



ЗАКРЫТОЕ
АКЦИОНЕРНОЕ
ОБЩЕСТВО



ВИТРИНА-ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНАЯ
Серия «Ариель»

ПАСПОРТ

г. Волжск

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения об изделии.
2. Основные технические данные и характеристики.
3. Комплектность.
4. Распаковка, сборка и подготовка изделия к эксплуатации.
5. Подключение изделия к электросети. Меры безопасности.
6. Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию.
7. Свидетельство о приемке и упаковке изделия.
8. Гарантии.



1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

1.1. Витрины-прилавки холодильные серии "Ариель" предназначены для демонстрации, продажи и временного хранения предварительно охлажденных (для среднетемпературных витрин) и замороженных (для низкотемпературных витрин) пищевых продуктов и полуфабрикатов на предприятиях торговли и общественного питания.

1.2. Витрины изготавливаются в климатическом исполнении "У" категории размещения 3 по ГОСТ 15150 для работы при температуре окружающего воздуха от 12°C до 32°C и относительной влажности от 80% до 55%.

1.3. Витрины-прилавки изготавливаются со следующим температурным диапазоном работы:

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| • Среднетемпературные | 0°C ... +6°C |
| • Кондитерские | минус 1°C ... +7°C |
| • Универсальные | минус 5°C ... +5°C |
| • Низкотемпературные | минус 18°C ... минус 10°C |

Примечание: Температура указана по границе зоны на высоте 100мм от демонстрационных противней.

Среднетемпературные витрины-прилавки изготавливаются с внутренней камерой для хранения продуктов, в низкотемпературных витринах камера для хранения продуктов отсутствует.

1.4. Обозначение изделий.

- Среднетемпературные витрины:
прямые ВС 3-160, ВС 3-180, ВС 3-200, ВС 3-260;
наружный угол (вентилируемый) ВС 3 УН;
внутренний угол ВС 3 УВ;
наружный угол+прямые ВС 3-160 УН, ВС 3-180 УН, ВС 3-200 УН,
ВС 3-260 УН;
внутренний угол+прямые ВС 3-160 УВ, ВС 3-180 УВ, ВС 3-200 УВ,
ВС 3-260 УВ;
-кондитерские витрины: ВС 3-160К, ВС 3-200К, ВС 3-230К .
- Универсальные витрины: ВУ 3-160, ВУ 3-180, ВУ 3-200, ВУ 3-260.
- Низкотемпературные витрины:
ВН 3-160, ВН 3-180, ВН 3-200, ВН 3-260.

1.5. По отдельному заказу витрины изготавливаются с дополнительными стеклянными полками и перегородками.

2. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1. Основные технические данные указаны в таблице 1.

Таблица 1

N п/п	Наименование параметра	BC 3- -160K	BC 3- -200K	BC 3- -230K	BC 3- -110	BC 3- -130	BC 3- -160 (BY3- -160)	BC 3- -180 (BY3- -180)	BC 3- -200 (BY3- -200)	BC 3- -260 (BY3- -260)	BC 3 УН	BC 3 УВ	BH 3- -160	BH 3- -180	BH 3- -200	BH 3- -260
1	Площадь для размещения продуктов, м2	1,5	1,61	2,45	0,82	0,94	1,11	1,33	1,46	1,92	0,9	0,9	0,83	0,99	1,09	1,44
2	Полезный охлаждаемый объем, м3	0,15	0,16	0,245	0,15	0,18	0,22	0,25	0,28	0,36	0,09	0,22	0,083	0,099	0,109	0,144
3	Температурный диапазон, °C	-1...+7			0 ... +6 (-5...+5)							-18 ...-10				
4	Нагрузка на демонстрационные противни, кг	46,6	50	54	29	33	38	45	50	66	27	27	54	64	71	94
5	Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	7,04	9,07	9,1	5,8	5,8	7,04 (8,4)	8,14 (9,8)	9,07 (10,9)	10,4	7,04	7,04	13,9	14,9	17,7	22,7
6	Потребляемый ток, А, не более	2,27	2,86	3,18	1,91	1,91	2,36 (2,86)	2,36 (2,86)	2,86 (3,27)	3,27	2,36	2,27	4,04	4,04	5,6	5,73
7	Параметры электропитания, В/Ф/Гц	220 / 1 / 50														
8	Габаритные размеры, мм															
	Длина	1550	2000	2250	1180	1340	1550	1820	2000	2600	1230	1190	1550	1820	2000	2600
	Ширина	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1230	1190	1030	1030	1030	1030
	Высота	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315
9	Масса, кг, не более	142	167	200	105	120	142	167	192	254	167	173	157	182	205	273
10	Хладагент	Хладон R 404 A														

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

3.1. Комплектность поставки изделия указана в таблице 2.

Таблица 2

№ п/п	Наименование	Количество
1	Витрина холодильная в сборе, упакованная	1
2	Стекло фронтальное	
3	Створка сдвижная, задняя	
4	Стекло боковое	2
5	Фрагмент верхнего стола	1
6	Лампа освещения	
7	Паспорт	1
8	Руководство по пользованию контроллером	1
9	Ведерко слива конденсата	1
10	Ножка	
11	Дуга	
12	Полка	
13	Полкодержатели	
14	Щеки	1 лев., 1 прав.
15	Винты-самонарезные 4,2x24	
16	Шайба	4

4. РАСПАКОВКА, СБОРКА И ПОДГОТОВКА ИЗДЕЛИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

4.2. Из внутренней камеры достать комплектующие изделия и документацию. Ознакомиться с паспортом. Проверить комплектность.

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

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

4.5. **Запрещается** устанавливать изделие в местах:

1. непосредственной близости (менее 1 м) от источников тепла (возле батарей отопления, под прямыми солнечными лучами и т.п.);
2. сквозняков, вызываемых открыванием дверей, окон или на пути воздушных вентиляционных потоков, в том числе и от кондиционеров (скорость воздушных потоков не должна превышать **0,2м/с**);
3. имеющих затрудненные условия воздухопритока к конденсатору агрегата.

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

4.6. Ввернуть ножки и с их помощью установить изделие горизонтально.

4.7. Сборка изделия:

1. Установить боковые стекла на витрину.

2. Установить алюминиевую «крышу»:

- а) между алюминиевой «крышей» и боковыми стеклами установить 4 неметаллических прокладки (толщиной 2 мм), по 2 шт. на каждую сторону.
- б) винты-самонарезные закручивать с небольшим усилием до упора.

3. Установить фронтальное (гнутое) стекло, выставив равномерно зазор от бокового стекла 3-4мм.

4. Установить задние сдвижные створки.

4.8. Установить люминесцентные лампы.

4.9. Поверхности стола и витринных противней покрыты защитной технологической пленкой, которую необходимо удалить.

4.10. Внутренние поверхности изделия и стекло промыть моющим составом и протереть насухо.

5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Электрооборудование изделия соответствует нормам безопасности, предусмотренным ГОСТ 23833, ГОСТ Р МЭК 60335-2-24.

5.2. Питающее напряжение сети должно быть в пределах от минус 15% до плюс 10% от номинального и изменении частоты тока по ГОСТ 13109.

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

5.3. Изделие имеет шнур питания с заземляющей жилой и вилку с заземляющим контактом.

5.4. Изделие должно подключаться к питающей электрической части (рис.1) через автоматический выключатель комбинированной (тепловой и электромагнитной) защиты с номиналом установки по току, указанным в таблице 3 для каждого вида изделия.

Тип изделия	BC 3-110, BC 3-130, BC 3-160, BC 3-160K	BC 3-180, BC 3-200, BC 3-260, BC 3-230K, BY 3-160, BY 3-180, BY 3-200, BH 3-160, BH 3-180, BH 3-200, BH 3-260, BC 3 УН, BC 3 УВ
Ток установки	5,0	8,0

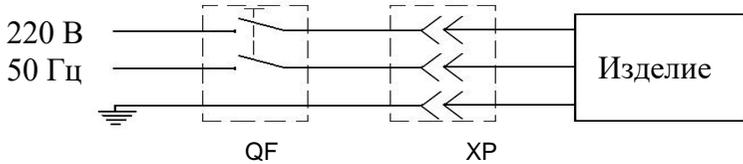


Рис.1. Схема подключения изделия к электросети

QF – автоматический выключатель на 5,0 (8,0) А

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

Примечание: *Запрещается эксплуатация оборудования с отсутствующим и неисправным заземлением.*

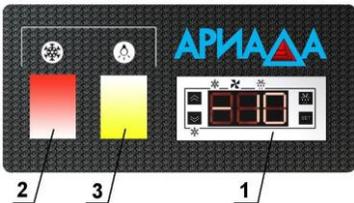
6. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

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

Внимание! *После транспортировки при температуре ниже +10°C оборудование перед включением необходимо выдержать при температуре окружающего воздуха от +18°C до +32°C не менее 4 часов.*

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

6.2. Панель управления представлена на рис.2.



1. Электронный контроллер.
2. Выключатель клавишный с подсветкой. Включение сети.
3. Выключатель клавишный с подсветкой. Включение освещения.

Рис.2. Панель управления

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

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

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

6.6. Схемы электрические принципиальные показаны на рис. 3, 4, 5 и 6.

6.7. Слив конденсата, образующегося при оттайке испарителя, производится в ведро установленное в основании витрины.

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

Превышение норм загрузки ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

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

6.9. Продукты и полуфабрикаты должны быть равномерно расположены в пластмассовых или нержавеющей функциональных емкостях. На демонстрационные противня ёмкости укладывать неплотно между собой, оставляя расстояние до стенок не менее 6 см. Высота размещения продуктов должна быть не более 100 мм от укладочных поддонов. Нормы загрузки приведены в табл.1.

6.10. Дополнительная полка в витрине находится в неохлаждаемом пространстве. За экспозицию на полке продуктов, требующих охлаждения, изготовитель ответственности не несёт.

6.11. **Не допускается** загораживать декоративную решетку испарителя и щель между уголком и укладочным поддоном впереди витрины; при невыполнении этих требований нарушается циркуляция воздуха и температура охлаждаемого объема повышается.

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

6.13. Техническое обслуживание.

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

Перечень работ по техническому обслуживанию

N п/п	Наименование работ	Периодичность проведения	Исполнитель
1	Санитарная мойка и чистка внутренних и наружных поверхностей специальными моющими и чистящими средствами	еженедельно	Технический работник фирмы владельца
2	Очистка узлов х/а от загрязнений и конденсатора от пыли	еженедельно	Механик фирмы владельца
3	Осмотр агрегата ,электрические измерения параметров сети, первичная дефектация; проверка настройки приборов автоматики	ежемесячно	Сервисный центр
4	Проверка надежности крепления узлов, подтяжка крепежных элементов	ежемесячно	Сервисный центр
5	Чистка электрооборудования и пускозащитной аппаратуры, проверка надежности крепления электросоединений, их подтяжка	ежеквартально	Сервисный центр
6	Проверка приборов автоматического управления	ежемесячно	Сервисный центр
7	Проверка на наличие утечки хладона, устранение их при необходимости	ежемесячно	Сервисный центр

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

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

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

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

6.15. Перемещение витрин производить с помощью погрузчика, штабелера или транспортной тележки. С целью исключения порчи стекол, перед перемещением их следует демонтировать.

6.16. Транспортировку витрин производить в упакованном виде и только в вертикальном положении. Перед транспортировкой упакованную витрину закрепить с целью исключения ударов и перемещения внутри транспортных средств. Запрещается витрины в упакованном виде устанавливать друг на друга в 3 и более ряда.

6.17. Категорически запрещается установка и размещение каких бы то ни было предметов на верхней поверхности надстройки витрины.

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

7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И УПАКОВКЕ ИЗДЕЛИЯ

Витрина-прилавок _____

заводской номер _____

соответствует ТУ 5151-016-12906390-2003 и признана годной к эксплуатации.

Упаковка выполнена в соответствии с технической документацией.

Дата выпуска _____

М.П.

Ответственный за приемку и упаковку _____

Изготовитель: ЗАО «АРИАДА» 425000, Россия, Республика Марий Эл
г. Волжск, а/я 25

Телефон: (83631) 43133; факс: (83631) 43133, 43045

E-mail: ariada@mari-el.ru

8. УСЛОВИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

8.1. Гарантийные обязательства осуществляются для безвозмездного устранения заводских дефектов, объективность которых признана заводом-изготовителем или специализированной организацией, указанной в техническом паспорте. Гарантийные обязательства могут быть осуществлены специализированной организацией, которая имеет соответствующий договор с заводом-изготовителем.

8.2. Гарантийный срок на изделие устанавливается Поставщиком до **12 месяцев** со дня фактической передачи изделия Покупателю.

8.3. **Гарантийные обязательства не предоставляются**, если:

- не были полностью выполнены все правила транспортировки, хранения, монтажа и эксплуатации, указанные в техническом паспорте;
- пуско-наладочные работы, настройка приборов автоматики холодильной машины выполнены организацией, не указанной в паспорте (стр.10) или не имеющей письменного разрешения завода-изготовителя на проведение данных работ;
- отсутствует договор на техническое обслуживание изделий специализированной организацией, имеющей соответствующую аттестацию;
- изделие было подвергнуто изменениям или ремонту без письменного согласия завода-изготовителя.

8.4. Гарантийные обязательства на изделие не включают в себя техническое обслуживание в течение гарантийного срока, которое производится за отдельную плату.

8.5. Пуско-наладочные работы должны быть проведены любой из специализированных организаций, имеющих соответствующую аттестацию.

8.6. Покупатель обязан в течение **30 дней** с момента передачи ему изделия заключить договор на техническое обслуживание с любой из специализированных организаций, которые указаны в техническом паспорте оборудования.

8.7. Гарантия действительна при наличии следующих документов:

- акт пуска в эксплуатацию (Приложение 1);
- акт технического состояния;
- договор на техническое обслуживание со специализированной организацией, имеющей соответствующую аттестацию.

Акты подписываются Покупателем, специализированной организацией и заверяются соответствующими печатями. Отсутствие или непредставление заводу-изготовителю либо специализированной организации, имеющей право осуществлять гарантийный ремонт изделия вышеперечисленных документов дает право последним отказаться от выполнения гарантийных обязательств.

8.8. **Гарантия не распространяется** на узлы и детали из стекла и осветительные приборы.

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

8.10. **Сроки гарантии не продлеваются** в случае ремонта или замены деталей и узлов.

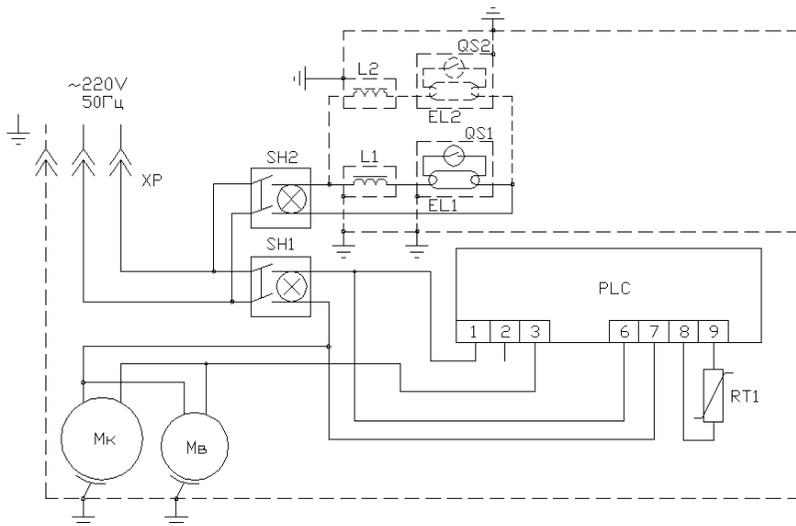


Рис. 3. Схема электрическая принципиальная для витрин холодильных. Тип ВС 3-110.

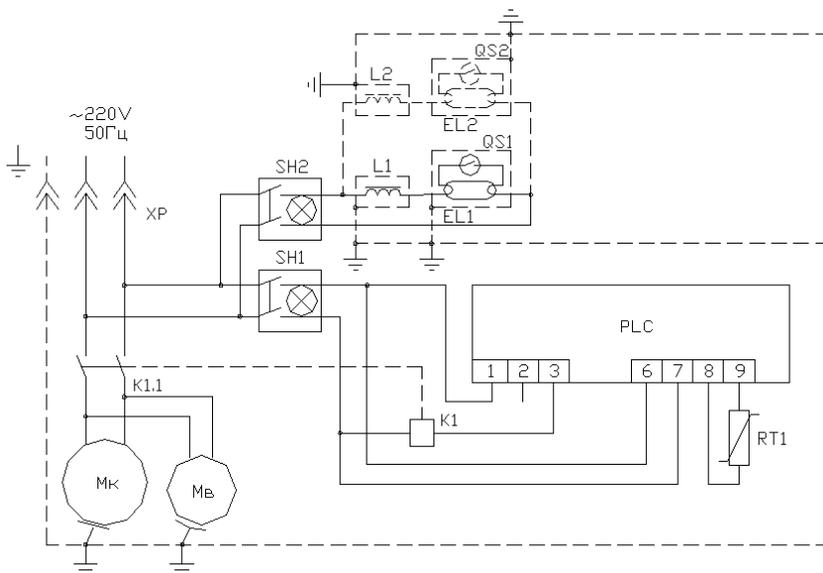
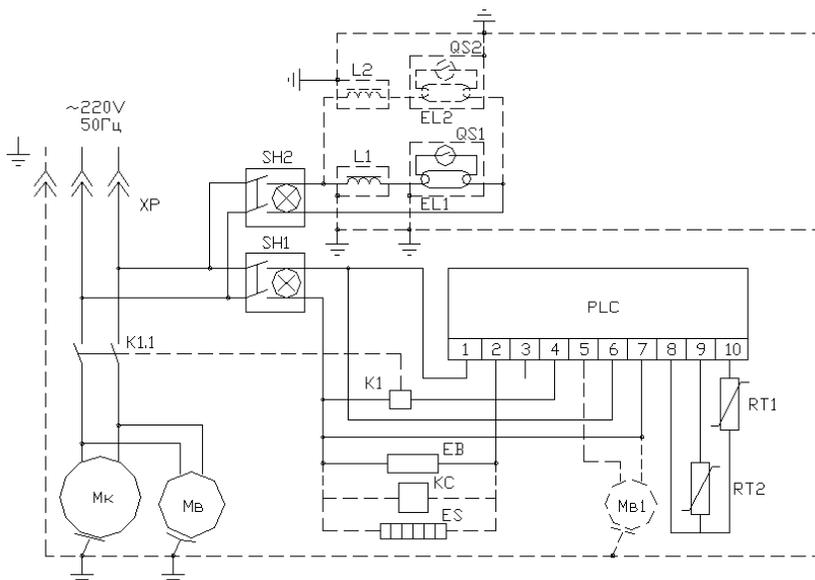
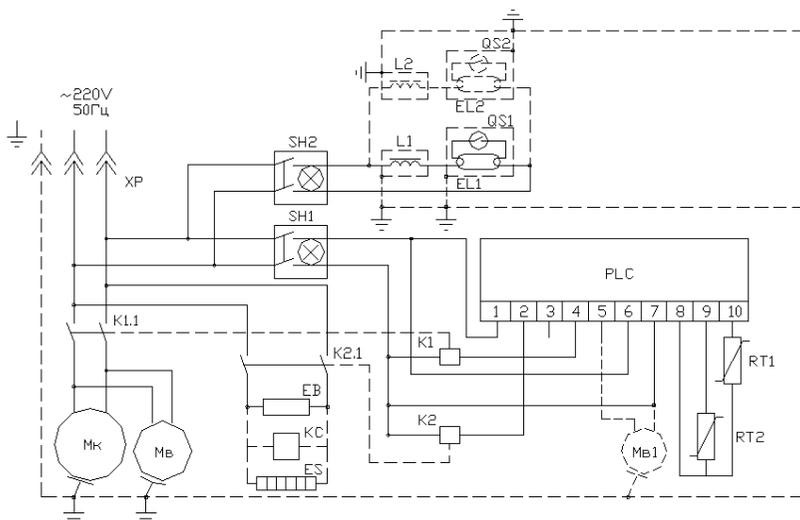


Рис. 4. Схема электрическая принципиальная для витрин холодильных. Тип ВС 3-130, ВС 3-160, ВС 3-180, ВС 3-200, ВС 3-260, ВС 3 UB.



**Рис. 5. Схема электрическая принципиальная для витрин холодильных низкотемпературных и среднетемпературных вентилируемых.
Тип ВС 3 УН, ВС 3-160К, ВУ 3-160.**



**Рис. 6. Схема электрическая принципиальная для витрин холодильных низкотемпературных и среднетемпературных вентилируемых.
Тип ВН 3-160, ВН 3-180, ВН 3-200, ВН 3-260, ВУ 3-180, ВУ 3-200, ВУ 3-260, ВС 3-200К, ВС 3-230К.**

Перечень условных обозначений (рис. 3, 4, 5 и 6):

- XP** - евроразъём вилка-розетка;
- SH1** - выключатель включения сети;
- SH2** - выключатель включения освещения;
- L** - дроссель светильника;
- QS** - стартер светильника;
- EL** - лампа светильника;
- PLC** - контроллер ID 961 (для среднетемпературных см. рис. 3 и 4);
ID 974 (для низкотемпературных и вентилируемых см. рис.5 и 6);
- RT1** - датчик температуры камеры;
- RT2** - датчик температуры испарителя;
- Мк** - электродвигатель компрессора;
- Мв** - электродвигатель вентилятора конденсатора;
- Мв1*** - электродвигатель вентилятора испарителя (устанавливается в витрины вентилируемые);
- K1** - контактор электродвигателя компрессора;
- K2*** - контактор ТЭН оттайки (устанавливается при электрической оттайке);
- ЕВ** - ПЭН подогрева трубки слива;
- ES*** - ТЭН оттайки испарителя (устанавливается при электрической оттайке);
- КС*** - катушка соленоидного клапана (устанавливается при газовой оттайке).

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

Адреса и реквизиты специализированных организаций:

- г. Барнаул ООО «Технохолод», тел. (3852) 35-77-70, 35-76-70
г. Белгород ООО «Морена-Белгород», ул. Коммунальная, 13, тел. (0722) 21-36-08
г. Брянск ООО «Торговый Дизайн», ул. Красноармейская, 93, тел. (0832) 41-64-76
г. Владивосток ООО «Техноторг» ул. Котельникова, 8, тел.20-14-95, 20-07-53
г. Волгоград фирма «Фармина», тел. 37-32-64
г. Екатеринбург фирма «Инторгтех» ул. Студенческая, 51, офис 409, тел.374-64-44, 374-64-08
ЗАО «Торглизин» ул.Фестивальная, 5, тел.336-69-36, 336-69-37, 336-69-38
ООО «Уралхолод» ул. Основинская, 15а, тел.(343)341-62-31, 341-62-10
г. Ижевск ООО «Гарантторгсервис», ул. Карла Маркса, 395, тел. (3412) 43-60-83
г. Иркутск ООО «МО Профи», ул. Октябрьской Революции, 1, тел. (3952) 25-85-72
г. Йошкар-Ола ООО «ТХМ-сервис», ул. Советская, 181, тел. (8362) 45-22-90
ООО «Витекс-сервис», ул. Б.Чавайна, 32, офис 16, тел. (8362) 41-05-18, 41-09-24
г. Казань ООО «Феам-Казань» ул. Гаврилова, 10, тел. 25-20-20, 25-30-30
г. Краснодар ООО «Кубаньторгхолод», ул. Красноармейская, 68, офис 106, тел. (8612) 59-11-32
г. Красноярск ООО «ПКФ Пионер», ул 26 Бакинских комиссаров, 1, тел. (3912) 59-38-21
г. Курган ПБОЮЛ Валюх А.И., ул. Свердлова, 24«А», тел. (3522) 44-33-62
г. Магнитогорск ООО «Торговое оборудование» пр-т Ленина, 62, тел.37-52-51, 27-82-79
г. Минск ЗАО «Холодон» ул. Короткевича, 19"а", тел.222-56-55, 222-51-36
г. Москва фирма «Промхолод» ул. Б.Серпуховская, 38, тел. 285-95-95
группа "Торговое оборудование" ш. Энтузиастов, 42а, тел.273-31-53, 273-54-37
ООО «Клен», ул. Академика Челомея, 3, тел. (095) 105-00-87
г. Набережные Челны фирма «Ока-Чаллы» пер. Энергетиков, 2, тел. 70-06-08
г. Нефтеюганск ООО «Холодтехпром», 6 м-н, д30, тел. (3461) 232-111
г. Нижневартовск ООО «Холодтехпром», тел. (3466) 671-684
г. Нижний Новгород фирма "Трансфер" ул. Московское шоссе, 213а, оф. 406 тел. 46-63-80, 31-70-85
ООО "Полаир-профи", тел.45-39-25, 40-54-89
г. Новосибирск ООО "Завод торгового оборудования" тел. 23-59-76, 23-39-92
Красный проспект, 50, Дом быта, 5 этаж
ООО «Сибирский центр холода», тел. (3832) 125-124, 125-123
г. Ноябрьск ЧП Иценко В.П., ул. Дзержинского, 12/4, тел. (34964) 547-71, 5-47-15
г. Омск ООО «Сибхол» ул. Красногвардейская, тел. 25-25-31, 25-14-31
ЧП Селянина ООО «Домотехника» ул.20 лет РККА, 300, тел.(3812) 577-153, 577-340
г. Оренбург ООО «Оникс плюс» Беляевское ш., 6, тел.(3532)76-45-30, 29-07-73,
факс. 76-45-31, 76-48-60, 94-45-30
г. Пенза фирма "Зевс" ул. Ударная, 43, тел. 42-82-12
ООО «Диза», ул. Карпинского, 52
г. Пермь фирма «Амикон» ул. Луначарского, 3"а", тел. 12-86-41, 12-86-24
г. Пятигорск ООО «Торгсервис», ул. Ермолова, 4, тел. (87933) 40-495, 44-579
г. Ростов на Дону ООО «Эталон», пр. Коммунистический, 10, тел. (8632) 913-777
ООО «Балтик-Мастер», ул. Вавилова, 56, тел. (8632) 732-233
ЧП Федоров С.А., пр. Нагибина, тел. (8632) 725-160
г. Рязань ООО «Новый день», ул. Новаторов, 2, тел. (0912) 34-61-37, 34-61-38
г. Самара ООО «Волга Торг Сервис», ул. Аэродромная, 50, тел. (8462) 705-751
г. Санкт-Петербург ООО «Сервис и оборудование для супермаркетов»
ул. Академика Павлова, 8»б», тел. (812) 336-46-16
г. Саратов фирма "Ресурс Комплект Сервис", тел. 38-53-53
г. Ставрополь ООО «Холод-сервис», ул. Мира, 356, тел. (8652) 94-71-11
г. Сыктывкар ООО «Аракис ЛТД» Центр Торговых Технологий,
ул. Первомайская, 70, тел. (8212) 24-98-90
г. Тверь ООО «Торговый Проект», пр. Комсомольский, 12, тел. (0822) 31-86-63, 31-67-02
г. Тольятти фирма "ТСЦ Тольятти" ул. Новозаводская, 47"а", тел. 22-96-40
фирма "Полаир-С" ул. Родины, 38, тел.48-63-15,
г. Тюмень ООО «Арагат» ул. 30 лет Победы, тел. 35-74-62
г. Ульяновск фирма «Волготоргсервис» Бульвар Киевский, 1, ул. Крылова,63
тел. 21-03-02, 32-46-62
г. Уссурийск ООО «Торговые технологии» ул.Некрасова, 187, тел.(4234) 33-16-76
г. Уфа ЧП Плисецкий ул.Б.Гражданская, 2"б", тел.(3472) 74-61-09, 8-917-344-55-34
ЧП Мезин ул.Р.Зорге, 37, тел. (3472) 74-95-42, 8-917-420-53-31
г. Ухта ООО «Аракис ЛТД» Центр Торговых Технологий,
пр. Ленина, 22, тел. (82147) 4-14-88, 4-10-60
г. Чебоксары ООО «Квинта» пр-т Мира, 76"б", тел. 23-02-06, 21-34-38, 66-48-87
ООО «Холод-сервис», ул. Хузанга, 18/1-13, тел. (8352) 64-14-46
г. Челябинск ООО «Интер-Холод», ул. Елькина, 63"В" тел. (3512) 61-99-81, 61-99-60, 61-99-54
ООО «Торг-Холод», ул. Коммуны, 98, тел. 64-56-25, 78-90-21, 71-91-10
г. Чита ПБОЮЛ Твердохлебова Л.В., ул. Малая, 28, тел. (3022) 367-377
г. Южносахалинск ООО «Символ-Трейд» тел. (4242) 42-23-82, 42-23-95

Казахстан

- г. Алматы ТОО «Техносервис Плюс» м-н Самал 2,д.56"а", 3 этаж,
тел.(3272) 54-25-52, 93-79-57
г. Астана ТОО «Сара» пр-т Абая, 166, тел.(3172) 37-11-88, 37-11-50
г. Актобе ТОО «Актобе-Экорт» пр-т Абулхаир хана,17-23
тел.(3132) 54-64-90, 95-44-60
г. Уральск ТОО «Квант» (3112) 51-10-48, 51-49-80

Акт пуска в эксплуатацию

Настоящий акт составлен «__» _____ 20__ г. владельцем холодильной витрины _____

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

и представителем специализированной организации в том, что холодильная витрина _____ заводской номер № _____ изготовленная ЗАО«Ариада» «__» _____ 20__ г. запущена в эксплуатацию электромехаником _____

Наименование организации, Ф.И.О.

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

Наименование организации выдавшей удостоверение

Владелец

Подпись

Ф.И.О.

Представитель специализированной организации _____

Подпись

Ф.И.О.

М.П.

ПАРАМЕТРЫ ТЕМПЕРАТУРЫ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНЫХ ВИТРИНАХ

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

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