | VA-29900 | Расширительный клапан | 1 |
| 10 | LT-29940 | Защелка с язычком дверцы вентилятора | 1 |
| 11 | BU-29937 | Вкладыш нейлоновый | 1 |
| 12 | FA-29945 | Вентилятор | 1 |
| 13 | SC-29935 | Болт, 1/4-20 | 19 |
| 14 | SC-29936 | Болт, 1/4-20 x 3/8 дюйма | 8 |
| 15 | HG-29938 | Шарнир в сборе, 2 x 3 дюйма, съемный левый | 2 |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-20 — КОМПОНЕНТЫ КОМПРЕССОРА

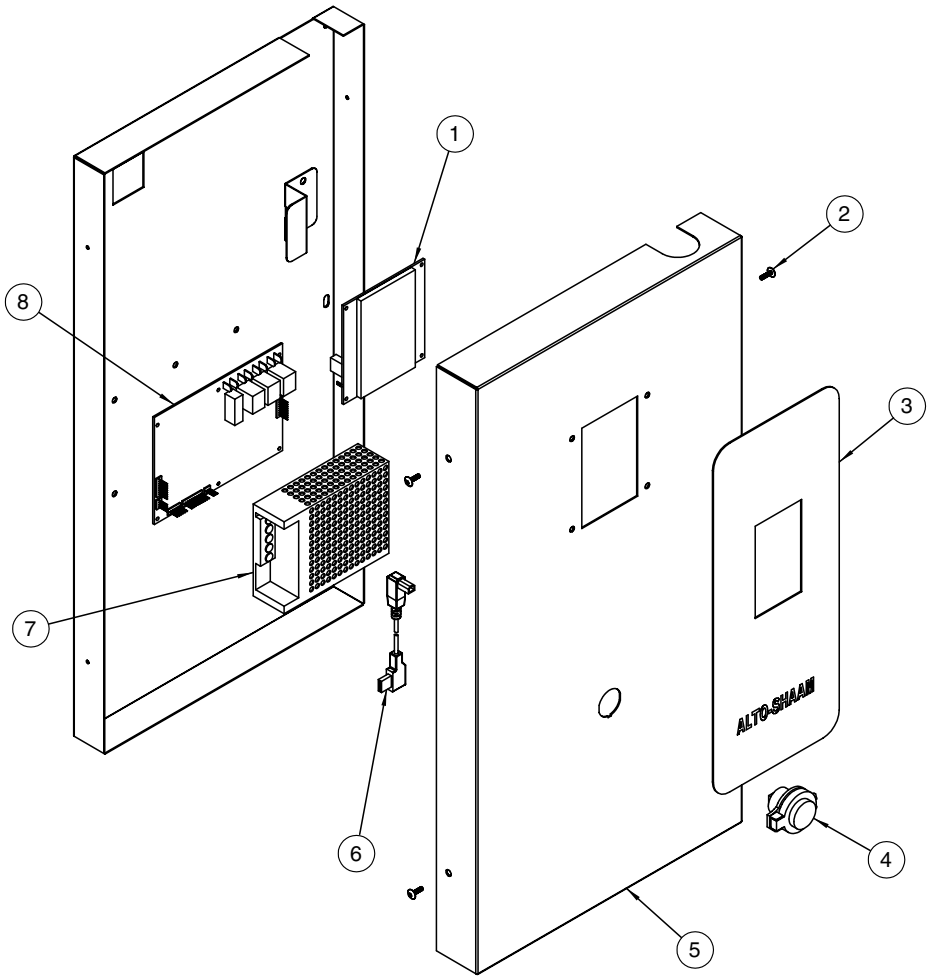



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | PE-29968 | Жалюзи компрессора | 1 |
| 2 | BT-29950 | Кронштейн передний компрессора, прижимной | 1 |
| 3 | PN-29949 | Корпус | 1 |
| 4 | BT-29967 | Установочный кронштейн жалюзи | 1 |
| 5 | RE-29948 | Конденсаторный агрегат, 3/4 л.с. LT R404A 120 В | 1 |
| 6 | FI-29954 | Влагоотделитель фильтра | 1 |
| 7 | ** | Компрессор | 1 |
| 8 | BT-29951 | Кронштейн задний компрессора, прижимной | 1 |
| 9 | RE-29966 | Поддон испарителя конденсатора с прижимным кронштейном | 1 |
| 10 | EL-29828 | Нагревательный элемент испарителя, 115 В, 200 Вт | 1 |
| 11 | FU-29965 | Автоматический выключатель, 1-полюсный, 20 А | 1 |
| 12 | CU-29964 | Конденсатор, 14 микрофарад, 440 В перем. тока | 1 |
| 13 | VA-29893 | Электромагнитный клапан | 1 |
| 14* | MO-29955 | Двигатель, 3/4 л.с. вентилятора компрессора | 1 |
| 15* | FA-29956 | Лопасть вентилятора компрессора | 1 |
| | | Используется медная трубка 1/4 и 3/8 дюйма в диаметре | |

*НЕ ПОКАЗАНО **НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ С ЗАВОДА

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-20 — ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

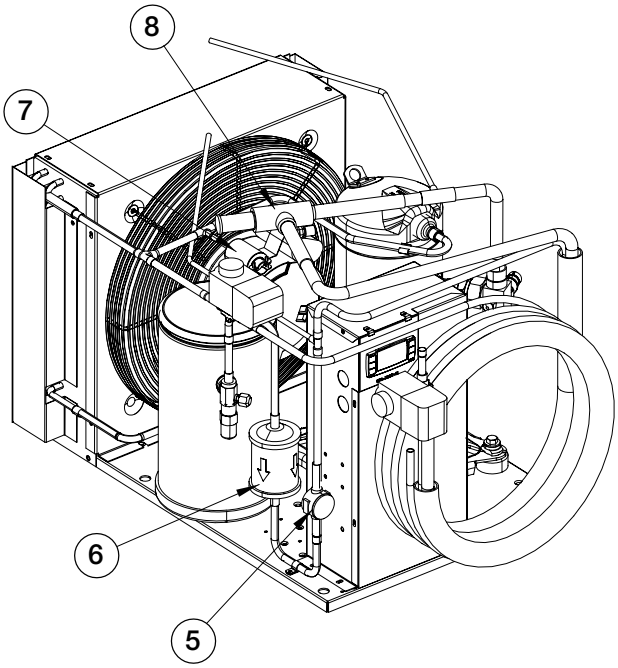


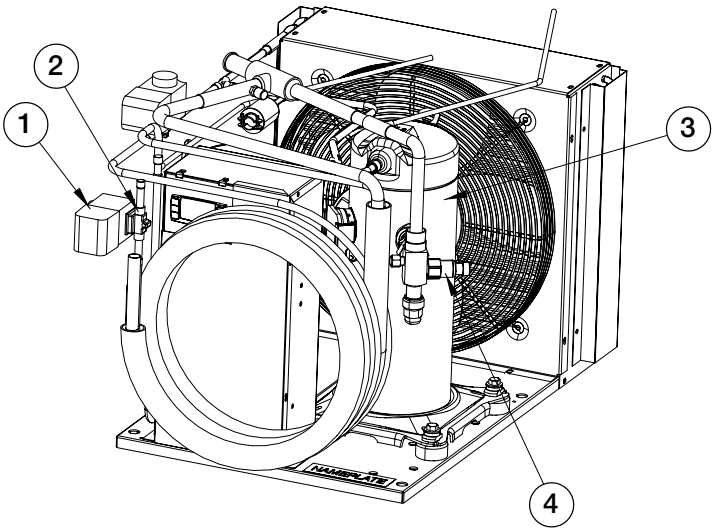

| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | CC-36418 | Интерфейсная плата с микропрограммным обеспечением | 1 |
| 2 | SC-29991 | Винт, 6-32 x 1/2 T/H/P 18-8 нерж. ст., с крестообр. шлицем и полукругл. головкой | 4 |
| 3 | PE-36130 | Панель накладная | 1 |
| 4 | CB-35746 | Разъем, USB, крепление на панели | 1 |
| 5 | PN-29962 | Панель управления | 1 |
| 6 | CB-36571 | Кабель связи USB | 1 |
| 7 | BA-29927 | Плата питания | 1 |
| 8 | CC-36419 | Плата управления | 1 |
| 9* | 5017512 | Звуковой сигнализатор | 1 |

*НЕ ПОКАЗАНО

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-40 — КОМПРЕССОР

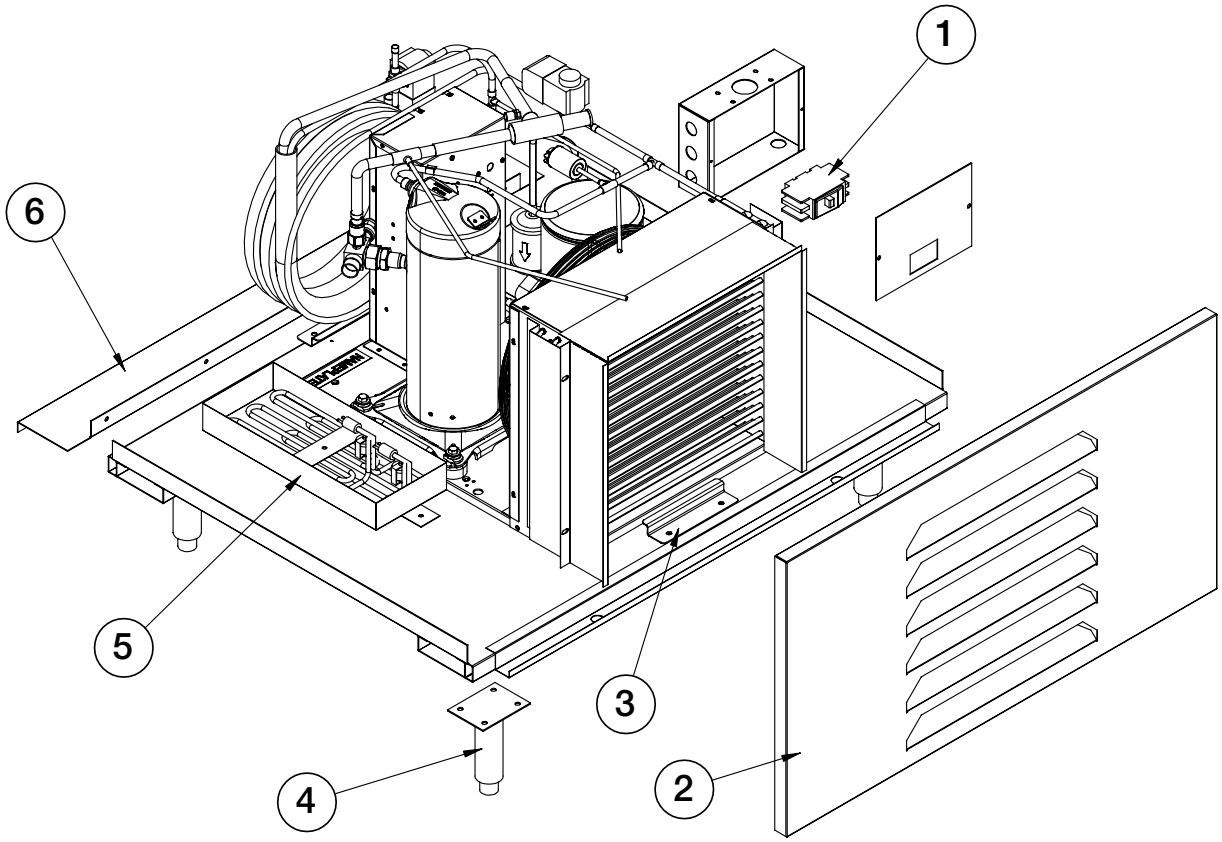



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | RE-35155 | Обмотка электромагн. клапана, 120 В, 18Z7612 | 2 |
| 2 | VA-29898 | Клапан электромагнитный, трубопровода жидкости | 2 |
| 3 | RE-37503 | Компрессор, 1,5 л.с., LO, R404A, 230 В, 1 фаза | 1 |
| 4 | RE-37506 | Датчик давления всасывания, 929-0114-00 | 1 |
| 5 | RE-37505 | Смотровое стекло | 1 |
| 6 | FI-37502 | Влагоотделитель фильтра | 1 |
| 7 | SW-37504 | Реле высокого давления, 985-7031-01 | 1 |
| 8 | VA-29900 | Клапан. регулятор давления | 1 |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-40 — КОРПУС КОМПРЕССОРА

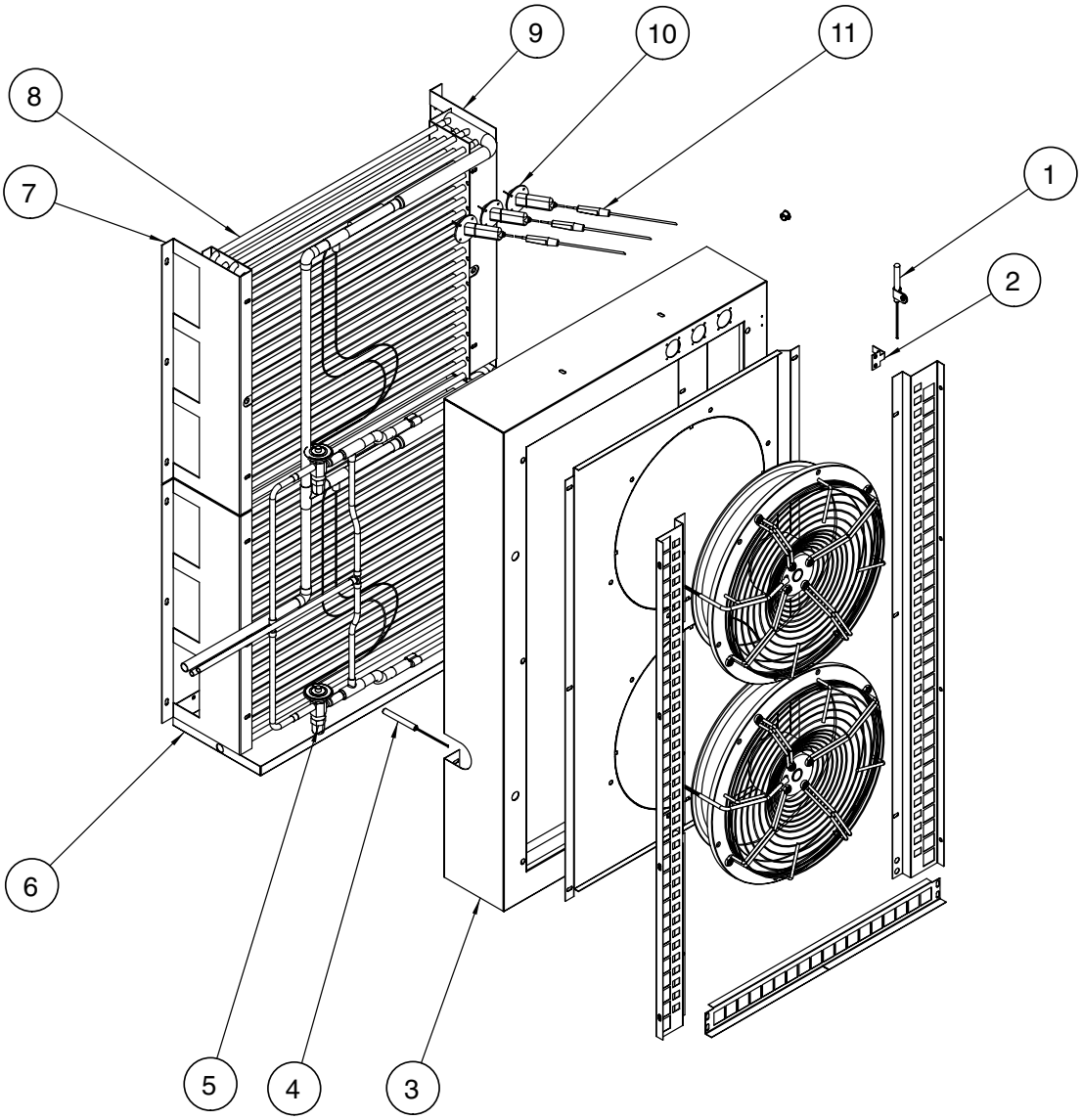



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | FU-29901 | Автоматический выключатель, 2-полюсный, 20 А, 60 Гц | 1 |
| 2 | PE-37484 | Жалюзи компрессора | 1 |
| 3 | BT-29950 | Прижимная лапка | 2 |
| 4 | 5014889 | Ножки в сборе (комплект из 4 шт.) | 4 |
| | LG-29904 | Ножка, 152 мм | 1 |
| | SC-29824 | Болт с заплечиком, 1/4 x 0,20 x 5 дюймов | 4 |
| | SC-29824 | Болт ножки, 1/4-20 x 3,5 дюйма с заплечиком и шестигранной головкой | 16 |
| 5 | PN-29903 | Поддон испарителя, без нагревательного элемента | 1 |
| 6 | CL-37485 | Скоба, ограничение потока воздуха | 1 |
| 7* | CD-35103 | Шнур с вилкой, 125/250 В 20 А 14-20P, длина 2,7 м | 1 |

*НЕ ПОКАЗАНО

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-40 — ЗМЕЕВИК

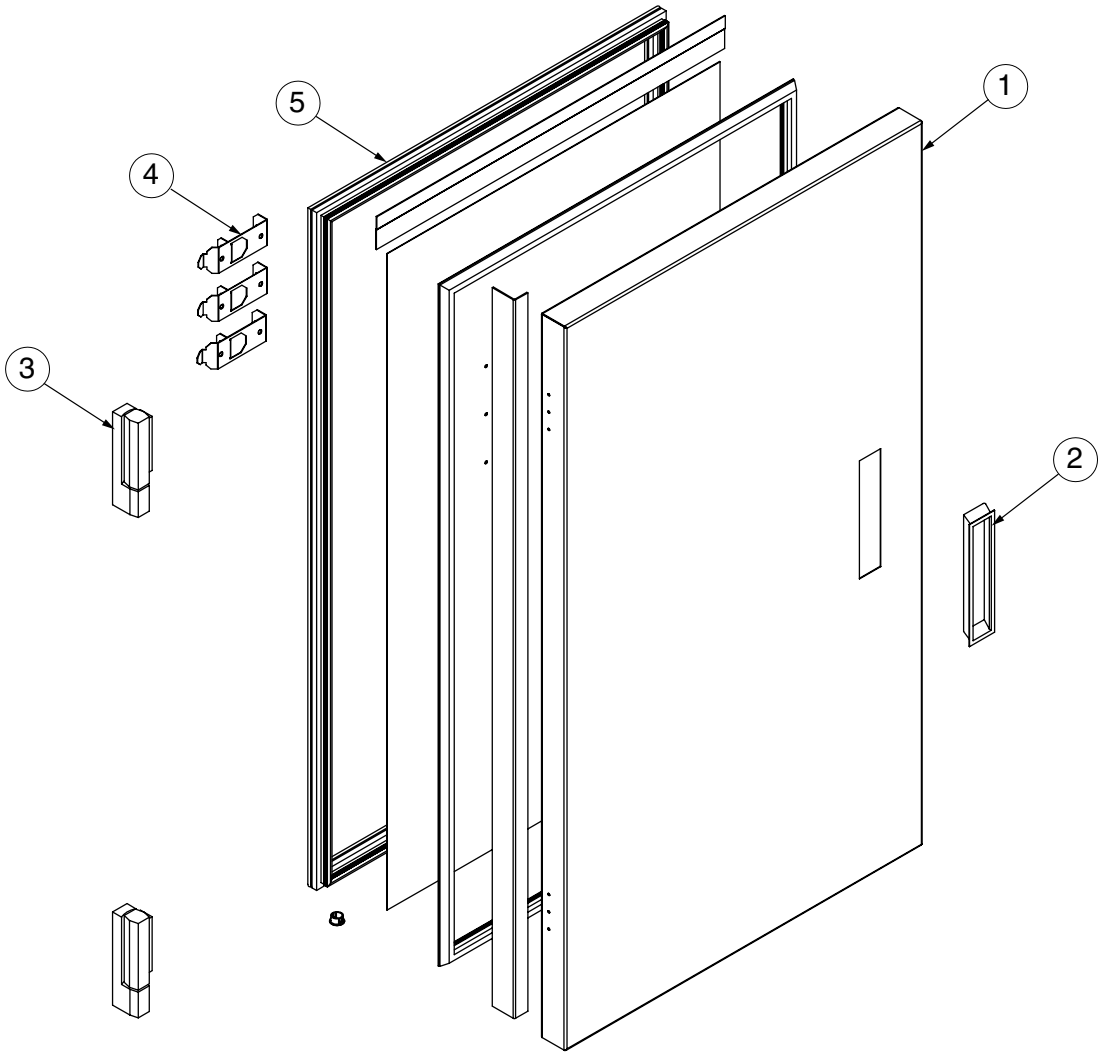



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | SN-33541 | Датчик воздуха | 1 |
| 2 | ** | Установочный кронштейн датчика воздуха | 1 |
| 3 | ** | Корпус, морозильная камера | 1 |
| 4 | PR-37483 | Датчик змеевика, датчик размораживания | 1 |
| 5 | VA-29906 | Клапан расширительный | 2 |
| 6 | ** | Сливной поддон испарителя | 1 |
| 7 | ** | Скоба змеевика левая | 2 |
| 8 | RE-29905 | Змеевик испарителя | 2 |
| 9 | ** | Скоба змеевика правая | 2 |
| 10 | PR-35486 | Держатель термощупа | 3 |
| 11 | PR-35770 | Термощуп | 3 |

**НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ С ЗАВОДА

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

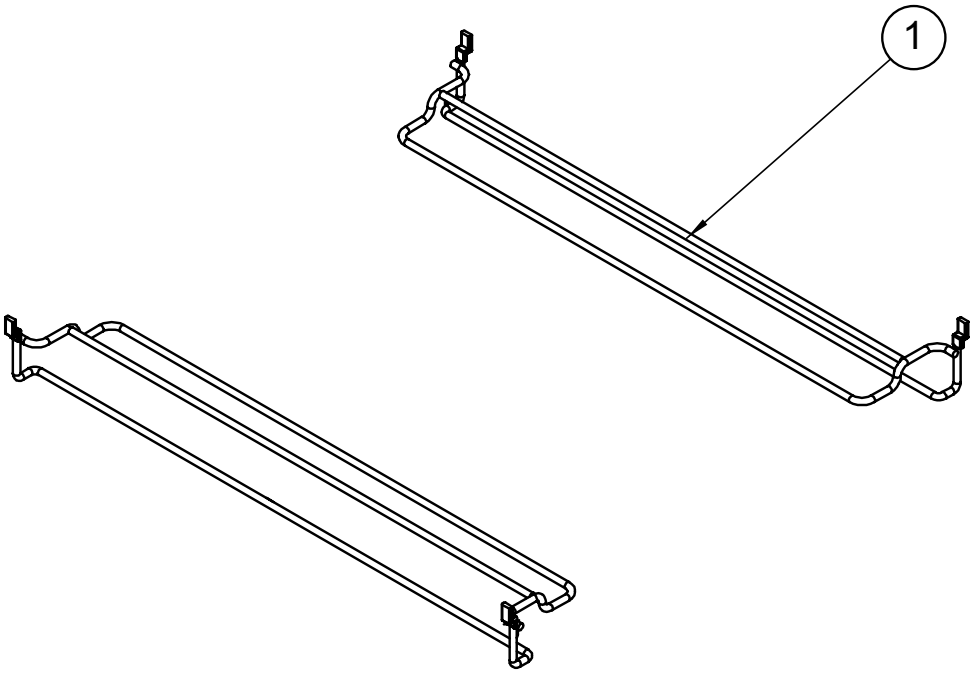
## QC2-40 — ДВЕРЬ




| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | DR-36748 | Дверь в сборе, левая | 1 |
| | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | Дверь в сборе, правая | 1 |
| 2 | HD-29958 | Ручка дверная | 1 |
| 3 | HG-36650 | Шарнир | 1 |
| 4 | HL-29840 | Держатель термощупа температуры продукта | 3 |
| 5 | GS-29914 | Прокладка дверная | 1 |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

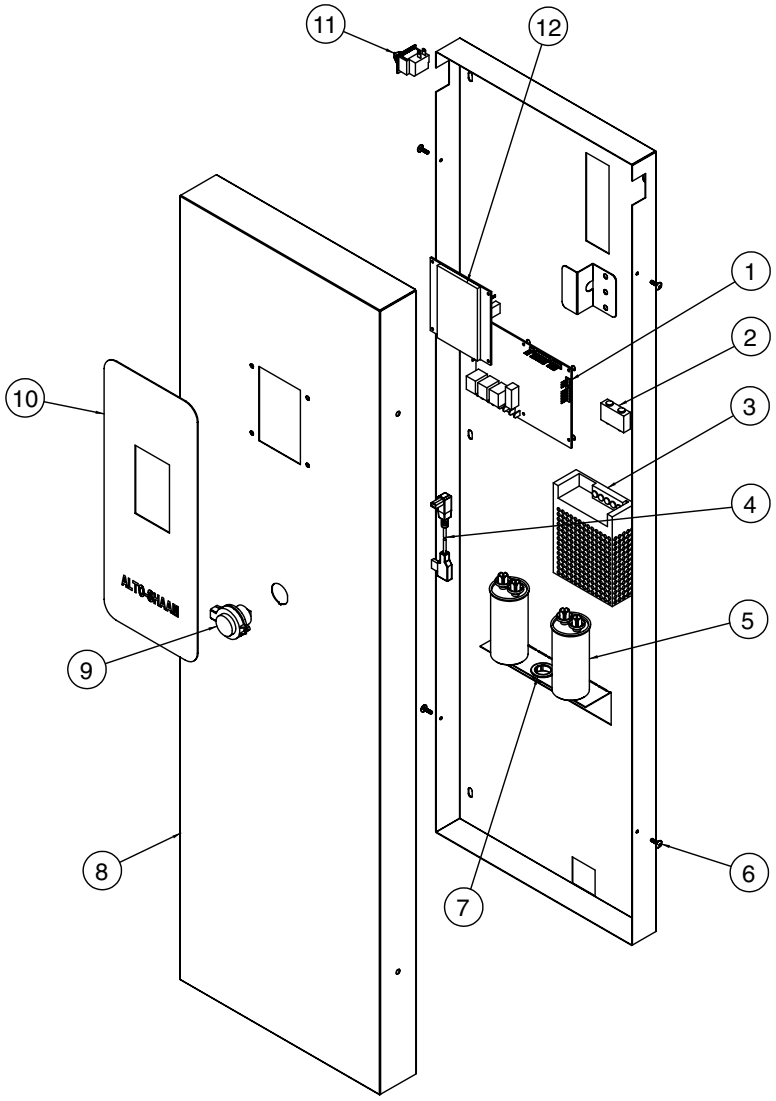
## QC2-40 — ОПОРЫ ПРОТИВНЕЙ




| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | SR-36881 | Стойка, опоры противней | 18 |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-40 — ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

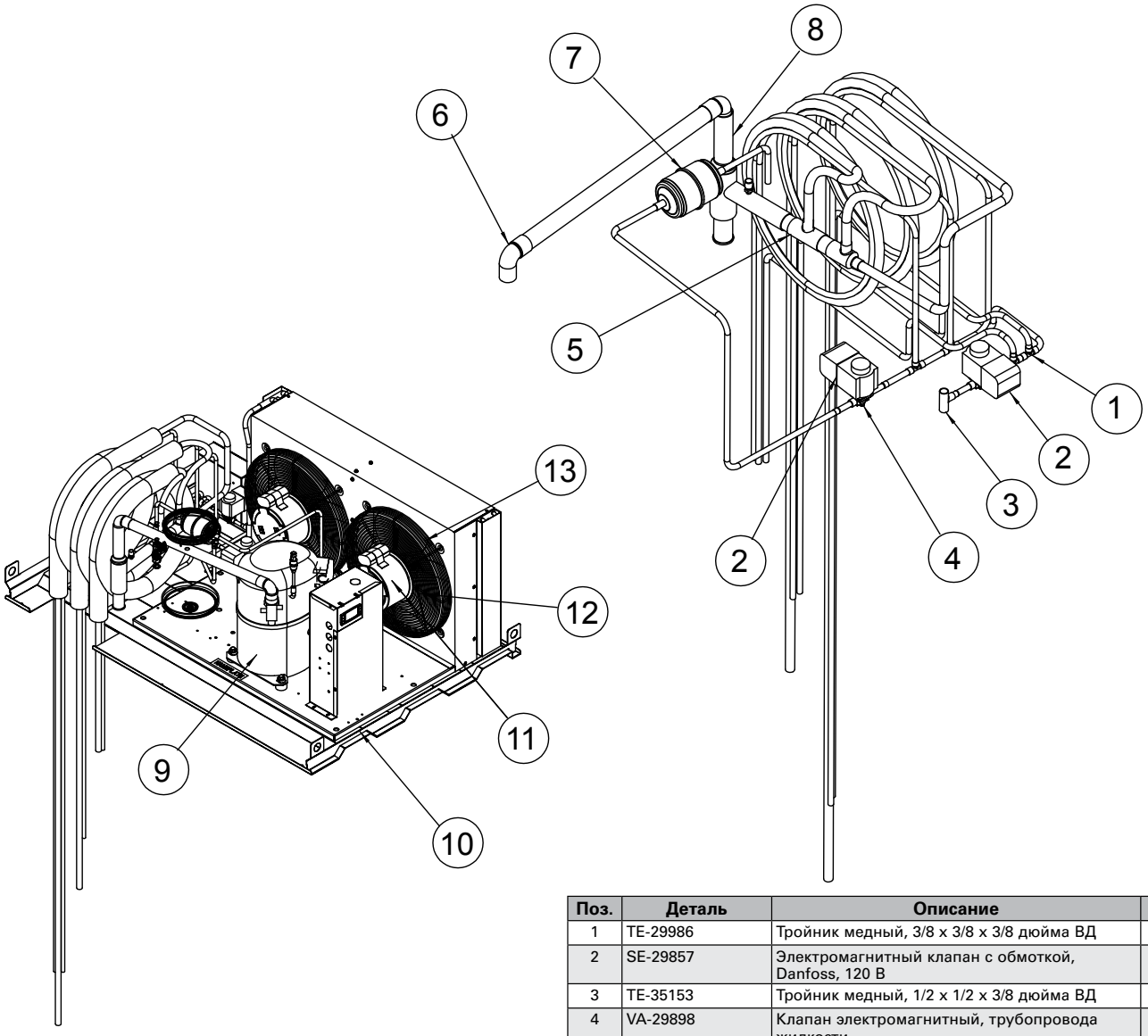



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | CC-36419 | Панель управления | 1 |
| 2 | FI-37492 | Фильтр | 1 |
| 3 | BA-29927 | Плата питания 115 В - 12 В пост. тока, 40 Вт, раб. темп. 60 °C | 1 |
| 4 | CB-36571 | Кабель связи USB с вилкой | 1 |
| 5 | CU-29964 | Конденсатор, 14 микрофарад, 440 В перем. тока | 2 |
| 6 | SC-29991 | Винт, 6-32 x 1/2 T/H/P 180-8 нерж. ст., 08BC, с крестообр. шлицем и полукругл. головкой | 1 |
| 7 | BU-33619 | Вилка | 1 |
| 8 | CC-29930 | Панель управления в сборе, левая | 1 |
| | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | Панель управления в сборе, правая | 1 |
| 9 | CB-35746 | Разъем, USB, крепление на панели | 1 |
| 10 | PE-36160 | Панель накладная | 1 |
| 11 | CC-36418 | Интерфейсная плата с микропрограммным обеспечением | 1 |
| 12 | SW-36882 | Переключатель двери | 1 |
| 13* | 5017512 | Звуковой сигнализатор | 1 |

*НЕ ПОКАЗАНО

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-100 — КОМПРЕССОР

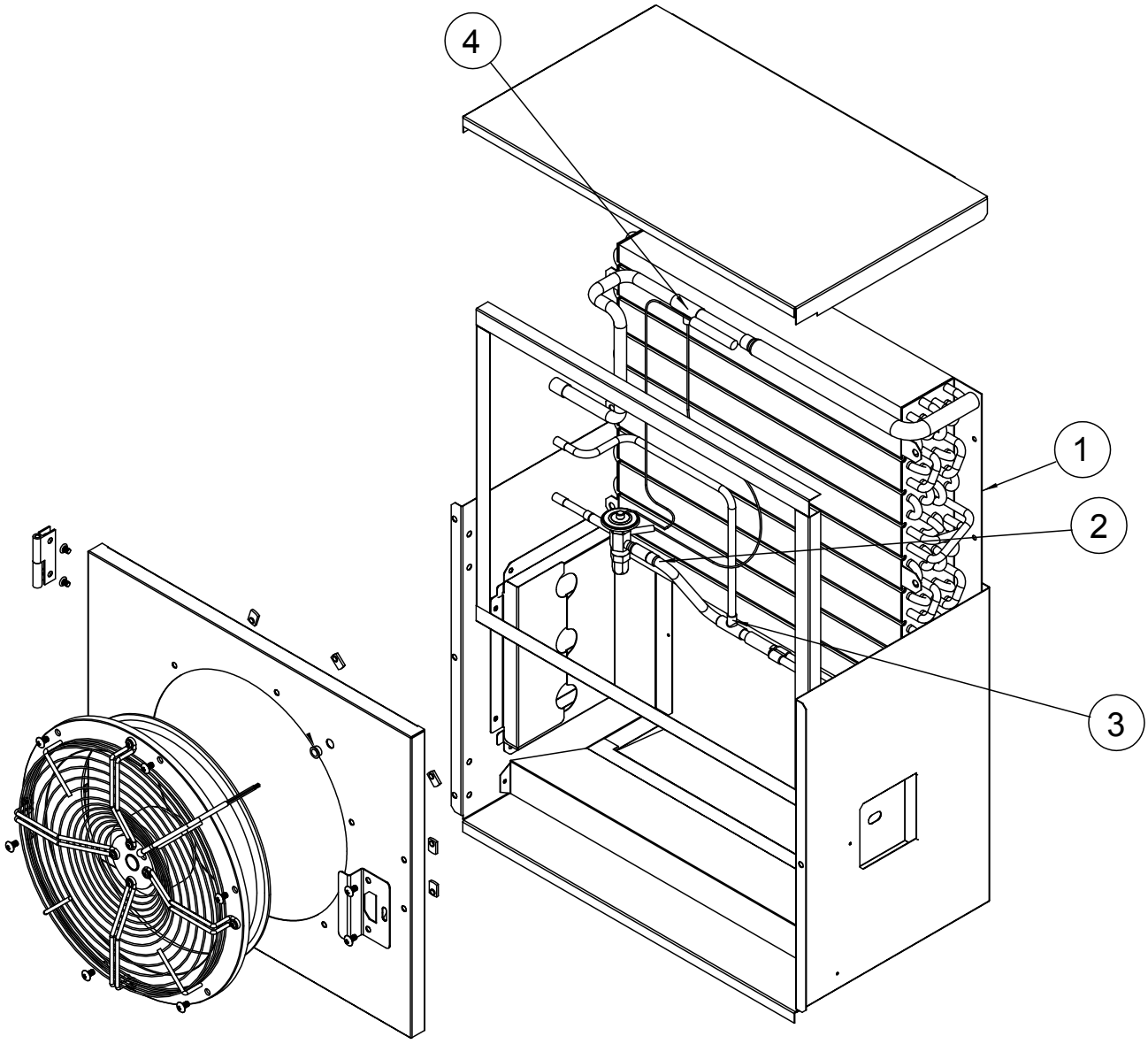



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | TE-29986 | Тройник медный, 3/8 x 3/8 x 3/8 дюйма ВД | 4 |
| 2 | SE-29857 | Электромагнитный клапан с обмоткой, Danfoss, 120 В | 2 |
| 3 | TE-35153 | Тройник медный, 1/2 x 1/2 x 3/8 дюйма ВД | 1 |
| 4 | VA-29898 | Клапан электромагнитный, трубопровода жидкости | 2 |
| 5 | TE-35154 | Тройник медный, 1-1/8 x 1-1/8 x 5/8 дюйма НД | 1 |
| 6 | EL-35152 | Колено медное, 1/4 дюйма, наружное | 2 |
| 7 | FI-29987 | Влагоотделитель фильтра | 1 |
| 8 | VA-29988 | Клапан рег. давления в картере | 1 |
| 9 | ** | Компрессор | 1 |
| 10 | RE-29983 | Конденсаторный агрегат, 3 л.с., 208/230 В, 1 фаза | 1 |
|  | RE-35172 | Конденсаторный агрегат, 3 л.с., 208/230 В, 3 фазы | 1 |
| 11 | ** | Двигатель вентилятора конденсатора | 1 |
| 12 | ** | Лопасть вентилятора конденсатора | 1 |
| 13 | ** | Ограждение вентилятора конденсатора | 1 |

**НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ С ЗАВОДА

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-100 — ЗМЕЕВИК

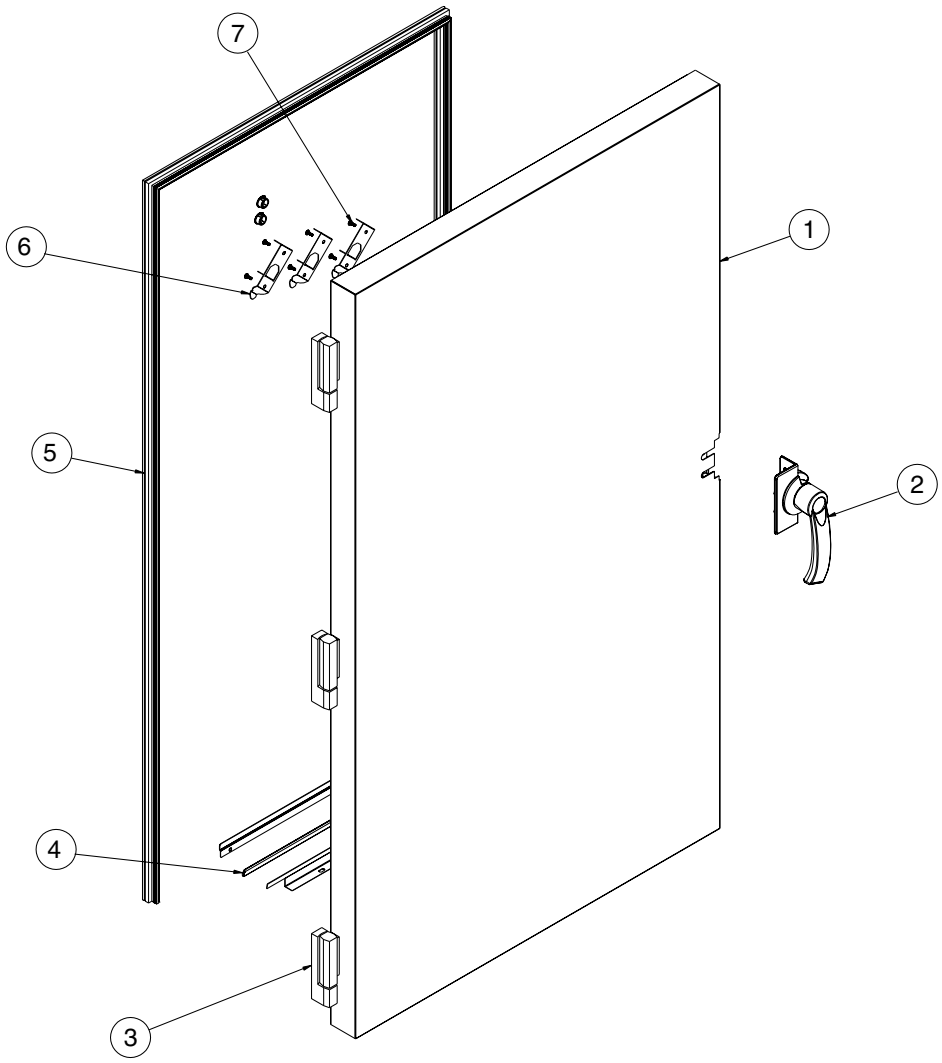



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | RE-29905 | Змеевик в сборе, 19 x 20 | 3 |
| 2 | VA-29906 | Клапан расширительный | 3 |
| 3 | TE-35153 | Тройник медный, 1/2 x 1/2 x 3/8 дюйма ВД | 1 |
| 4 | TE-29985 | Тройник медный, 1/2 x 1/2 x 1/4 дюйма ВД | 1 |
| 5* | FA-29945 | Двигатель вентилятора испарителя | 3 |
| 6* | PR-37483 | Датчик змеевика, датчик размораживания | 1 |

*НЕ ПОКАЗАНО

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-100 — ДВЕРЬ

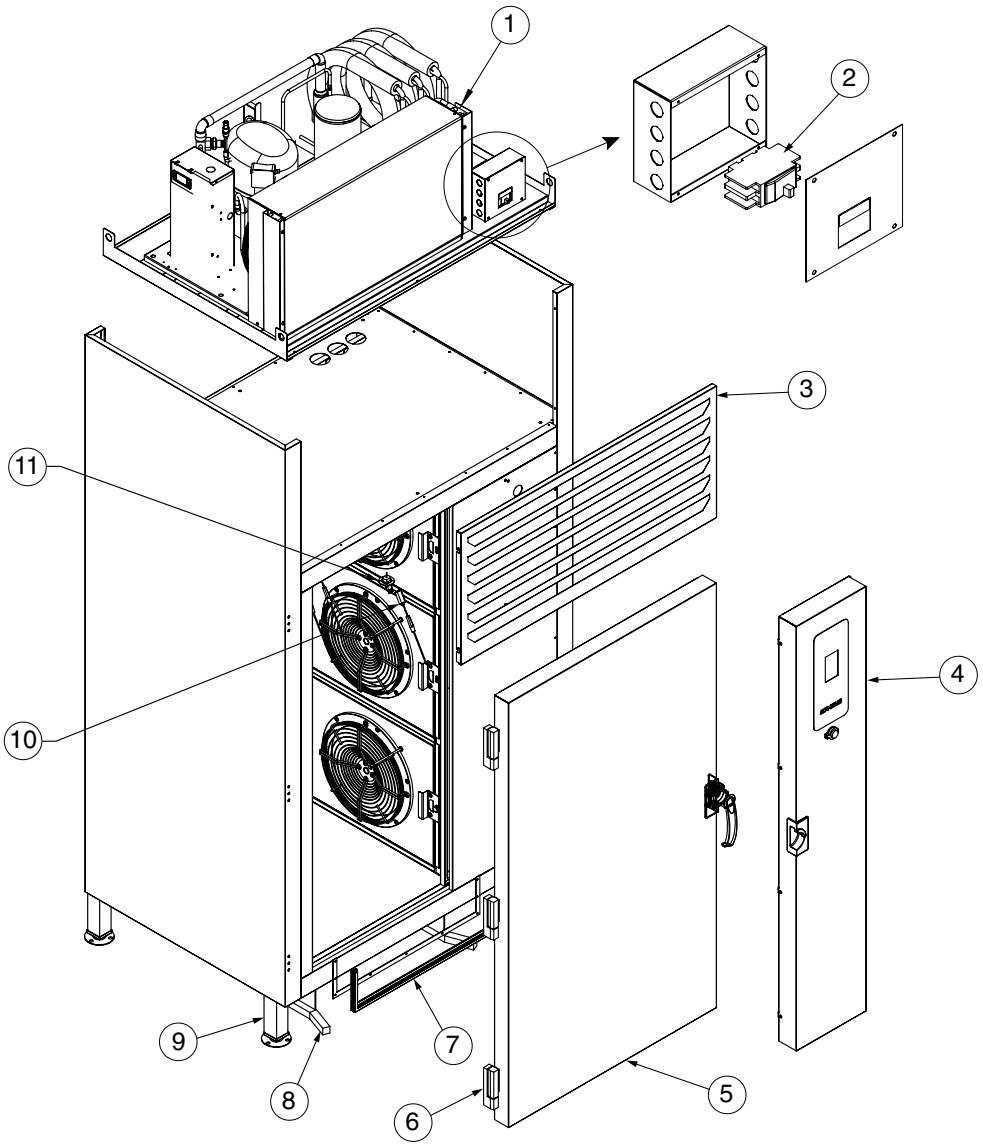



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | DR-29990 | Дверь в сборе, левая | 1 |
| | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | Дверь в сборе, правая | 1 |
| 2 | HD-26967 | Ручка дверная, левая | 1 |
| | HD-26966 | Ручка дверная, правая | 1 |
| 3 | HG-36650 | Шарнир регулируемый | 3 |
| 4 | GS-29994 | Прокладка компрессионная | 1 |
| 5 | GS-29993 | Прокладка дверная | 1 |
| 6 | HL-29840 | Держатель термощупа температуры продукта | 3 |
| 7 | SC-29991 | Болт, 8-32 x 1/2, с крестообр. шлицем и полукругл. головкой | 6 |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-100 — ВНУТРЕННИЕ КОМПОНЕНТЫ

### (ПОКАЗАНА ДВЕРЬ С ЛЕВОЙ НАВЕСКОЙ)

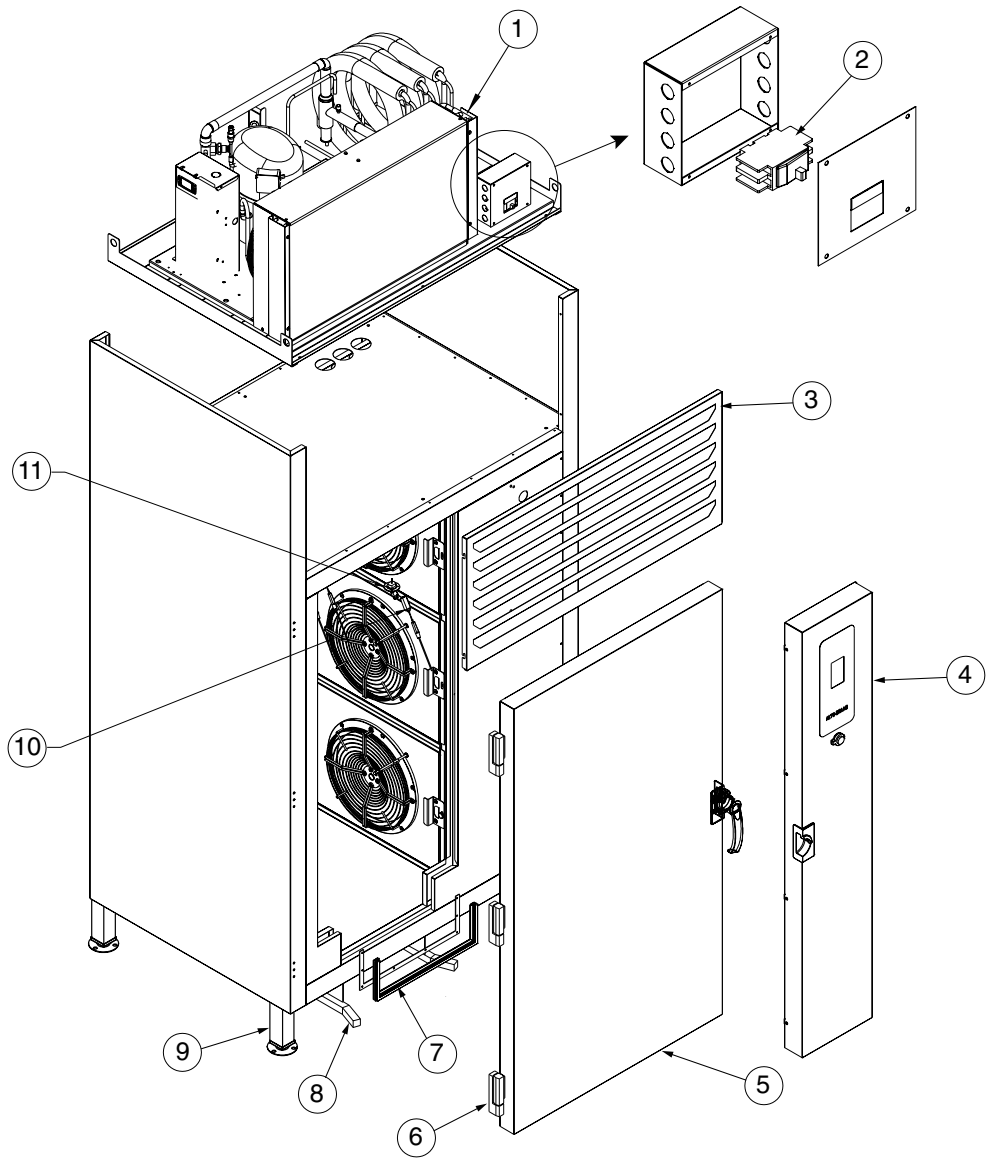



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | RE-29983 | Конденсаторный агрегат, 3 л.с., 208/230 В, 1 фаза | 1 |
| | RE-35172 | Конденсаторный агрегат, 3 л.с., 208/230 В, 3 фазы | 1 |
| 2 | FU-29996 | Автоматический выключатель, 2-полюсный, 30 А | 1 |
| 3 | PN-29842 | Панель жалюзи | 1 |
| 4 | PN-29999 | Панель управления в сборе, левая | 1 |
| | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | Панель управления в сборе, правая | 1 |
| 5 | DR-29990 | Дверь в сборе, левая | 1 |
| | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | Дверь в сборе, правая | 1 |

| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 6 | HG-36650 | Шарнир регулируемый | 3 |
| 7 | GS-29994 | Прокладка компрессионная | 1 |
| 8 | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | Направляющие тележки | 1 |
| 9 | 5016746 | Ножки в сборе (комплект из 4 шт.) | 4 |
| | LG-29904 | Ножка, 152 мм | 1 |
| | SC-29824 | Болт с заплечиком, 1/4 x 0,20 x 5 дюймов | 4 |
| 10 | PR-35770 | Термощуп быстросъемный | 3 |
| 11 | PR-35486 | Держатель термощупа | 3 |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-100/NT — С УЗКОЙ ТЕЛЕЖКОЙ (ПОКАЗАНА ДВЕРЬ С ЛЕВОЙ НАВЕСКОЙ)

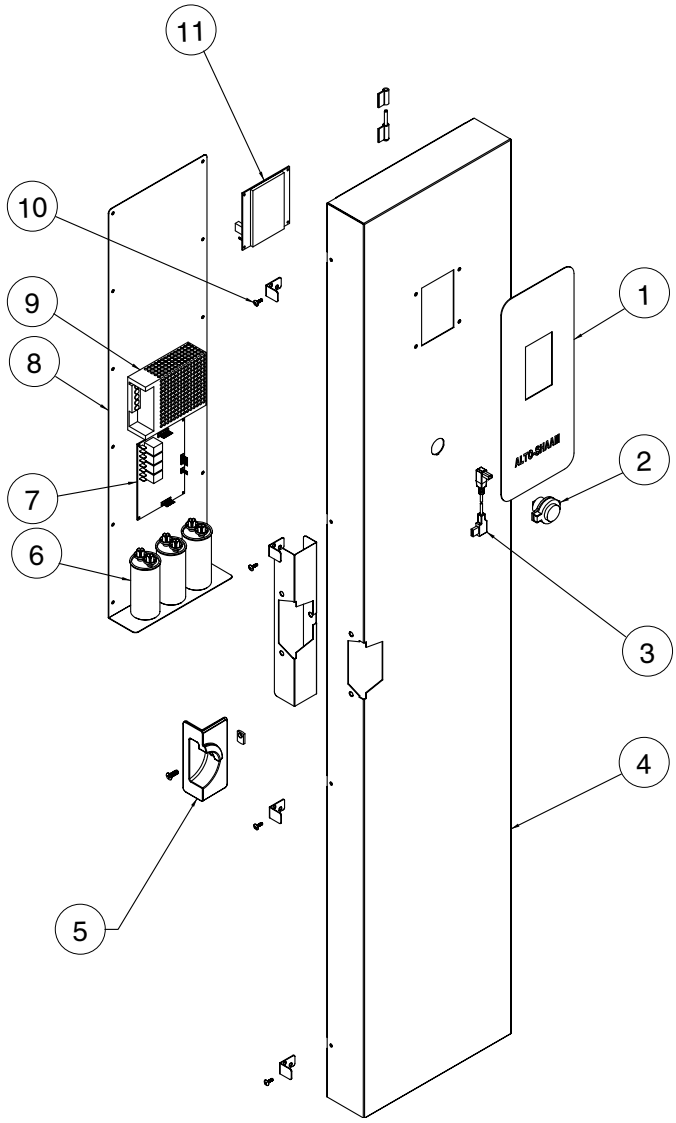



| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | RE-29983 | Конденсаторный агрегат, 3 л.с., 208/230 В, 1 фаза | 1 |
| | RE-35172 | Конденсаторный агрегат, 3 л.с., 208/230 В, 3 фазы | 1 |
| 2 | FU-29996 | Автоматический выключатель, 2-полюсный, 30 А | 1 |
| 3 | PN-29842 | Панель жалюзи | 1 |
| 4 | PN-29999 | Панель управления в сборе, левая | 1 |
| | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | Панель управления в сборе, правая | 1 |
| 5 | DR-37463 | Дверь в сборе, узкая тележка, левая | 1 |
| | DR-37464 | Дверь в сборе, узкая тележка, правая | 1 |

| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 6 | HG-36650 | Шарнир регулируемый | 3 |
| 7 | GS-37461 | Прокладка нижняя, тележки | 1 |
| 8 | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | Направляющие тележки (комплект из 2 шт.) | 1 |
| 9 | 5016746 | Ножки в сборе (комплект из 4 шт.) | 4 |
| | LG-29904 | Ножка, 152 мм | 1 |
| | SC-29824 | Болт с заплечиком, 1/4 x 0,20 x 5 дюймов | 4 |
| 10 | PR-35770 | Термощуп быстросъемный | 3 |
| 11 | PR-35486 | Держатель термощупа | 3 |

# ИНФОРМАЦИЯ О ДЕТАЛЯХ

## QC2-100 — ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (ПОКАЗАНА ЛЕВАЯ)




| Поз. | Деталь | Описание | Кол. |
|---|---|---|---|
| 1 | PE-36160 | Панель накладная | 1 |
| 2 | CB-35746 | Разъем, USB, крепление на панели | 1 |
| 3 | CB-35769 | Кабель связи USB | 1 |
| 4 | PN-29999 | Панель управления, левая | 1 |
| | ОБРАТИТЕСЬ НА ЗАВОД | Панель управления, правая | 1 |
| 5 | LT-26968 | Дверная защелка, левая | 1 |
| | LT-26969 | Дверная защелка, правая | 1 |
| 6 | CU-29964 | Конденсатор, 14 микрофарад, 440 В перем. тока | 1 |
| 7 | CC-36419 | Плата управления | 1 |
| 8 | PN-35934 | Кронштейн крепления вентилятора | 1 |
| 9 | BA-29927 | Блок питания, 115 В - 12 В пост. тока, 40 Вт, раб. темп. 60 °C | 1 |
| 10 | SC-29991 | Винт, 6-32 x 1/2 T/H/P 18-8 нерж. ст., с крестообр. шлицем и полукругл. головкой | 4 |
| 11 | CC-36418 | Интерфейсная плата с микропрограммным обеспечением | 1 |
| 12* | 5017512 | Звуковой сигнализатор | 1 |

*НЕ ПОКАЗАНО

# ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИИ

Все оборудование Alto-Shaam продается на условиях F.O.B. пункт отгрузки и, будучи принято перевозчиком, становится собственностью грузополучателя.

Если при перевозке имели место повреждения, не вводите установку в эксплуатацию, пока повреждения не будут осмотрены уполномоченным представителем по обслуживанию компании Alto-Shaam.

Вопросы ущерба, причиненного при перевозке, улаживаются между перевозчиком и грузополучателем. В таких случаях ответственным за безопасную доставку товара считается перевозчик, если только не установлен факт небрежности со стороны грузоотправителя.

1. Проведите немедленный осмотр оборудования, когда оно еще находится в кузове или сразу же после его перемещения на участок приемки. Не ждите, чтобы оборудование было доставлено на склад.
2. Не подписывайте расписку в получении или счет за провоз, пока не подсчитаете и не осмотрите все доставленные товары.
3. Непосредственно на расписке в получении укажите все повреждения упаковочной тары.
4. Проследите за тем, чтобы водитель подписал расписку. Если он откажется подписать, напишите на расписке уведомление об отказе.
5. Если водитель откажется разрешить осмотр, напишите на расписке о доставке:
   *Водитель отказывается разрешить осмотр контейнеров для обнаружения видимых повреждений.*
6. Обнаружив повреждение, немедленно позвоните в офис перевозчика и потребуйте осмотра. Отправьте по почте письменное подтверждение с указанием времени, даты и лица, с которым велись переговоры.
7. Сохраните тару и упаковочный материал для последующего осмотра перевозчиком.
8. Незамедлительно направьте перевозчику письменную претензию, приложив копии всех вспомогательных документов.

Мы будем по-прежнему следовать нашей политике оказания помощи заказчикам в удовлетворении правильно представленных и активно отстаиваемых претензий. Однако мы не можем подавать за вас какие-либо претензии в связи с ущербом, принимать на себя какую-либо ответственность по этим претензиям или предоставлять по ним денежные скидки.

# ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

Alto-Shaam, Inc гарантирует первоначальному покупателю, что любая оригинальная деталь, которая будет признана дефектной по материалу или качеству изготовления, будет, по усмотрению Alto-Shaam и в соответствии с условиями, изложенными ниже, заменена новой или восстановленной деталью.

**Для оригинальных частей гарантийный период устанавливается следующим образом:**

Для компрессора холодильника шкафов Alto-Shaam Quickchiller™ — 5 (пять) лет со дня установки устройства.

Для нагревательного элемента печей Halo Heat® для приготовления пищи и поддержания температуры, пока печь принадлежит первоначальному покупателю. При этом исключается оборудование, служащее только для поддержания температуры.

Для всех остальных оригинальных частей — 1 (один) год со дня установки, но не больше 15 (пятнадцати) месяцев со дня отгрузки.

Гарантийный период на трудозатраты — 1 (один) год со дня установки, но не дольше 15 (пятнадцати) месяцев со дня отгрузки.

Alto-Shaam берет на себя расходы по нормальным трудозатратам в обычные рабочие часы, но не оплачивает сверхурочные, работу в выходные дни и какие бы то ни было дополнительные услуги.

Чтобы гарантийная претензия была действительна, она должна быть заявлена в течение соответствующего гарантийного периода. Эта гарантия не подлежит передаче.

**Данная гарантия не распространяется на:**

1. Калибровку.
2. Замену ламп, дверных прокладок, замену стекла из-за повреждения любого типа.
3. Повреждения оборудования в результате аварии, транспортировки, неправильной установки или внесения изменений.
4. Оборудование, используемое неправильно, не по назначению, без должного внимания или в ненормальных условиях, включая, в частности, оборудование, подвергающееся неблагоприятным воздействиям, в том числе, воздействию веществ, содержащих хлориды или соли четвертичного основания, или воздействию воды низкого качества, либо оборудование с отсутствующими или измененными серийными номерами.
5. Повреждения, являющиеся прямым результатов низкого качества воды и недостаточного техобслуживания генераторов пара и (или) повреждения поверхностей, вызванные низким качеством воды. Ответственность за качество воды и необходимое техническое обслуживание системы производства пара несет владелец (оператор).
6. Повреждения, вызванные использованием любых чистящих средств, кроме средства Combitherm® компании Alto-Shaam, включая, в частности, повреждения, вызванные хлором или другими вредными химикатами. **Для печей Combitherm® настоятельно рекомендуется использовать чистящее средство Combitherm® компании Alto-Shaam.**
7. Любые потери и повреждения, возникшие из-за неисправной работы, включая потерю изделия, продукта питания и дохода, а также косвенные и побочные убытки любого рода.
8. Оборудование, подвергшееся любым переделкам по сравнению с первоначальной моделью, использование запасных частей, не сертифицированных изготовителем, удаление любых деталей, включая опоры, или добавление каких бы то ни было деталей.

Данная гарантия является исключительной и заменяет все другие гарантии, явные или подразумеваемые, включая подразумеваемую гарантию пригодности для продажи или пригодности для конкретной цели. Ни в коем случае Alto-Shaam не несет ответственности за утрату использования, потерю дохода или прибыли, потерю продукта или за любые косвенные или побочные убытки. Никто, кроме сотрудника Alto-Shaam, Inc., не вправе изменять данную гарантию или принимать от имени Alto-Shaam любые другие обязательства или ответственность, связанные с оборудованием компании Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM

**Вступает в силу с 1 ноября 2012 г.**

**W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450**
**Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 U.S.A.**

ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА
ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО США
www.alto-shaam.com

НАПЕЧАТАНО В США