

FIG. 1

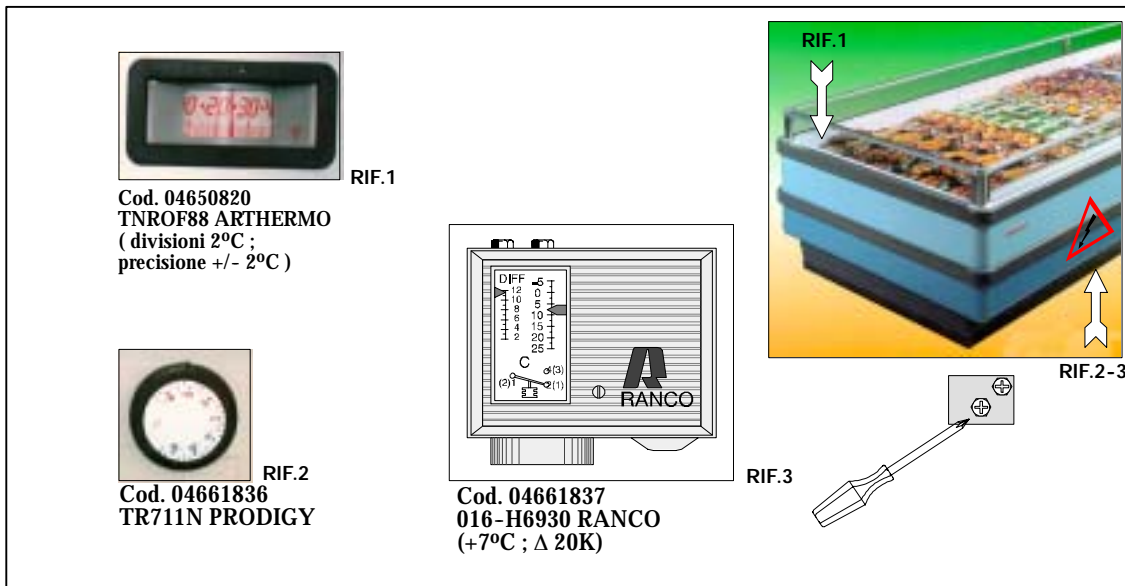


FIG. 2

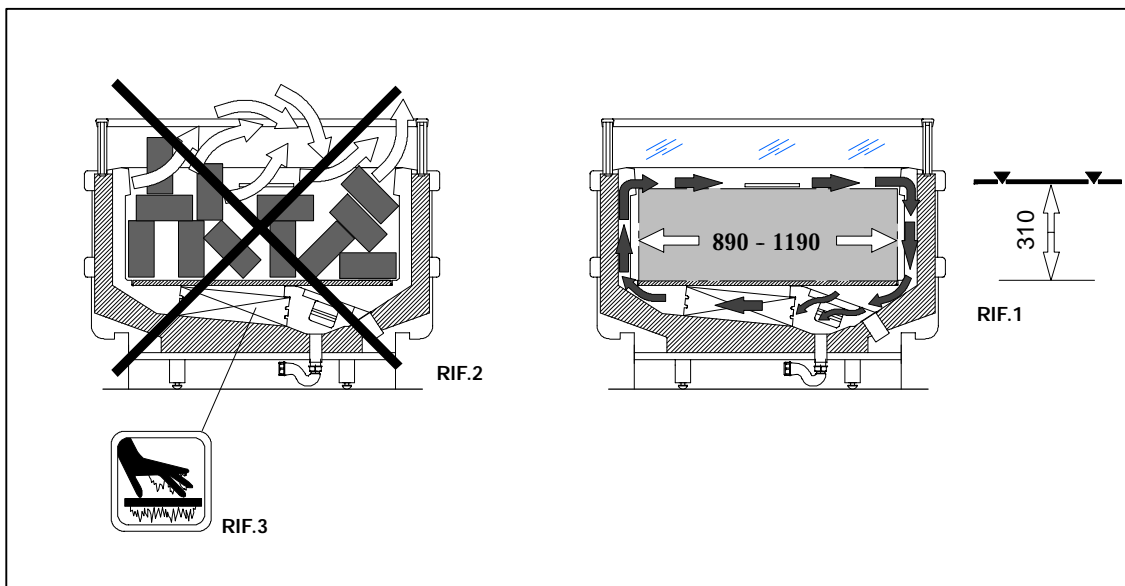


FIG. 3

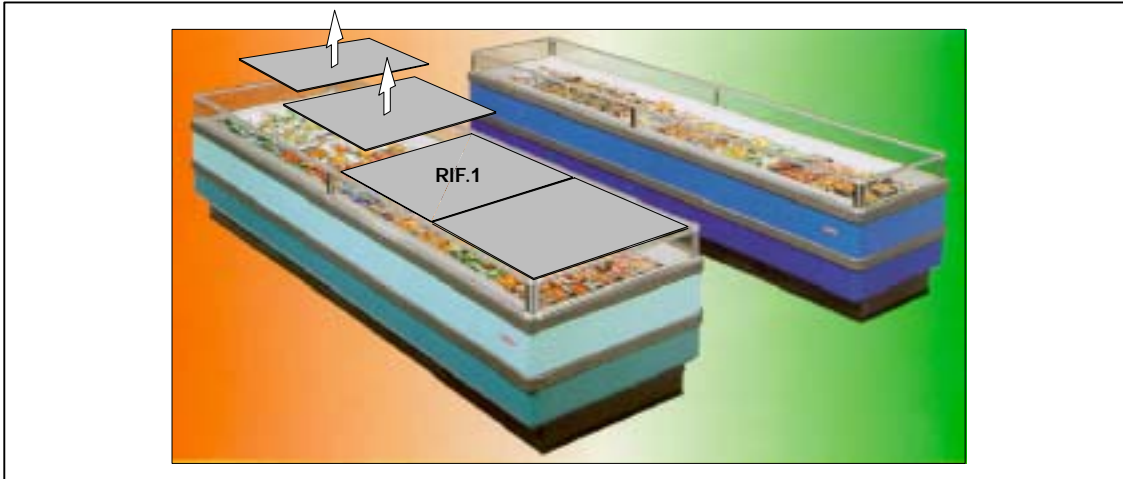


FIG. 4

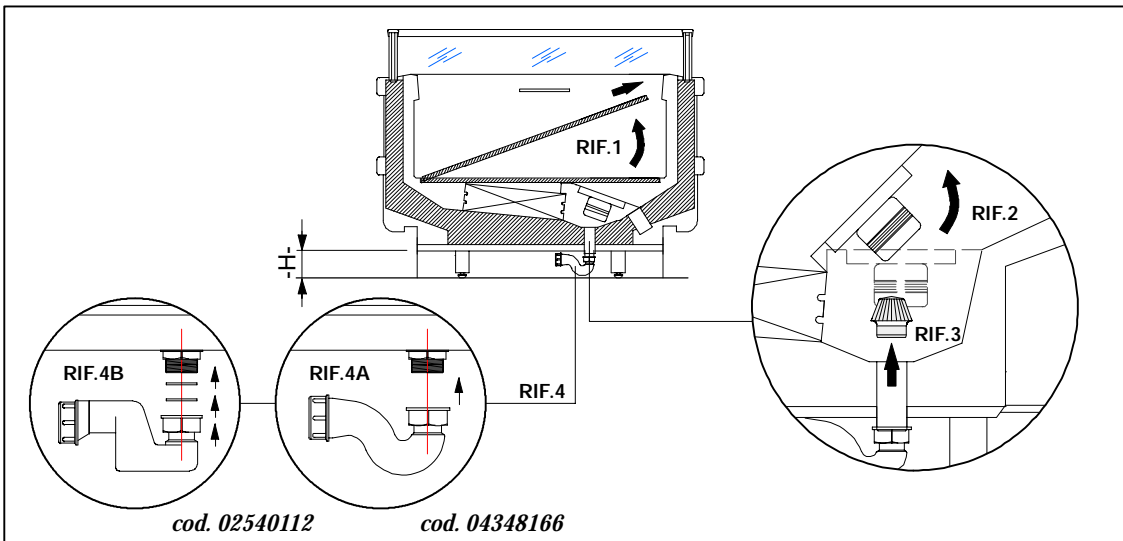


FIG. 5

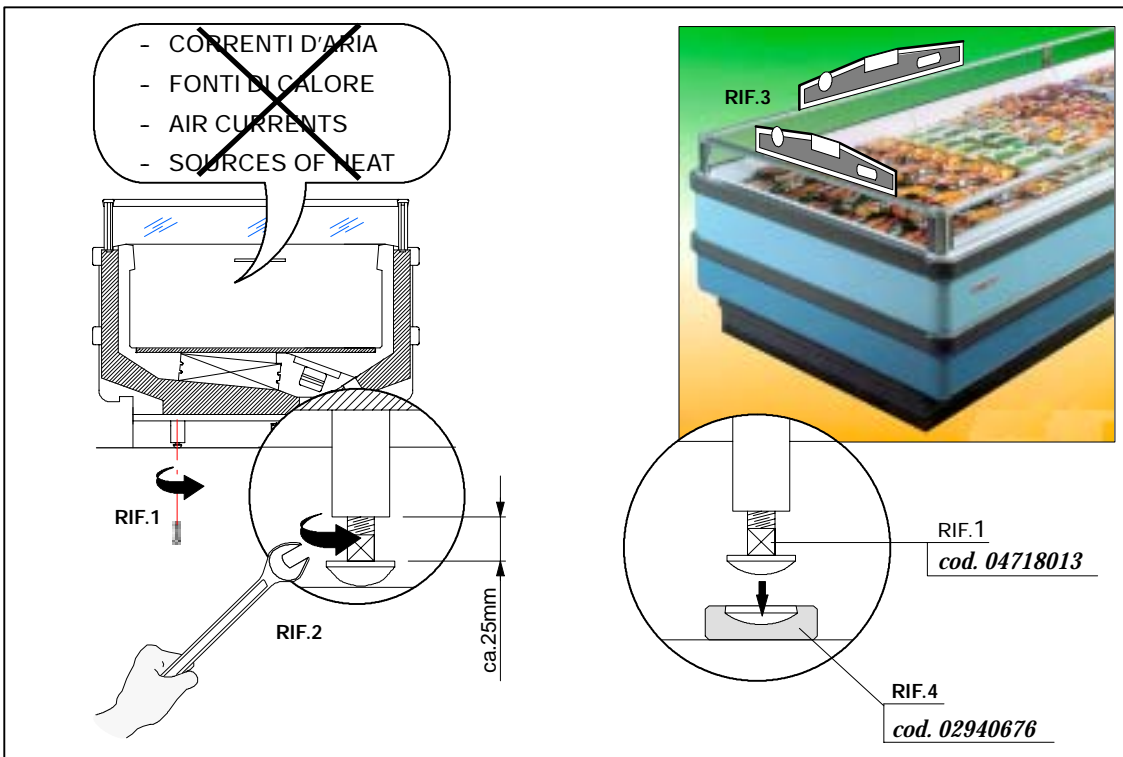


FIG. 6

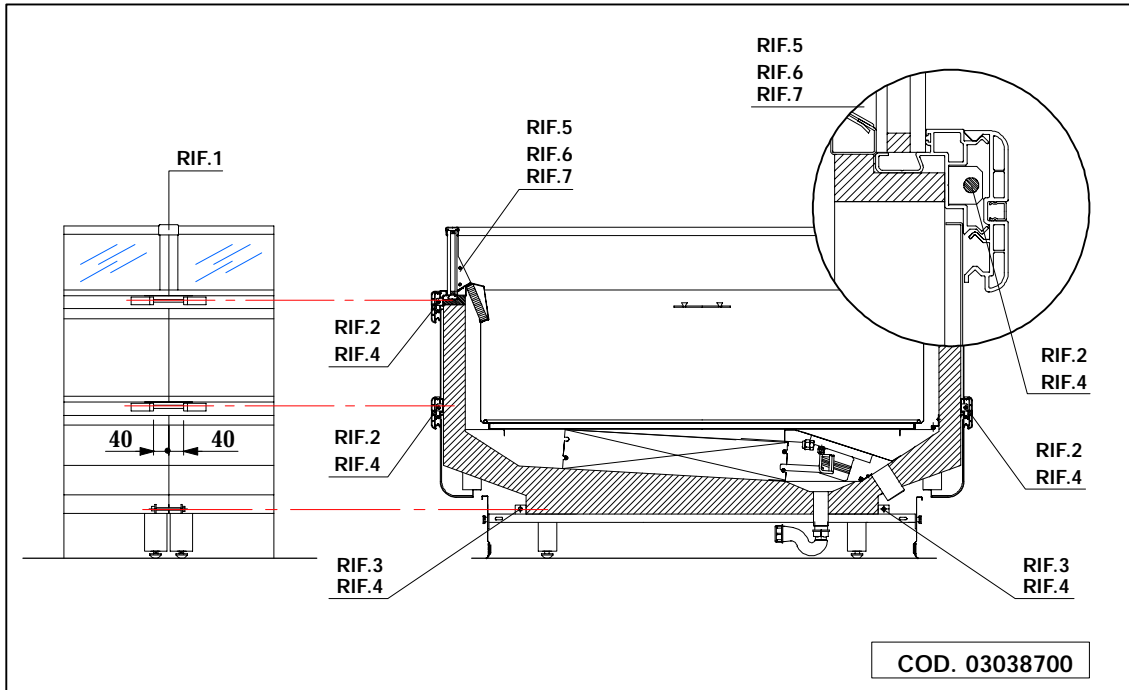


FIG. 7

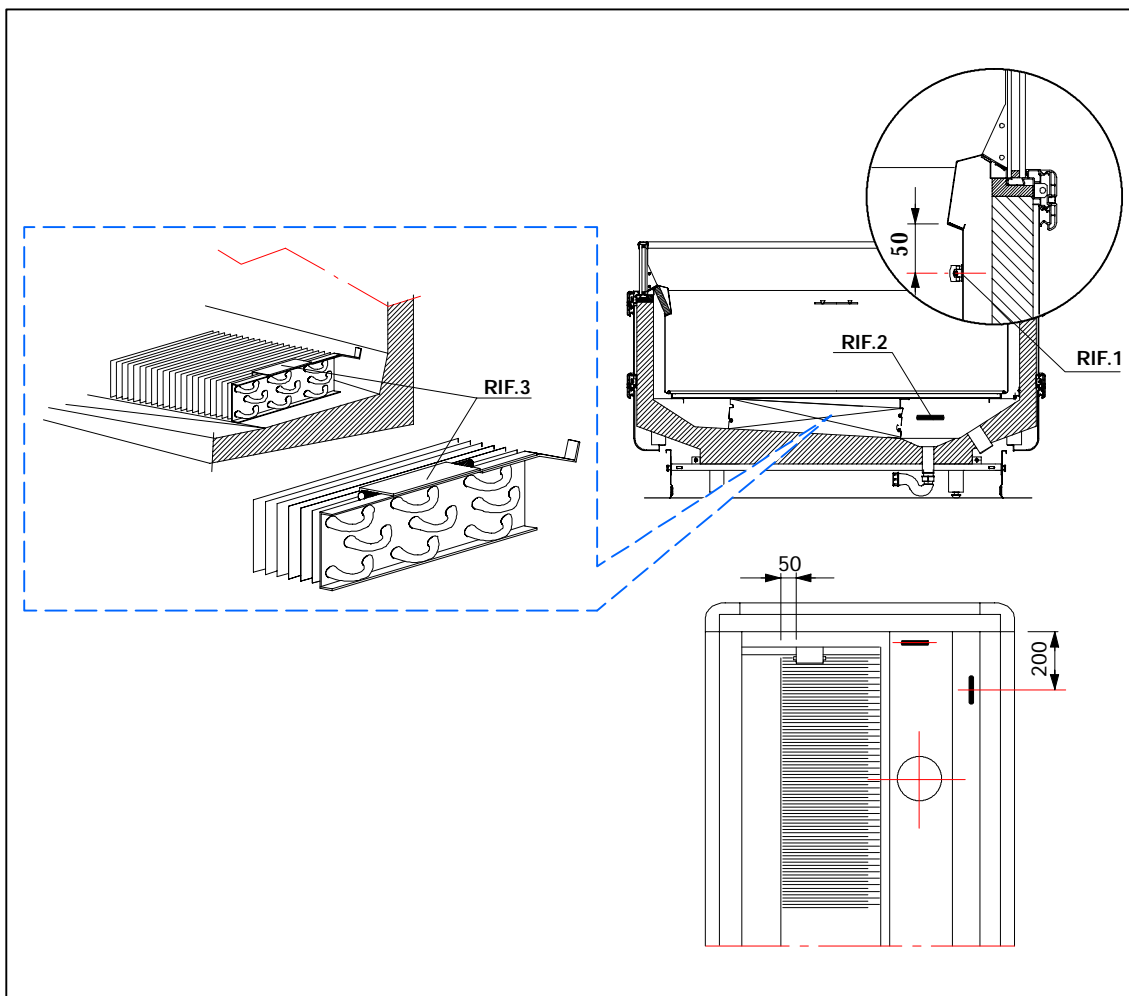


FIG. 8

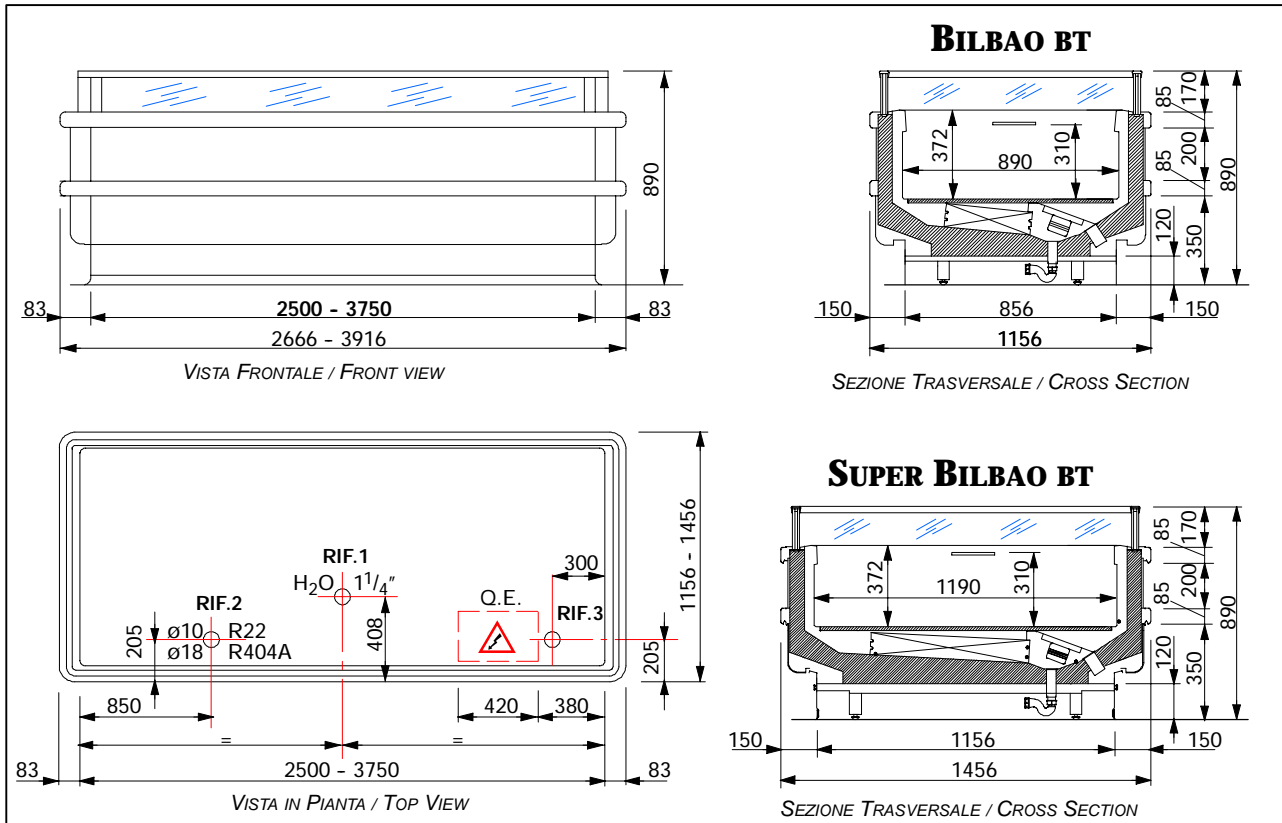


FIG. 9

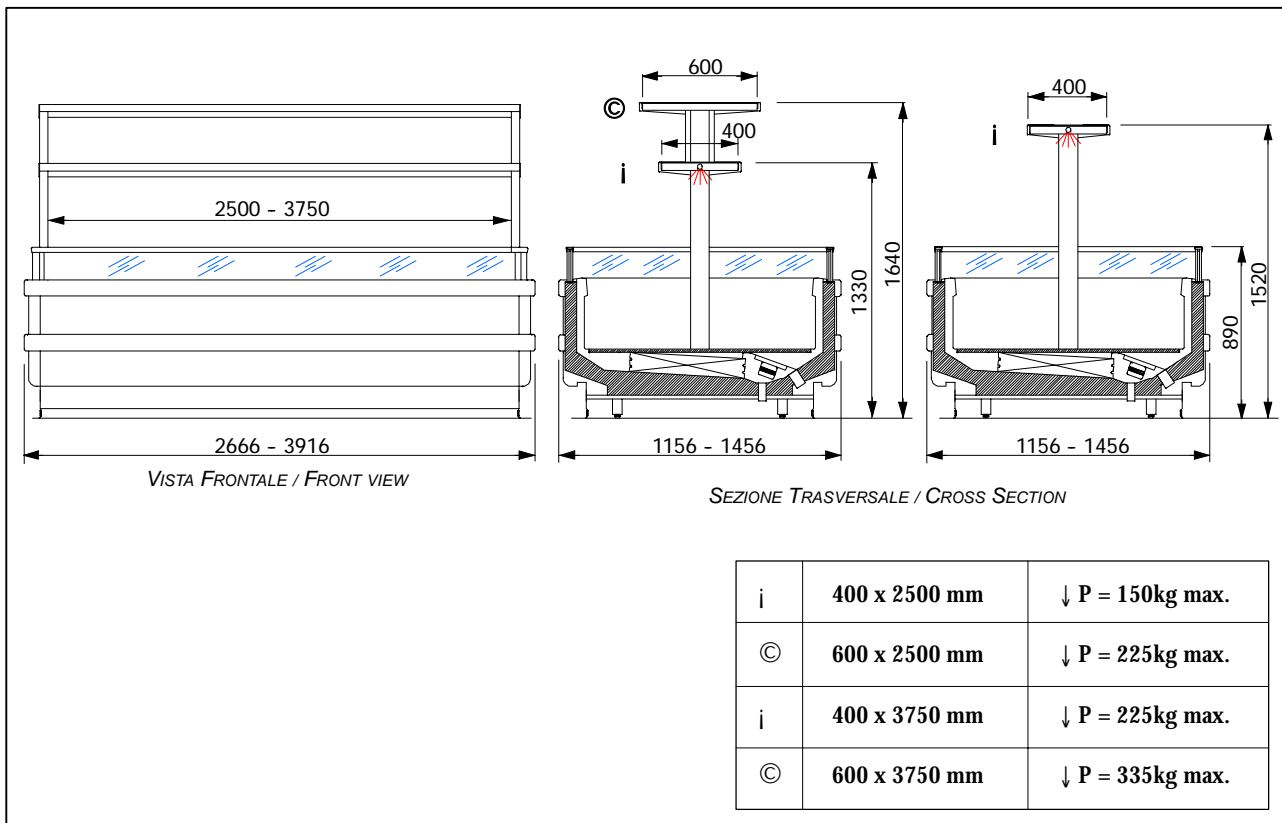


FIG. 10

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИЛЛЮСТРАЦИИ	1-4
1. ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
1.1. ОПИСАНИЕ	35
1.2. ДАННЫЕ МАРКИРОВОЧНОЙ ТАБЛИЧКИ (РИС.1)	35
1.3. НОРМАТИВЫ	36
2. ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	
2.1. КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ (РИС.2)	37
2.2. РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (РИС.2)	37
2.3. ЗАГРУЗКА ВИТРИНЫ (РИС.3)	37
2.4. НОЧНЫЕ КРЫШКИ (РИС.4)	37
2.5. ОТТАИВАНИЕ	37
2.6. ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ЧИСТКА	38
2.7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	39
3. ДЛЯ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА	
3.1. ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ (РИС.9)	40
3.2. ПРИЕМ, РАСПАКОВКА, ПЕРВАЯ ЧИСТКА	41
3.3. ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ И ВЫРАВНИВАНИЕ (РИС.6)	41
3.4. ПОДСОЕДИНЕНИЕ ТРУБОПРОВОДОВ СЛИВА ВОДЫ (РИС.5-9) ..	41
3.5. ПОДСОЕДИНЕНИЕ ТРУБОПРОВОДОВ ХЛАДАГЕНТА (РИС.9) ...	41
3.6. ПОДСОЕДИНЕНИЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ	42
3.7. ПОДСОЕДИНЕНИЕ В КАНАЛ (РИС.7)	42
3.8. СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДАТЧИКОВ (РИС.8)	42
3.9. ЭЛЕКТРОЩИТ	42
4. ЭЛЕКТРОСХЕМЫ	
4.1. ВІЛВАО / S. ВІЛВАО ВТ 250-375	43
4.2. ПОДСОЕДИНЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	44

1. ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1.1 ОПИСАНИЕ

BILBAO BT представляет собой Серию охлаждаемых витрин островного типа Низкой Температуры **B.T.**, характеризующихся большим объемом загрузки.

Данные витрины предназначены для хранения и продажи типа **self-service** (без продавца) **Глубокозамороженных и Замороженных** продуктов при температуре - 18 °C (*класс L1*).

Средние значения температуры воздуха внутри охлаждаемого объема витрины, дошедшей до температурного режима, находятся между - 25° C и - 30 ° C.

Данная серия витрин островного типа имеет 2 модификации, различаемые по возрастанию объема загрузки :

- N **BILBAO BT** (от 690 до 1035 дм3)
- N **SUPER BILBAO BT** (от 922 до 1383 дм3)

Витрины данной модели подсоединяемы в канал и имеют два размера по длине: 2500 мм и 3750 мм (без боковых стенок).

На заказ витрина данной серии может быть дополнена верхней неохлаждаемой витриной (суперструктурой) с одной или двумя полками, одна из которых имеет освещение (Рис.10).

1.2 ДАННЫЕ МАРКИРОВОЧНОЙ ТАБЛИЧКИ (РИС.1)

На внутренней задней поверхности корпуса и, в любом случае, на хорошо видимом месте располагается маркировочная табличка, содержащая все основные технические данные витрины.

- Дет.1 Наименование и адрес производителя
- Дет.2 Наименование изделия
- Дет.3 Код витрины
- Дет.4 Заводской номер витрины
- Дет.5 Напряжение сети
- Дет.6 Частота тока
- Дет.7 Максимальный потребляемый ток
- Дет.8 Максимально потребляемая электроэнергия во время фазы охлаждения (Вентиляторы+гибкий нагревательный кабель+освещение)
- Дет.9 Максимально потребляемая электроэнергия во время фазы оттаивания (Бронированные нагревательные элементы электрического сопротивления+гибкий нагревательный кабель+вентиляторы+ освещение)
- Дет.10 Полезная выставочная площадь
- Дет.11 Полезный объем загрузки
- Дет.12 Тип хладагента, используемого в системе
- Дет.13 Масса хладагента в каждой отдельной установке (только для витрин со встроенным компрессором)
- Дет.14 Климатический класс помещения и эталонная температура (Температура сухого шарика термометра)
- Дет.15 Класс холодильной витрины в зависимости от температуры хранения продуктов
- Дет.16 Класс защиты электрического оборудования
- Дет.17 Номер заказа, по которому была изготовлена холодильная витрина
- Дет.18 Номер приказа, по которому холодильная витрина была запущена в производство
- Дет.19 Год изготовления холодильной витрины

При оформлении заявления с просьбой о сервисном обслуживании достаточно указать :

- наименование изделия (Рис.1-Дет.2)
- заводской номер изделия (Рис.1-Дет.4)

1.3 НОРМАТИВЫ

Холодильная витрина прошла испытания в соответствии со следующими нормативами :
ISO 1992/2; ISO 5160; UNI; EN 441; IEC 335-2-24.

Согласно нормам **UNI; EN 441** классификация холодильной витрины определяется на основании характеристик 2-х классов :

- 1) Климатические классы помещения
- 2) Класс температуры продукта

Таб. 1 - КЛИМАТИЧЕСКИЕ КЛАССЫ ПОМЕЩЕНИЯ (EN 441 -4)

КЛИМАТИЧЕСКИЙ КЛАСС	Т° СУХ. ШАРИКА (°C)	ОТНОС. ВЛАЖНОСТЬ (%)	ТОЧКА РОСЫ (°C)	
1	16	80	12	Климатический эталонный класс, используемый фирмой ARNEG для всех рабочих испытаний - КЛАСС 3 (25°C; отн.вл. 60 %; т.росы 17 °C)
2	22	65	15	
3	25	60	17	
4	30	55	20	
5	40	40	24	
6	27	70	21	

- V. Данные витрины были разработаны на основании определенных условий окружающей среды торговых помещений, которые соответствуют 3-ему классу помещения. Если условия помещения отличаются от перечисленных в указанных классах, эксплуатационные характеристики холодильной витрины могут быть ниже.
- V. Условия повышенной влажности, сопровождаемые в большинстве случаев, повышенной температурой, могут привести к печальным последствиям для холодильных витрин, в особенности, для витрин открытого типа.
- V. Для поддержания соответствующих условий в помещении, во многих случаях, следует установить системы кондиционирования воздуха, поскольку вследствие использования только вентиляции влажность может достигнуть значений, пагубно влияющих на оптимальную работу витрины.

Сквозняки : Потоки воздуха со скоростью свыше 0,2 м/с могут повредить оптимальной эксплуатации витрин, поэтому не рекомендуется устанавливать витрины вблизи дверей или на чрезмерно проветриваемых участках.

Тепловые излучения : Источники, излучающие тепло, такие как: солнечные лучи, диффузоры и трубопроводы горячего воздуха, неизолированные и прогреваемые солнцем потолки и стены могут отрицательно сказаться на эксплуатационных характеристиках витрины.

Таб.2 - КЛАССЫ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА (EN 441-6)

КЛАСС ТЕМПЕРАТУРЫ ПРОДУКТА	НАИВЫСШ. ТЕМПЕРАТУРАСАМОГО ТЕПЛОГО ПРОДУКТА (°C)	НАИМЕНЬШ. ТЕМПЕРАТУРАСАМОГО ХОЛОДНОГО ПРОДУКТА (°C)	НАИМЕНЬШ. ТЕМПЕРАТУРАСАМОГО ТЕПЛОГО ПРОДУКТА (°C)
L 1	≤ -15	-	≤ -18
L 2	≤ -12	-	≤ -18
M 1	≤ +5	≥ -1	-
M 2	≤ +7	≥ -1	-
H	≤ +10	≥ +1	-
S	Особая классификация		

Допуски температуры классов M2 и H указывают на предельные значения продуктов, соответствующие: самого холодного и самого теплого, хранящихся в одной и той же витрине.

Классификация данных холодильных витрин основана на принадлежности к классу, определяемого температурой, замеряемой в центральной части хранимого продукта, в соответствии с нормами **UNI; EN 441-6**.

КЛАССИФИКАЦИЯ ВИТРИН (СОГЛАСНО UNI; EN 441)

Как уже упоминалось выше, классификация витрины делается на основе климатического класса помещения и класса температуры продукта.

Так например, витрине, подвергаемой испытаниям согласно климатическому классу помещения **3** с продуктом класса **L1**, дается номер **3L1**.

2. ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

2.1 КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ (РИС.2)

Контроль рабочей температуры выполняется посредством аналогового термометра "ARTHERMO" (Рис.2-Дет.3), установленного на стальном листе системы всасывания витрины.

Приблизительно по истечении 60 минут работы следует проверить температуру, показываемую термометром; считываемое значение должно находиться между -25/-30°C (температура воздуха).

Соблюдение действующих норм хранения продовольственных продуктов находится на ответственности пользователя.

Примечание : Хотим напомнить, что холодильная витрина предназначена для поддержания в течение времени температуры продукта, при которой он был помещен в витрину, а не для понижения данной температуры.

2.2 РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (РИС.2)

Регулирование температуры функционирования производится с помощью механического термостата "PRODIGY" (Рис.2-Дет.1), с градуацией шкалы в °С (деления шкалы красного цвета = положительные температуры; деления синего цвета = отрицательные температуры).

Термостат находится на электрощите, расположенном в передней части витрины.

2.3 ЗАГРУЗКА ВИТРИНЫ (РИС.3)

Данная холодильная витрина служит для хранения ЗАМОРОЖЕННЫХ и ГЛУБОКОЗАМОРОЖЕННЫХ расфасованных продовольственных продуктов.

Для соблюдения правильной загрузки витрины необходимо придерживаться следующих правил:

- Н Раскладывать продукты в отведенное для них место, не превышая при этом линии максимальной загрузки (Рис.3-Дет.1). В случае превышения этой линии (Рис.3-Дет.2) нарушается правильная циркуляция воздуха, что приводит к повышению температуры хранимых продуктов и образованию слоя льда на испарителе (Рис.3-Дет.3).
- Н Следует равномерно распределять продукты, не оставляя пустых мест. Это обеспечивает лучшее качество работы витрины.
- Н Следует всегда придерживаться за правило продажи, согласно которому продают сначала те продукты, которые поступили раньше других, обеспечивая, тем самым, оборот пищевых продуктов.

Если имеется верхняя витрина (суперструктура), при загрузке полок необходимо следовать таблице на Рис.10.

Примечание : Полки верхней витрины неохлаждаемые.

2.4 НОЧНЫЕ КРЫШКИ (РИС.4)

В целях экономии электроэнергии и для обеспечения гигиенических правил хранения продуктов рекомендуется в часы закрытия магазина (на ночь или же на выходные дни) закрывать витрину, используя специальные ночные крышки (Рис.4-Дет.1).

Тем самым снижается потеря холода и, соответствующим образом, расходы на электроэнергию.

2.5 ОТТАИВАНИЕ

Испаритель витрины оборудован системой автоматического оттаивания электрического типа (нагревательные элементы электрического сопротивления).

- Н 3 оттаивания в день продолжительностью 30 минут

Управление циклом оттаивания осуществляется термостатом окончания оттаивания "RANCO" (Рис.2-Дет.2), установленным на электрощите.

2.6 ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ЧИСТКА

Продовольственные продукты очень чувствительны к бактериологическому и микробному воздействию, поэтому очень важно соблюдать действующие гигиенические правила. Это особенно важно для нерасфасованных продовольственных продуктов.

Важно это также и расфасованного товара, так как оболочка упаковки может прорваться и продукт рассыпаться по витрине. Мелкие продукты, такие как замороженный зеленый горошек, могут попасть внутрь витрины, упав прямо на элементы сопротивления, служащие для оттаивания (там, где предусмотрено электрическое оттаивание) или же те же горошины могут забить слив воды в днище витрины.

Операции чистки холодильной витрины могут быть подразделены следующим образом :

3 - ЧИСТКА НАРУЖНЫХ ЧАСТЕЙ (Ежедневная/Еженедельная)

Чистка наружных частей ставит перед собой цель подчеркнуть эстетический внешний вид витрины, дав покупателю представление о порядке и чистоте помещения.

Корпус витрины, стекла, перила, профили, держатели для надписей, ценники и пр. следует очищать ежедневно.

Для этого необходимо использовать чистящие средства, предназначенные именно для очищаемых материалов.

Обычные чистящие средства, встречающиеся в продаже, как правило, хорошо подходят для очистки окрашенных или лакированных поверхностей, пластмассовых частей или поверхностей, покрытых анодизированным алюминием.

В любом случае, рекомендуется ополаскивать чистой водой и аккуратно вытирать очищаемые поверхности.

Следует избегать использования абразивных чистящих средств или растворителей, которые могут испортить поверхности витрины, также следует избегать попадания воды или моющих средств на электрические части витрины.

Частота проведения очистки наружных частей витрины может варьироваться от одного раза в день до одного раза в неделю.

4 - ЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ЧАСТЕЙ (Ежемесячная)

Помимо заботы об эстетическом внешнем виде, следует иметь ввиду, что очистка внутренних частей витрины преследует цель уничтожения патогенных микроорганизмов для обеспечения защиты от них продовольственных продуктов.

Перед тем как приступить к внутренней очистке, необходимо:

- полностью освободить витрину от продуктов
- обесточить все системы витрины (охлаждение, освещение, вентиляторы, нагревательные кабели, различные нагревательные электрические элементы и пр.)

Затем вынимают съемные части, такие как выставочные поддоны, различные решетки и пр., которые следует вымыть теплой водой и моющим средством, содержащим дезинфицирующее вещество, а затем аккуратно вытереть.

Удалить все чужеродные тела, проникнувшие через решетку всасывания воздуха и упавшие на лист-держатель вентиляторов. Осмотреть днище витрины, убедиться в том, что стоки воды не засорены.

Чтобы проникнуть к днищу витрины следует:

- поднять поддоны донной части (Рис.5-Дет.1)
- поднять стальной лист держателя вентиляторов (Дет.2)
- вынуть фильтр (Дет.3) и удалить из него накопившиеся загрязнения.

При наличии аномального образования льда следует пригласить квалифицированного специалиста по холодильным установкам с тем, чтобы он проконтролировал нагревательные элементы электрического сопротивления и настройку термостата окончания оттаивания.

В завершение операций очистки можно приступить к установке снятых ранее компонентов (естественно, высушенных), а затем подключить витрину к сети и приступить к ее охлаждению.

После того, как температура витрины достигнет заданных режимных значений, можно загрузить витрину выставляемыми продуктами.

Внимание : Не использовать спирт для очистки частей из метакрилата (плексигласа).

2.7 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Рекомендуется внимательно прочесть настоящие **Инструкции по Эксплуатации и Монтажу** с тем, чтобы в случае необходимости оперативно сообщить по телефону точные данные фирме, занимающейся **СЕРВИСНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ**.

Перед тем, как приступить к выполнению любых операций технического обслуживания холодильной витрины, следует убедиться, что она отключена из сети.

При обнаружении каких-либо аномалий в работе витрины, советуем перед тем, как беспокоиться и звонить в фирму **Сервисного обслуживания**, провести контроль, следуя рекомендациям, изложенным в 3-х следующих пунктах :

1 - Рабочие условия помещения витрины

- Н Проверить соответствуют ли значения температуры и относительной влажности помещения рекомендуемым значениям. В связи с этим необходимо постоянно заботиться о функционировании установок кондиционирования, вентиляции и отопления в торговом помещении.
- Н Вблизи вентиляционных отверстий витрины снизить скорость потока воздуха до значений ниже 0,2 м/с; особенно следует избегать, чтобы сквозняки или диффузоры установок искусственного климата были направлены в сторону вентиляционных отверстий витрины.
- Н Избегать прямого попадания солнечных лучей на продукты, выставленные в витрине.
- Н Понизить температуру поверхностей, излучающих тепло, обеспечив, например, изоляцию кровли.
- Н Ограничить или исключить использование подсветки с лампами накаливания, направленных непосредственно на витрину.
- Н Заботиться о том, чтобы отверстия подачи и удаления воздуха витрины никогда не были закрыты, хотя бы частично.

2 - Загрузка витрины

- Н Помещать в витрину продукты, предназначенные для хранения при соответствующей температуре.
- Н Контролировать, поддерживает ли витрина эту температуру.
- Н Соблюдать нормы загрузки, избегая, в любом случае, перегрузки витрины; правильно загруженной считается витрина, которая постоянно загружена полностью.
- Н Следить за тем, чтобы в первую очередь продавались продукты, поступившие раньше других.
- Н Загружать товар только в соответствующие, исправно работающие витрины.
- Н Ни в коей мере не загромождать отверстий входа и выхода воздуха продуктами, этикетками, аксессуарами и прочим.

3 - Дополнительная информация

- Н В случае аварийной остановки витрины необходимо немедленно принять меры по предотвращению перегрева замороженных пищевых продуктов, находящихся в витрине (следует переложить их в главную холодильную камеру или же закрыть витрину ночными крышками).
- Н Немедленно исключить самые незначительные неполадки, типа перегоревших лампочек, ослабленных винтов и пр.
- Н Периодически контролировать функционирование автоматического оттаивания витрин (частоту, продолжительность, температуру воздуха, восстановление нормального функционирования и др.).
- Н Проверить отток вод, образующихся в результате оттаивания (прочистить стоки, промыть, если имеются, фильтры, проконтролировать сифоны, и др.).
- Н Проверить не наблюдается ли аномального конденсата, в случае если это подтверждается, немедленно предупредить об этом специалиста по холодильным установкам.

Когда влажный воздух помещения вступает в контакт с поверхностью, чья температура ниже температуры точки росы, образуется конденсат. Образование конденсата в любом случае пагубно сказывается на оптимальных характеристиках работы витрины поскольку :

- Н ухудшается видимость продукции в связи с запотеванием стекол и зеркал, что отрицательно сказывается на торговом обороте
- Н вызывает неэстетическое капание с потолка и образование луж на полу
- Н вызывает промокание неупакованных продовольственных товаров и портит упаковку тех, которые уже упакованы и др.

Один раз в год рекомендуется проводить контроль, вызывая специалиста по холодильным установкам. Если Вы решили обратиться в Отдел Сервисного Обслуживания фирмы **ARNEG**, то советуем сделать это до 18. 00 (до 6-ти часов вечера).

ОТДЕЛ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ARNEG tel. +39 (0) 49 9699333

3. ДЛЯ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА

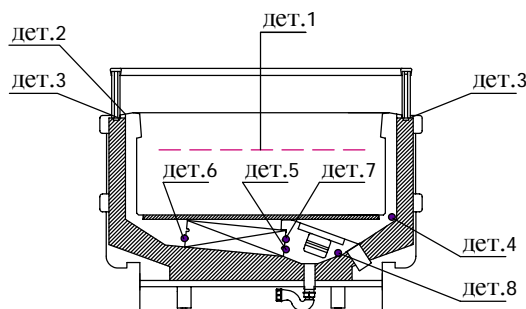
3.1 ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ (РИС.9)

<i>Серия BILBAO VT</i>		Климатический класспомещения 3 ISO 1992/2 (EN 441)		Класс витрины L1 ISO 5160/1 (EN 441)	
<i>H</i> Симметричная холодильная витрина островного типа с принудительной циркуляцией воздуха и выносным компрессорным узлом. <i>H</i> Холодильная витрина для "ГЛУБОКОЗАМОРОЖЕННЫХ - ЗАМОРОЖЕННЫХ" пищевых продуктов, позволяющая организовать самостоятельное обслуживание - SELF-SERVICE					
Описание	Модель	BILBAO VT		SUPER BILBAO VT	
	Код	06793701	06793801	06799801	06799901
	Размер	250	375	250	375
Выкладываемые продовольственные продукты	-	Глубокозамороженные - Замороженные			
Температура продукта Рабочая температура (воздуха)	°C	-18 -25 / -30			
Внутренняя длина (без боковых стенок) Наружняя длина (с боковыми стенками)	мм	2500 2666	3750 3916	2500 2666	3750 3916
Охлаждаемая площадь	м ²	2,23	3,34	2,98	4,46
Объем загрузки	дм ³	690	1035	922	1383
Холодильная мощность (-38°C ; 20час/24час)	Вт	954	1431	1400	2100
Хладагент		R 22 - R 404A			
Термостатический клапан Danfoss (R 22)	тип	TEX2-0.2	TEX2-0.3	TEX2-0.3	TEX2-0.6
Термостатич. клапан Danfoss (R 404A)	тип	TES2-0.6	TES2-1	TES 2-1	TES 2-1
Вентилятор испарителя (ø154/19°)		3x33	4x33	3x33	4x33
Нагр.кабель бок.стенки (дет.1) Нагр.кабель носика подачи (дет.2) Нагр.кабели нижнего стекла (дет.3)	№ x Вт	1x40 1x49 2x85	1x40 1x75 2x123	1x49 1x49 2x85	1x49 1x75 2x123
Оттаивание	тип	Автоматическое / электрическое			
№ оттаиваний / сутки	№хмин.	3 x 30			
Нагрев.эл. оттаивания (дет.4; дет.5; дет.6) (дет.7 + дет.8)	№ x Вт	3x815 + 407.5	3x1215 + 607.5	3x1200 + 600	3x1650 + 825
Потребляемая мощность	Вт	3171	4703	4518	6228
Питание - Частота - Фаза	В-Гц-Ф	400/230 - 50/60 - 3			
Рабочий термостат	тип	PRODIGY TR 711N			
Термостат окончания оттаивания	тип	RANCO 016-H6930			
Вес нетто (без боковых стенок)	кг	270	390	320	440

В ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ВНЕСЕНЫ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЯ ИЛИ МОДИФИКАЦИИ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

BILBAO VT / S. BILBAO VT

Расположение :
«Нагревательные кабели» и
«Нагревательные элементы
электрического сопротивления»



3.2 ПРИЕМ, РАСПАКОВКА, ПЕРВАЯ ЧИСТКА

Первая операция, которую необходимо выполнить при получении витрины, это снятие упаковки. Эту операцию нужно выполнять с особым вниманием и осторожностью, так в самой упаковке могут находиться детали и/или комплектующие, необходимые в ходе монтажа и в работе (например : решетки, ценники, картер, узел для подсоединения в канал и пр.).

Во время распаковки витрины следует также осмотреть ее полностью, чтобы удостовериться в том, что она не была повреждена во время перевозки.

После того как защитная упаковка была снята и витрина проконтролирована со всех сторон, приступают к первой чистке, выполняя ее как снаружи, так и внутри (см. Раздел 2.6- Периодическая чистка).

ОСТАТКИ УПАКОВКИ

Н Для упаковки витрины используются следующие материалы:

- Дерево, - Полистирол, - Полиэтилен, - Обручи из ПВХ, - Картон

При сдаче остатков упаковки в утиль следует учитывать их различный химический состав.

3.3 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ И ВЫРАВНИВАНИЕ (РИС.6)

Холодильная витрина должна быть установлена в отведенном для нее месте торгового зала и выровнена при помощи регулируемых ножек с резьбой, которые входят в комплект поставки витрины (Рис.6-Дет.1).

Регулируя длину ножек (Рис.6-Дет.2), установить витрину в стабильном горизонтальном положении, она не должна качаться, проверить выравнивание с помощью уровня (Рис.6-Дет.3), расположив его на одной из горизонтальных поверхностей витрины. Все ножки должны опираться на пол.

Недостаточное выравнивание может отрицательно влиять на работу холодильной витрины (плохой отток воды по сливам, затруднения в монтаже и соединении витрин в канал и др.).

На заказ : Если витрина устанавливается на особый или деликатный пол рекомендуется использовать защитные накладки из ПВХ Ø 46 - Код.02940676 (Рис.6-Дет.4).

ВНИМАНИЕ : Максимальное количество витрин, устанавливаемых в канал, на одной и той же линии электропитания и линии холода - 3 (1 Master + 2 Slave).

3.4 ПОДСОЕДИНЕНИЕ ТРУБОПРОВОДОВ СЛИВА ВОДЫ (РИС.5-9)

В холодильных витринах островного типа **VILBAO VT** предусмотрен слив воды (Рис.9-Дет.1), образующейся в результате оттаивания. Перед соединением к нему следует проверить наличие сифонов (Рис.5-Дет.4) во всех сливах, чтобы предотвратить проникновение плохих запахов в холодильную витрину и неудовлетворительную работу витрины. Сливы с сифонами могут быть двух типов :

Н Рис.5-Дет.4а - круглый сифон из ПВХ 1^{1/4}" Н= 100 мм (стандарт)

Н Рис.5-Дет.4b - плоский сифон из ПВХ 1^{1/4}" Н= 70 мм (когда этого требует высота -Н - от пола до дна витрины)

Для отвода воды, образующейся в результате оттаивания предусмотрены трубопроводы с сифонами, имеющими напольные сливы.

ПРИМЕЧАНИЕ : Слив в полу должен иметь легкий наклон для облегчения оттока воды.

3.5 ПОДСОЕДИНЕНИЕ ТРУБОПРОВОДОВ ХЛАДАГЕНТА (РИС.9)

Холодильные витрины **VILBAO VT** поставляются с трубами подачи и возврата хладагента, (Рис.9- Дет.2). Наружный диаметр трубы подачи хладагента - **D**. 10 мм, а трубы возврата - **D**. 18 мм.

Если линия имеет диаметры отличные от вышеуказанных необходимо воспользоваться соответствующими переходниками и соединительными фитингами.

3.6 ПОДСОЕДИНЕНИЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Электрические подсоединения (Рис.9-Дет.3) должны быть выполнены квалифицированным персоналом в соответствии с существующими нормами безопасности.

Прежде всего следует проверить, соответствует ли напряжение сети напряжению, указанному на маркировочной табличке.

Для обеспечения исправной работы необходимо, чтобы максимальное отклонение напряжения находилось в пределах $\pm 6\%$ **В номин.** от допустимого значения (напряжение следует контролировать с действующей холодильной установкой). Электропроводка силовых цепей должна быть выполнена гибким медножильным невогораемым кабелем, изолированным ПВХ, имеющим соответствующее сечение, в любом случае, не меньше $2,5 \text{ мм}^2$; данный кабель должен иметь изолированные зажимные выводы и опознавательные хомутики. Электропроводка вспомогательных цепей должна быть выполнена невогораемым кабелем, изолированным ПВХ, с сечением не меньше $1,5 \text{ мм}^2$; данный кабель должен иметь изолированные зажимные выводы и опознавательные хомутики. Все металлические части электрошита должны быть заземлены при помощи гибкого кабеля желто-зеленого цвета соответствующего сечения.

Следует проверить эффективность заземления. Данное соединение делается в целях предотвращения опасности электрических ударов. В качестве предохранительного устройства на входе оборудования устанавливается автоматический магнитотепловой выключатель, который одновременно выполняет функции и главного выключателя, разъединяя линию. Автоматический магнитотепловой выключатель не должен открывать цепь на нейтрали без одновременного открывания ее на фазах, в любом случае, минимальное расстояние между открытыми контактами должно быть - 3 мм.

3.7 ПОДСОЕДИНЕНИЕ В КАНАЛ (РИС.7)

НАБОР ПОДСОЕДИНЕНИЯ В КАНАЛ (Код 03038700)

ДЕТ.	КОД	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ
1	02770129	2	Накладка на перила
2	04711045	4	Винт TCEI M8x120 (Винт с цилиндр.головкой 6-гран. углубл.под ключ)
3	04411030	4	Винт TCEI M8x80 (Винт с цилиндр.головкой 6-гран.углубл.под ключ)
4	04715051	4	Винт TC M8x10 (Винт с цилиндр.головкой и крестообр.шлицем)
5	04480119	8	Шайба ПВХ Ø 10, толщ. 1, отв. Ø 5.5
6	04230600	6	Гайка шестигранная M8
7	04231100	4	Гайка шестигранная M5

3.8 СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДАТЧИКОВ (РИС.8)

Прилагаемая схема иллюстрирует расположение датчиков определения температуры :

Рис.8-Дет.1 Датчик-термометр температуры (закрепленный в канале всасывания воздуха с правой стороны)

Рис.8-Дет.2 Датчик- термостат хода (закрепленный под днищем витрины с правой стороны)

Рис.8-Дет.3 Датчик- термостат окончания оттаивания (закрепленный с правой стороны испарителя)

3.9 ЭЛЕКТРОЩИТ (СМ. ПРИЛАГАЕМЫЕ ЭЛЕКТРОСХЕМЫ)

Внимание : Прежде чем открывать электрощит, необходимо обесточить все цепи питания.

Электрощит, расположенный в нижней части витрины, в зависимости от выполняемой функции может быть :

- 1) **СЕРИЙНЫМ** электрощитом (см. электросхемы -разд.4.1)
- 2) Электрощитом **MASTER**
- 3) Электрощитом **SLAVE**

Для подсоединения электрошита типа **MASTER** и **SLAVE** следует обратиться к разделу 4.2.

Ltrkfhfwbz j cj jndtncndbb HJCNTCN

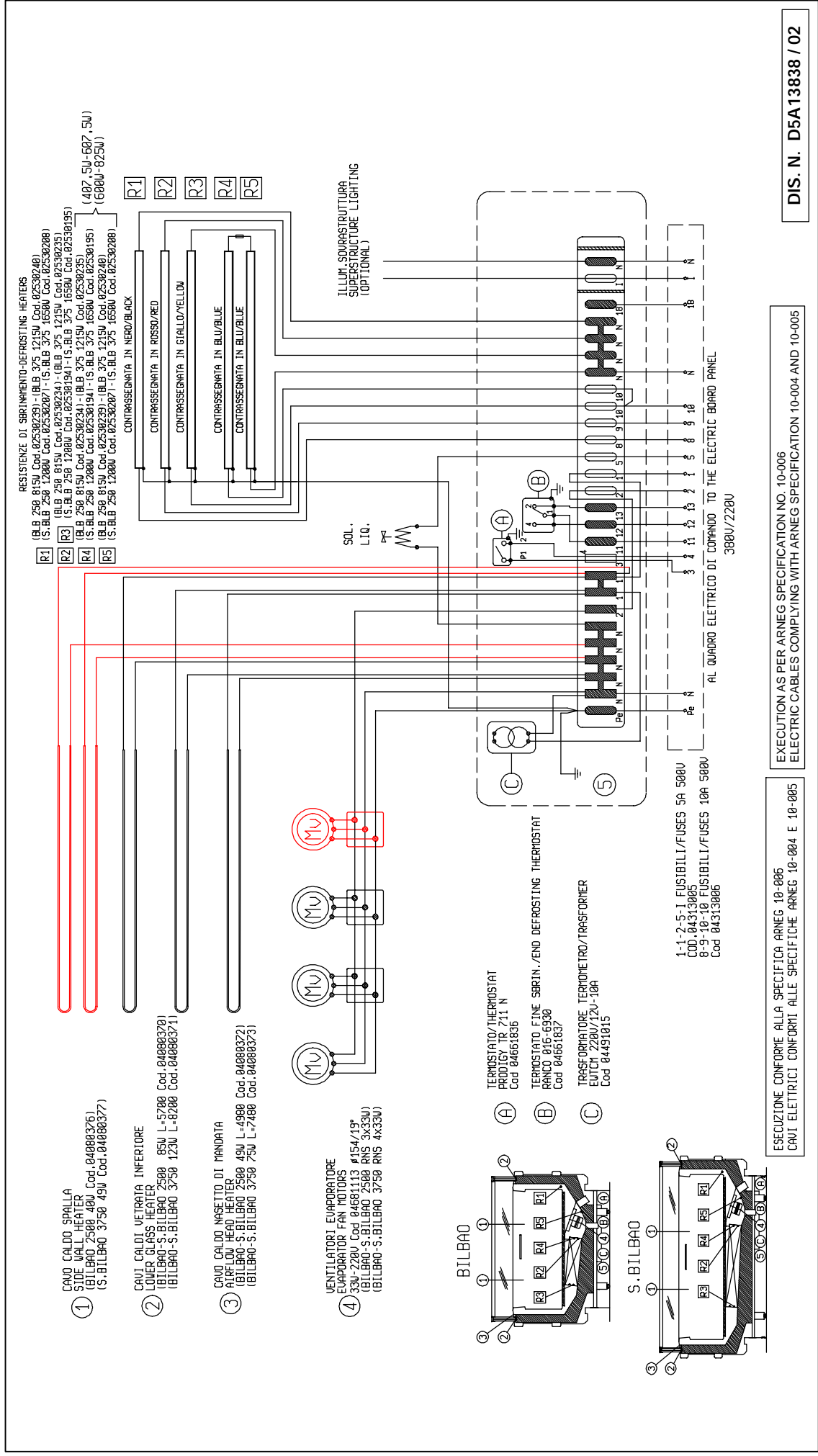
Yb; tgj lgbcfdi fcz abhvf ARNEG Spa> hfcgjkj; tyfz gj flhtce Via Venezia, 58
- 35010 Campo San Martino (PD) BNFKBZ> gj l cdj / jndtncndtyyj cnm pfzdkztn> xnj
j, j hel j dfybt> j gbcfybt rj nj hj uj ghbdj l bncz d yfcnj zob[bycnherwbz cthnbabwbhj d-
fyj J hufyj v Cthnbabr fwbb HJCNTCN> Vj crdf> HJCC RU.000110 AZ 46



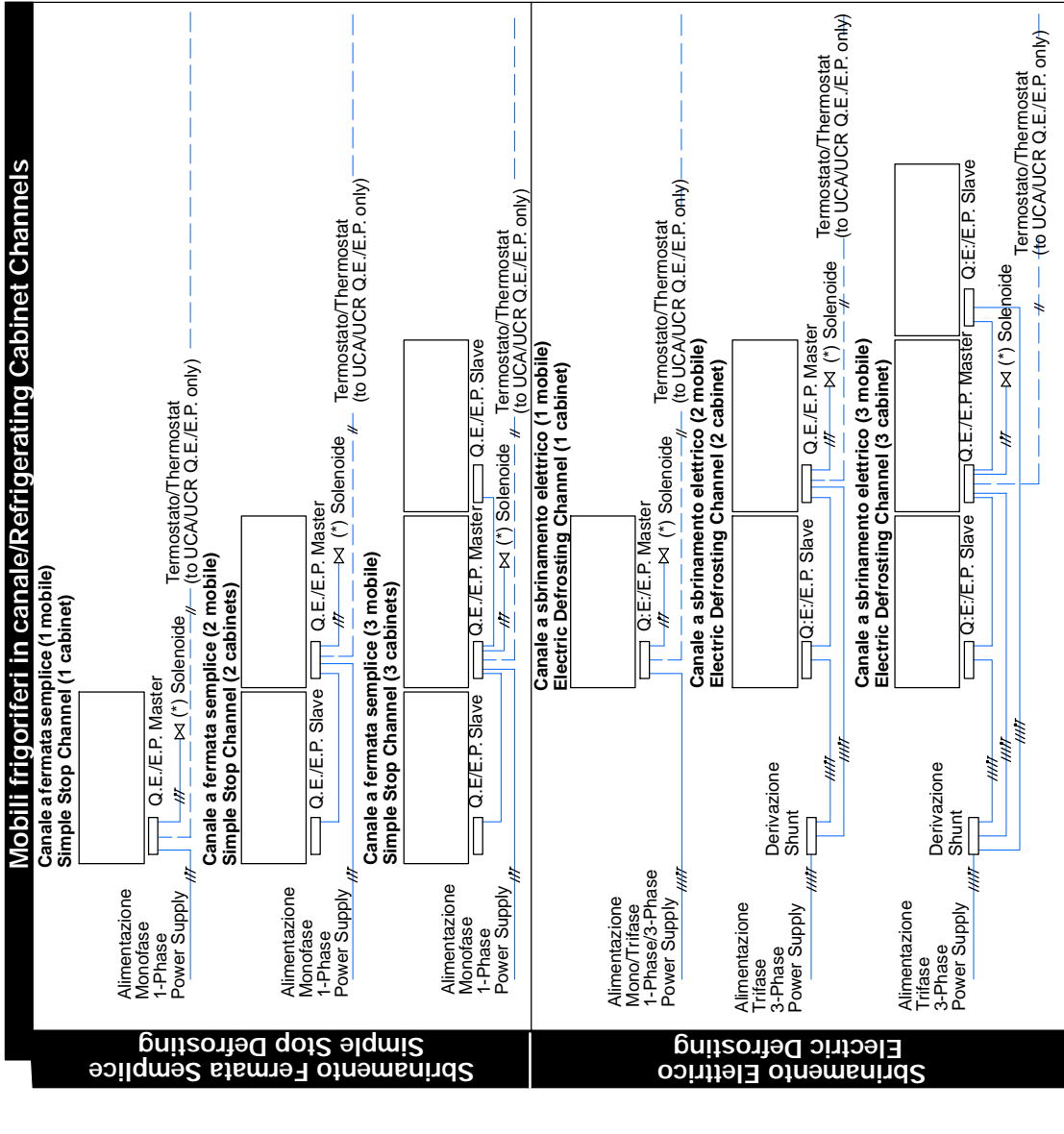
Schemi elettrici

Wire Diagrams

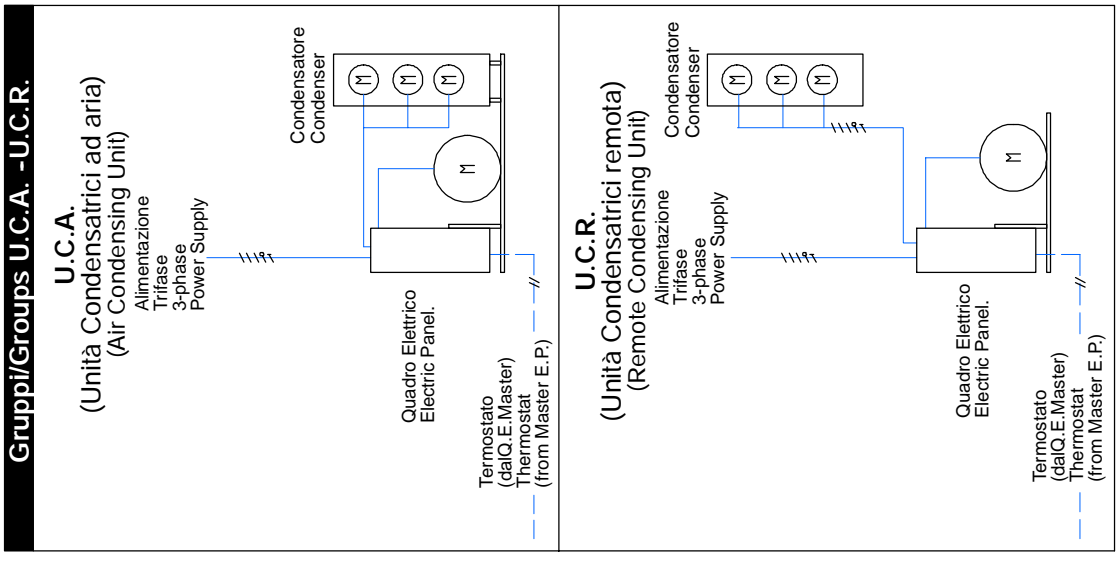
4.1 Bilbao BT / S. Bilbao BT. 250 - 375 (SCHEMA ELETRICO DI SERIE) - (SERIES ELECTRIC PANEL)



4.2 COLLEGAMENTO UTENZE (MASSIMO 3 MOBILI) USER CONNECTIONS (MAX 3 CABINETS)



(*) La linea con Solenoide viene collegata alla centrale frigorifera POWER PACK (Linea alternativa a quella con Termostato)
The line including the Solenoid is connected to the POWER PACK Refrigerating Unit (optional line with respect to the Thermostat line).



Декларация о соответствии РОСТЕСТ

Нижеподписавшаяся фирма **Arneg Spa**, расположенная по адресу Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD), под свою ответственность заявляет что оборудование, описание которого приводится в настоящих инструкциях сертифицировано Органом Сертификации РОСТЕСТ, Москва, РОССИЯ. 000110 АЯ 46.



I

Ci riserviamo il diritto di apportare in qualunque momento, le modifiche alle specifiche e ai dati contenuti in questa pubblicazione senza obbligo di avviso preventivo.
La presente pubblicazione non può essere riprodotta e/o comunicata a terzi senza preventiva autorizzazione ed è stata approntata per essere utilizzata esclusivamente dai nostri clienti.

GB

We reserve the right to change our technical specifications without notice.
This brochure may not be reproduced, nor its contents disclosed to third parties without arneg' s consent and it is meant only for use by our customers.

D

Änderungen der in dieser Broschüre enthaltenen Angaben und Informationen voverhalten.
Diese Broschüre darf ohne unsere ausdrückliche Genehmigung weder vervielfältigt noch an Dritte weitergegeben werden und sie ist ausschließlich für unsere Kunden bestimmt.

F

Nous nous réservons le droit d'apporter à tout moment des modification aux spécifiques et aux caractéristiques contenues dans cette publication, sans aucune obligation de préavis de notre part.
Cette publication ne peut être reproduite et/ou communiquée à des tiers sans autorisation préalable.
Elle a été réalisée pour être utilisée exclusivement par nos clients.

E

Nos reservamos el derecho de aportar en cualquier momento las modificaciones a las especificaciones y a los datos contenidos en esta publicación sin ninguna obligación de aviso anticipado.
La presente publicación no puede ser reproducida y/o comunicada a terceros sin la previa autorización y ha sido aprontada para ser utilizada exclusivamente por nuestros clientes.

RUS

Мы оставляем за собой право вносить в любой момент и без предупреждения изменения в спецификации и данные приведенные в настоящем пособии.
Запрещается воспроизводить и/или передавать третьим лицам без нашего согласия настоящую публикацию которая подготовлена исключительно для наших клиентов.



Dichiarazione di Conformità

La sottoscritta **ARNEG Spa** con sede legale in Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIA dichiara sotto la propria responsabilità che il mobile refrigerato **Bilbao / Super Bilbao** risponde ai requisiti essenziali richiesti dalle direttive CEE 73/23 - CEE 89/336 - CEE 98/37 e successive modifiche. Non prevista la marcatura CEE 97/23 in quanto ricade nell'Articolo 3, par. 3.

Conformity Declaration

The undersigned, **ARNEG Spa** with headquarters in Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIA, declares under its sole responsibility that the **Bilbao / Super Bilbao** refrigerated cabinet meets with the essential requirements prescribed by Directives 73/23/EEC - 89/336/EEC - 98/37/EEC and following amendments.

The marking as per Directive 97/23/EEC is not required as this product falls within the scope of Article 3, para. 3.

Übereinstimmungserklärung

Die unterzeichnete Firma **ARNEG Spa** mit Standort in Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIEN erklärt unter der eigenen Verantwortung, dass das Kühlmöbel **Bilbao / Super Bilbao** mit den Normen und wesentlichen Anforderungen, die von den Richtlinien CEE 73/23 - CEE 89/336 - CEE 98/37 und den anschließenden Änderungen gefordert werden, übereinstimmt.

Die Markierung CEE 97/23 ist nicht vorgesehen, da der Artikel 3 Par. 3 zur Anwendung kommt.

Déclaration de Conformité

La soussignée **ARNEG S.p.A.** ayant siège légal à Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIE, déclare sous sa responsabilité que le meuble réfrigéré **Bilbao / Super Bilbao** est conforme aux normes et aux exigences essentielles des directives CEE 73/23 - CEE 89/336 - CEE 98/37 et modifications successives.

Le marquage au sens de la directive CEE 97/23 n'est pas prévu en application de l'Article 3, paragraphe 3.

Declaración de Conformidad

La suscrita **ARNEG Spa** con sede legal en Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ITALIA declara bajo su propia responsabilidad que el mueble refrigerado **Bilbao / Super Bilbao** es conforme con los requisitos esenciales requeridos por las directivas CEE 73/23 - CEE 89/336 - CEE 98/37 y sucesivas modificaciones.

No está prevista la marca CEE 97/23 en cuanto se encuentra aplicada en el Artículo 3, par. 3.

Декларация о соответствии

Нижеподписавшаяся фирма **ARNEG Spa**, расположенная по адресу Via Venezia, 58 - 35010 Campo San Martino (PD) ИТАЛИЯ, под свою ответственность заявляет, что холодильная витрина **Bilbao / Super Bilbao** соответствует основным нормам и требованиям директив CEE 73/23 - CEE 89/336 - CEE 98/37 и последующим изменениям.

Маркировка CEE 97/23 не предусмотрена, так как на витрину распространяется Статья 3, пар. 3.



Arneg S.p.A.
 Presidente/President/Vorsitzender
 Président/Presidente/Президент
 Luigi Finco