

# ALTO-SHAAM®

## Тепловые витрины

С оператором или самообслуживания



ED2SYS-48

ED2-48



ED2SYS-72

ED2-72



ED2SYS-96

ED2-96

### Модели:

**ED2-48; ED2SYS-48  
ED2-48/P; ED2SYS-48/P**

**EU2SYS-48; EU2SYS-48/P**

**ED2-72; ED2SYS-72  
ED2-72/P; ED2SYS-72/P  
ED2-72/PL; ED2SYS-72/PL  
ED2-72/PR; ED2SYS-72/PR**

**EU2SYS-72; EU2SYS-72/P  
EU2SYS-72/PL  
EU2SYS-72/PR**

**ED2-96; ED2SYS-96  
ED2-96/PL; ED2SYS-96/PL  
ED2-96/PR; ED2SYS-96/PR**

**EU2SYS-96; EU2SYS-96/P  
EU2SYS-96/PL  
EU2SYS-96/PR**

- УСТАНОВКА
- ЭКСПЛУАТАЦИЯ
- ОБСЛУЖИВАНИЕ

**HALO HEAT®**



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA  
ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО USA  
www.alto-shaam.com

# ALTO-SHAAM®

Доставка . . . . .	1
Аспакровка . . . . .	1
Инструкции по Безопасности и меры предосторожности . . . . .	2

## **установка**

Установка на месте . . . . .	3
Минимальное требование по зазору . . . . .	3
Выравнивание . . . . .	3
Установка разделочной доски . . . . .	3
Чертеж с размерами . . . . .	4-5
Электрическое соединение . . . . .	6
Опции и аксессуары . . . . .	7

## **Инструкция по эксплуатации**

Информация по техники безопасности . . . . .	8
Начало работы . . . . .	8
Рабочий процесс . . . . .	9
Конфигурации гастоёмкостей . . . . .	10-12
Инструкция по применению . . . . .	13

## **Уход и содержание**

Очистка и профилактическое техобслуживание . . . . .	14
защита поверхностей из нержавеющей стали . . . . .	14
моющие средства . . . . .	14
Чистящие материалы . . . . .	14
Уход за оборудованием . . . . .	15
Чистите термощуп регулярно . . . . .	15
Ежедневная очистка . . . . .	15
Санитарная профилактика . . . . .	16

## **Сервисе**

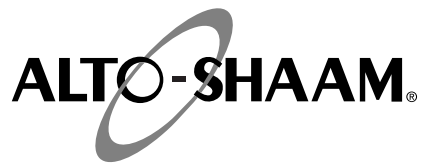
Комплекты замены кабеля . . . . .	17
ED2 серии, В сборке, вид с фронтальной стороны . . . . .	18-21
ED2 серии, База в сборке . . . . .	22
ED2 серии, Крышка в сборе изнутри . . . . .	23
BU2 тележка, в сборе . . . . .	24

## **Проводные Диаграммы**

ED2(SYS)-48 & /P, 120/208-240в . . . . .	25
ED2(SYS)-48 с выпуском, 120/208-240в . . . . .	26
ED2(SYS)-48 & /P, 230в . . . . .	27
ED2(SYS)-72 & /P, /PL, /PR, 120/208-240в . . . . .	28
ED2(SYS)-72 с выпуском, 120/208-240в . . . . .	29
ED2(SYS)-72 & /P, 230в . . . . .	30
ED2(SYS)-72 & /P, /PL, /PR, 380-415в . . . . .	31
ED2(SYS)-96 & /P, /PL, /PR, 120/208-240в . . . . .	32
ED2(SYS)-96 с выпуском, 120/208-240в . . . . .	33
ED2(SYS)-96 & /P, 230в . . . . .	34
ED2(SYS)-96 & /P, /PL, /PR, 380-415в . . . . .	35
Термощуп для витрины (опция) . . . . .	36
BU2-48 . . . . .	37
BU2-72 . . . . .	38
BU2-96 . . . . .	39

## **Гарантия**

Повреждения при перевозке И Представлением претензии . . . . .	Назад покрытие
Ограниченная гарантия . . . . .	Назад покрытие



## ДОСТАВКА

Вся продукция Alto-Shaam проходит 100% тестирование, чтобы гарантировать поставку изделия только высочайшего качества. По получении устройства необходимо проверить его на наличие каких-либо повреждений при доставке, и в случае их обнаружения сразу же сообщить об этом агенту по доставке. См. раздел «Повреждения при транспортировке и претензии» в настоящем руководстве.

Данное устройство в комплекте с отдельно прилагаемыми деталями и принадлежностями, может поставляться в одной и более упаковках. Убедитесь, что все стандартные изделия и предметы получены вместе с каждой моделью согласно заказу.

Сохраняйте все информационные материалы и инструкции, прилагаемые в комплекте с устройством. Необходимо как можно скорее заполнить и вернуть на завод гарантийный талон, чтобы обеспечить быстрое обслуживание в гарантийных случаях.

Настоящее руководство должны прочесть и понять все, кто использует или устанавливает тепловой шкаф. При появлении каких-либо вопросов, касающихся установки, эксплуатации или обслуживания обращайтесь в отдел тех. обслуживания Alto-Shaam.

### ЗАМЕЧАНИЕ:

Во всех гарантийных претензиях должны быть указаны полный номер модели и серийный номер изделия.

## РАСПАКОВКА

1. Аккуратно выньте устройство из картонной коробки или упаковочного ящика.

### ВНИМАНИЕ:

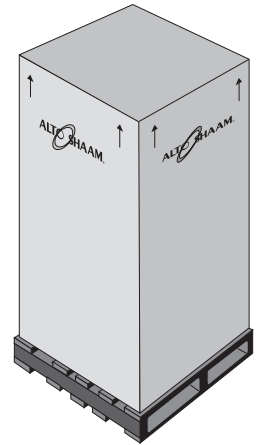
Не выбрасывайте картонную коробку и другие упаковочные материалы, пока не убедитесь в отсутствии в изделии скрытых повреждений и не проверите его в режиме эксплуатации.

2. Внимательно прочтите все инструкции настоящего руководства перед началом установки данного устройства.

### НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

Настоящее руководство считается частью устройства и должно быть доведено до сведения владельца или менеджера предприятия или же лица, ответственного за подготовку операторов машины (работников общепита). Дополнительные экземпляры руководства имеются в отделе обслуживания Alto-Shaam.

3. Снимите всю защитную пластиковую пленку, упаковочные материалы и принадлежности с устройства перед включением в электросеть. Храните все принадлежности в удобном месте для будущего использования.



## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Знание надлежащих процедур необходимо для безопасной эксплуатации оборудования, работающего на электричестве или на газе. В соответствии с общепринятыми принципами маркировки изделий с указанием потенциальных опасностей, следующие сигнальные слова и символы могут использоваться по всему тексту настоящего руководства.

### ОПАСНО



Используется для указания на опасность, которая с высокой долей вероятности может вызвать тяжелую травму, привести к смерти или нанести значительный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим знаком, будет проигнорировано.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Используется для указания на опасность, которая может вызвать травму, создать угрозу жизни или нанести крупный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим знаком, будет проигнорировано.

### ОСТОРОЖНО



Используется для указания на опасность, которая может вызвать незначительную или умеренную травму либо нанести материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим символом, будет проигнорировано.

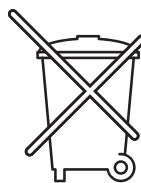
### ОСТОРОЖНО

Используется для указания на опасность, которая может вызвать незначительную травму, нанести материальный ущерб, или на потенциально небезопасную практику, если предупреждение, обозначенное этим символом, будет проигнорировано.

**ЗАМЕЧАНИЕ:** Используется для доведения до персонала информации, касающейся установки, эксплуатации или обслуживания, которая имеет важное значение, но не связана с опасностью.

1. Это устройство предназначено для хранения и экспозиции пищевых продуктов. Ни для каких иных целей данное устройство не предназначено.
2. Данное устройство предназначено для использования в торговых предприятиях, где все операторы знакомы с целью, ограничениями и опасностями, связанными с данным устройством. Инструкции по эксплуатации и предупреждения должны читать и понимать все операторы и пользователи.
3. Любые инструкции по поиску неисправностей, ракурсы компонентов и перечни деталей, включенных в настоящее руководство, предназначены только для общих справок и для использования квалифицированным техническим персоналом.
4. Настоящее руководство должно рассматриваться как постоянная часть данного устройства. Настоящее руководство и все прилагаемые инструкции, графики, схематические изображения, перечни деталей, уведомления и этикетки должны оставаться вместе с устройством,

### ЗАМЕЧАНИЕ



Кудабынеотправлялосьоборудование, необходимо проследить за тем, чтобы электрические и электронные зап. части хранились в специально отведенном для них месте.

## ОПАСНОСТЬ



**НЕПРАВИЛЬНЫЕ УСТАНОВКА, ПОДКЛЮЧЕНИЕ, РЕМОНТ, СЕРВИС ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ.**

**ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ.**

## ОСТОРОЖНО



**МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПЕЧИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ КОНТАКТЕ С НИМИ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.**

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



**ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМЫ, БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЛИ ВЫРАВНИВАНИИ**

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

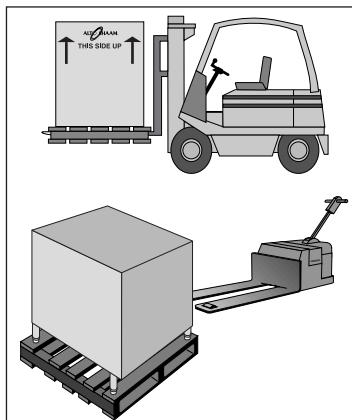
В соответствии с нормативами все напольное оборудование должно быть прикреплено к полу силиконовым герметиком или иметь зазор в 152мм для возможности уборки под ним.

1. Оборудование должно стоять на устойчивой и ровной поверхности

2. Не допускается ставить оборудование в местах, где он может быть подвергнуто действию пара, жира, капающей воды, высокой температуры или других факторов

3. Не допускается ставить тепловую витрину вблизи морозильников, кондиционеров или других источников движения воздуха, которые могут помешать нормальной работе витрины.

4. К оборудованию должен быть свободный доступ.



Количество установок и настроек может варьироваться. Важно, чтобы наладка проводилась квалифицированным персоналом. Установка и запуск обеспечивается дилером или продавцом оборудования. Эти операции включают в себя калибровку термостата, выравнивание дверец, установку по уровню, подключение к сети и установку ножек или колес.

### УСТАНОВКА ПО УРОВНЮ

Выставьте витрину по уровню, проверив его справа-налево и спереди-назад.



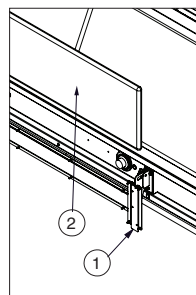
Мы рекомендуем периодически проверять уровень для того, чтобы удостовериться, что пол не наклонен и что оборудование не погнулось.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если витрина будет стоять не по уровню, она не сможет адекватно выполнять свои функции.

## ОБЯЗАТЕЛЬНА РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА ВИТРИНЫ

Настольная витрина должна стоять на ножках 102мм высотой, которые входят в комплект для обеспечения зазора между столешницей и витриной. В случае несоблюдения этого условия гарантия отзывается.

### Установка разделочной доски:

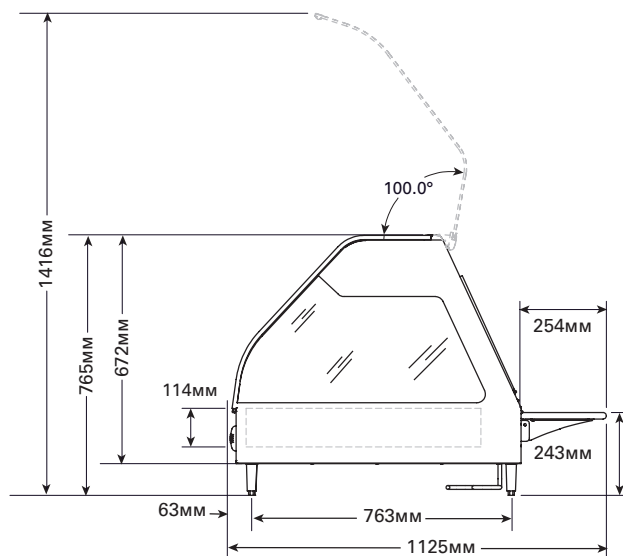
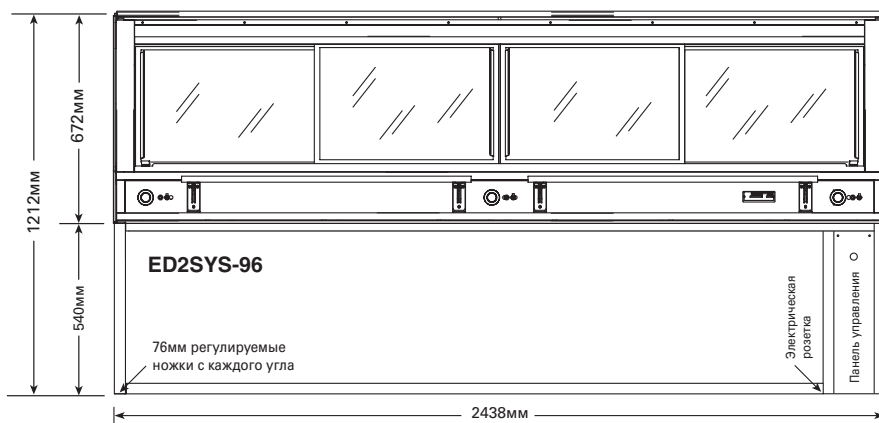
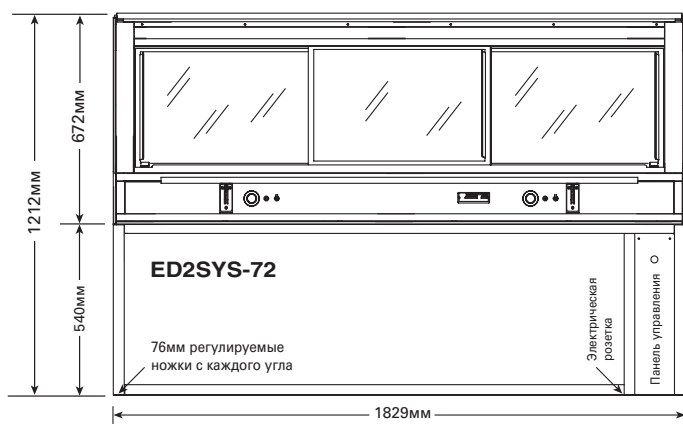
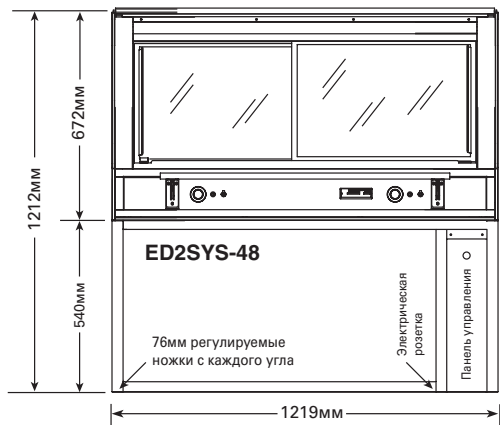


1. Установка разделочной доски
2. Сдвиньте разделочную доску вниз по креплениям
3. Электрическая схема находится в пакете документов вместе с витриной (НЕ ПОКАЗАН)

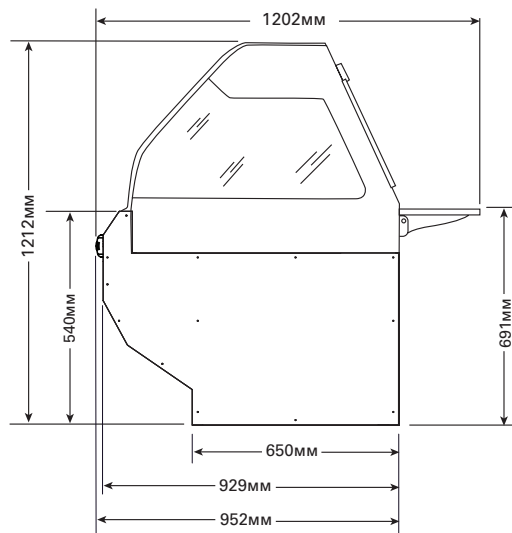
# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

### ED2 & ED2SYS СЕРИИ



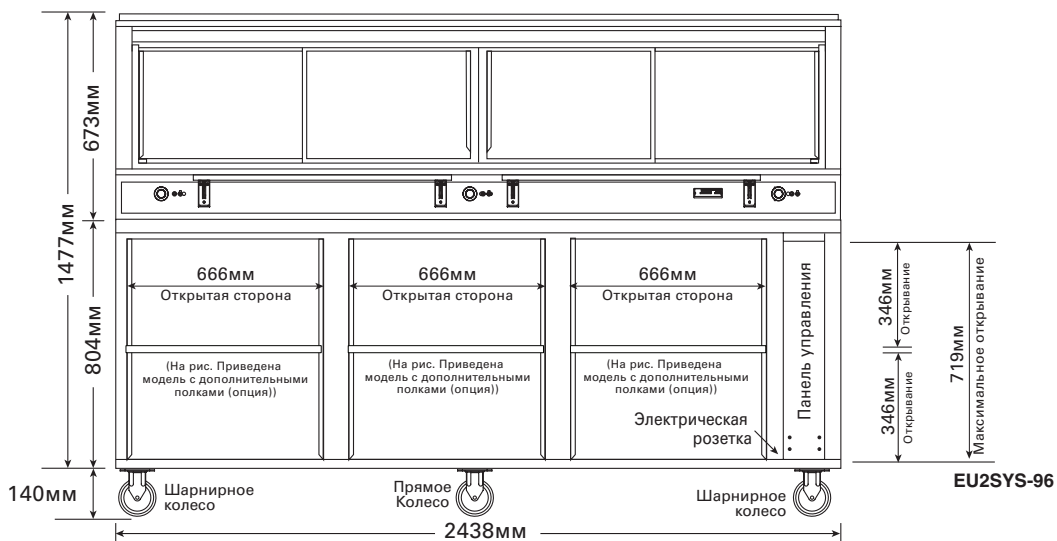
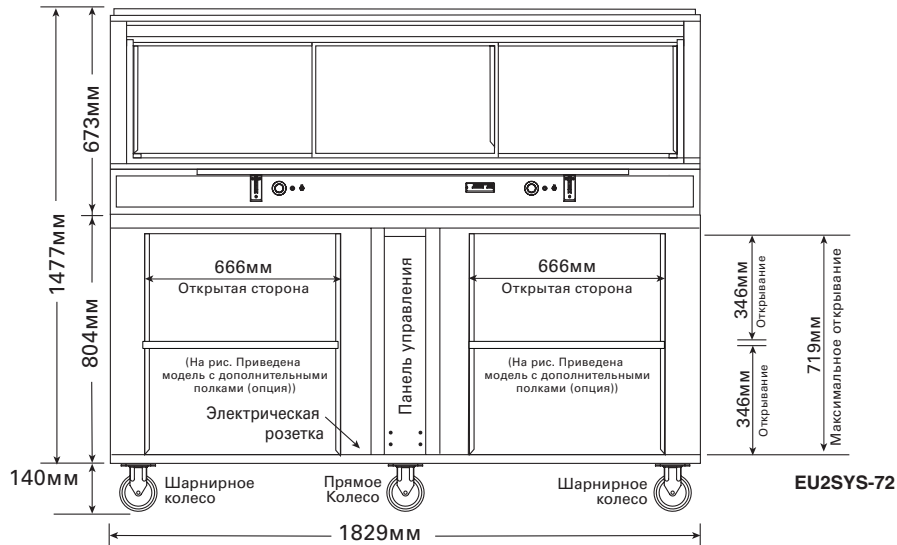
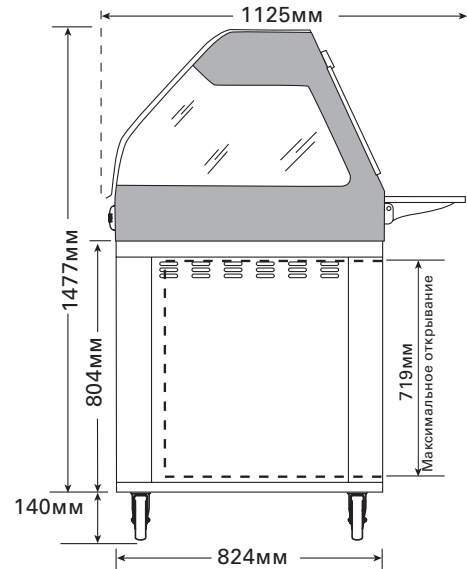
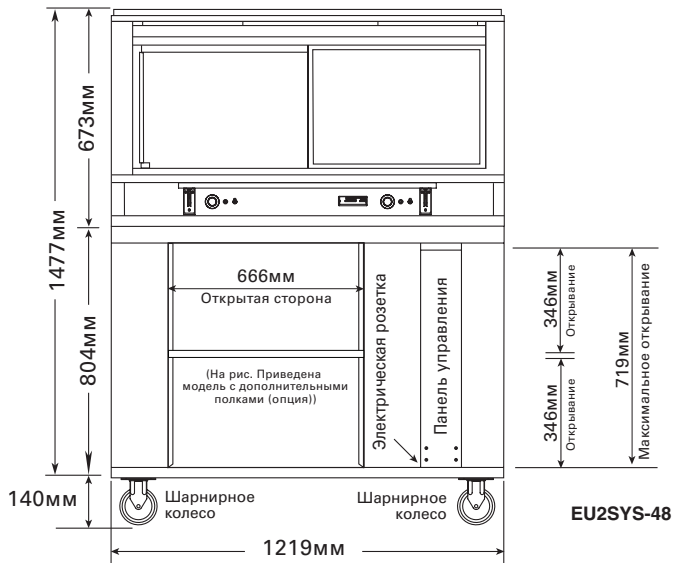
ED2 ПРОФИЛЬ



ED2SYS ПРОФИЛЬ

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

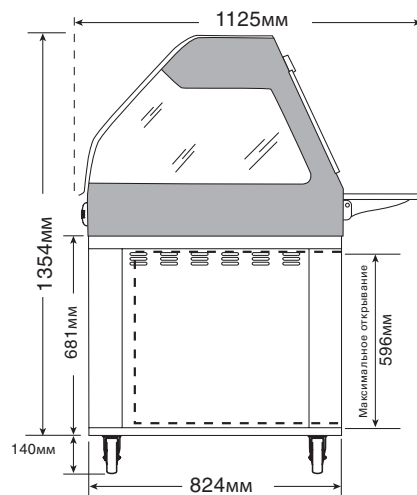
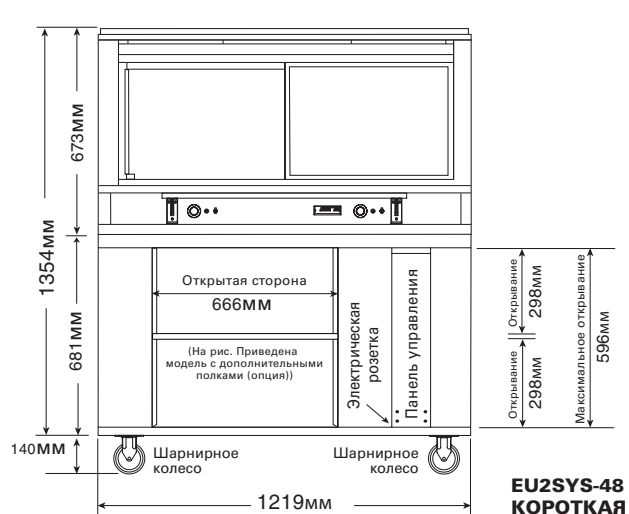
### EU2SYS СЕРИИ



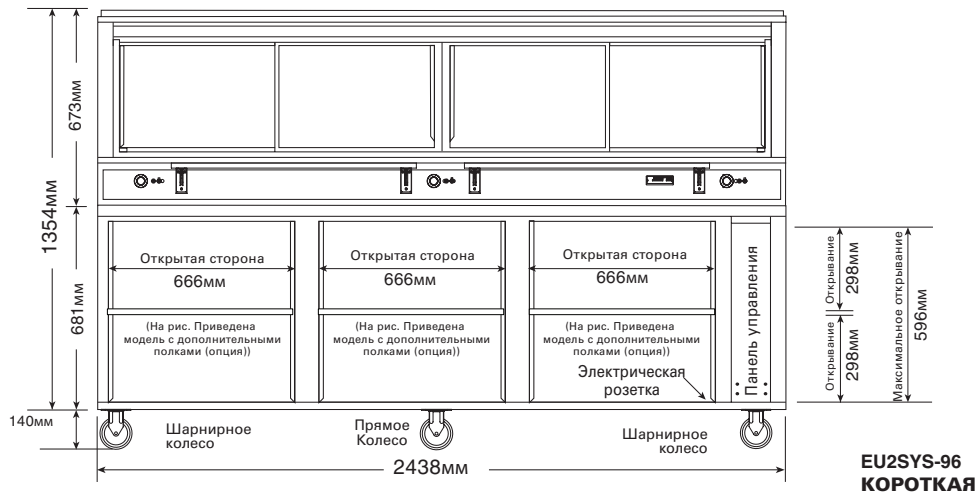
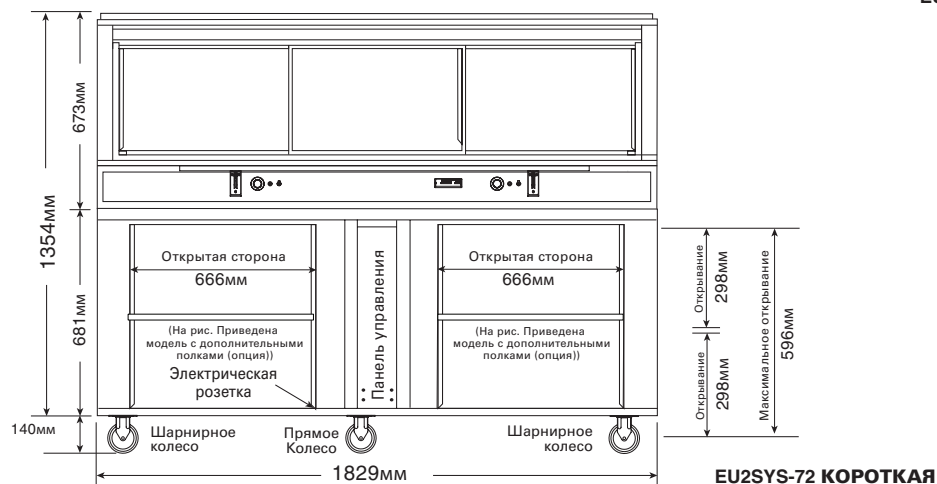
# УСТАНОВКА

## УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

### EU2SYS КОРОТКАЯ СЕРИИ



**EU2SYS ПРОФИЛЬ**





## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Устройство устанавливается квалифицированным техником по обслуживанию. Печь должна быть должным образом заземлена в соответствии с Национальными нормативами по электричеству и соответствующими местными нормативами.

Правильная конфигурация розетки, выпускного отверстия или постоянной электропроводки монтируется лицензированным электриком в соответствии с нормативами.

### ОПАСНОСТЬ



данное устройство **ДОЛЖНО** быть адекватно заземлено в соответствии с местными нормативами или, в отсутствие последних, с последним изданием Национального электрического кодекса ANSI/NFPA No. 70. В Канаде все электрические соединения производятся в соответствии с CSA C22.1 Части 1 Национального электрического кодекса Канады или местными нормативами.



### ОПАСНО



**ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ ПРОИЗВОДИТСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАТИВАМИ.**



### ОПАСНОСТЬ



**УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ НАПРЯЖЕНИЮ, УКАЗАННОМУ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ УСТРОЙСТВА.**

Включайте машину в сеть **ТОЛЬКО** в правильно заземленную розетку так, чтобы штепсель был легкодоступен в случае аварии. При включении или выключении гриля происходит искрение, если только все приборы не будут выключены.

#### ПОДСОЕДИНЕНИЕ:

При жестком соединении витрина должна оборудоваться внешним рубильником, который отсоединяет все полюса с зазором между разомкнутыми контактами как минимум 3мм для всех полюсов.

Если используется провод без вилки, к щитку должны быть подсоединены зеленый/желтый провода, которые помечены как заземление.

Если используется вилка, розетка должна находиться в легкодоступном месте. Если вам необходимо заменить провода, используйте те же самые, которые вы получили от поставщика.

**Для оборудования, одобренного в ЕС:** Для предотвращения накопления статического электричества между близко находящимися металлическими устройствами предусмотрены соответствующие перемычки. Они должны быть соединены для избежания разницы потенциалов. Места соединения отмечены соответствующими символами.



#### Модели с фиксированной разводкой:

Модели с фиксированной разводкой должны быть оборудованы имеющим национальную сертификацию всеполюсным выключателем с достаточно большими расстояниями между контактами.

Если для подсоединения изделия используется силовой шнур, то он должен быть маслостойким, как H05RN или H07RN, или эквивалентный шнур.

**Примечание:** все оборудование должно быть заземлено.

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО					
ED2-48, ED2SYS-48, EU2SYS-48 СЕРИИ					
напряжение	фаза	цикл/Гц	амп	кВт	
120/208-240 (АГЕНСТВО)	1	50/60	13.8	3.3	NEMA L14-20P 20A, 250V РОЗЕТКА
к 208	1	50/60	11.6	2.5	
к 240	1	50/60	13.0	3.1	
230 (АГЕНСТВО)	1	50	12.6	2.9	РОЗЕТКИ НЕТ
230	1	50	12.6	2.9	
ED2-72, ED2SYS-72, EU2SYS-72 СЕРИИ					
напряжение	фаза	цикл/Гц	амп	кВт	
120/208-240 (АГЕНСТВО)	1	50/60	18.75	4.5	NEMA L14-30P 30A, 250V РОЗЕТКА
к 208	1	50/60	19.0	4.6	
к 240	1	50/60	19.0	4.6	
230 (АГЕНСТВО)	1	50	18.3	4.2	РОЗЕТКИ НЕТ
230	1	50	18.4	4.2	
380-415	3	50	9.7	4.4	РОЗЕТКИ НЕТ
к 380	3	50	9.3	3.9	
к 415	3	50	10.1	4.6	
ED2-, ED2SYS-48, EU2SYS-48 СЕРИИ					
напряжение	фаза	цикл/Гц	амп	кВт	
120/208-240 (АГЕНСТВО)	1	50/60	24.0	5.2	NEMA L14-30P 30A, 250V РОЗЕТКА
к 208	1	50/60	24.0	5.2	
к 240	1	50/60	24.0	5.2	
230 (АГЕНСТВО)	1	50	24.9	5.7	РОЗЕТКИ НЕТ
230	1	50	24.3	5.6	
380-415 (АГЕНСТВО)	3	50	10.7	6.5	РОЗЕТКИ НЕТ
к 380	3	50	9.7	5.2	
к 415	3	50	10.3	6.2	

Электрическая схема находится в пакете документов вместе с витриной



## ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ОПЕРАТОРА

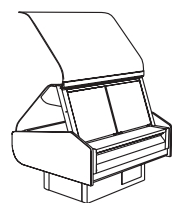
### ОСТОРОЖНО



**МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПЕЧИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ КОНТАКТЕ С НИМИ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.**

Тепловая витрина Alto-Shaam предназначена для использования квалифицированным персоналом в коммерческих целях. Оператор должен быть ознакомлен с целями, ограничениями, опасностью короткого замыкания в случае несанкционированного использования. Оператор должен прочесть и понять инструкции по применению.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Переднее стекло удерживается газовыми лифтами. Эти лифты могут быть повреждены во время транспортировки или установки. ОПЕРАТОР ДОЛЖЕН ВНИМАТЕЛЬНО СЛЕДИТЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ГАЗ-ЛИФТОВ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДНИМАТЬ ПЕРЕДНЮЮ КРЫШКУ ВИТРИНЫ, ЕСЛИ ЕСТЬ СОМНЕНИЯ В НАДЕЖНОСТИ ГАЗ-ЛИФТОВ.

## ЗАПУСК

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Внутренняя часть витрины должна быть теплой, чтобы удалить масло с поверхности и удалить промышленные запахи перед первым использованием.

Уберите гастроемкости. Включите витрину. Установите термостаты на 9. Прогрейте витрину в течение 30 минут, пока не исчезнут все запахи.

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ:

Витрина должна быть предварительно разогрета в течение 30-45 мин перед первой загрузкой горячего продукта. Для этого установите термостат на 10. Далее следуйте инструкциям на след. стр. пособия.



## ОПАСНО



**ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

## ОПАСНОСТЬ



данное устройство **ДОЛЖНО** быть адекватно заземлено в соответствии с местными нормативами или, в отсутствие последних, с последним изданием Национального электрического кодекса ANSI/NFPA No. 70. В Канаде все электрические соединения производятся в соответствии с CSA C22.1 Части 1 Национального электрического кодекса Канады или местными нормативами.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС

### 1. НЕ СЛЕДУЕТ ДОБАВЛЯТЬ В ВИТРИНУ ВОДУ:

Витрины HALO HEAT поддерживают равномерную щадящую температуру, что позволяет сохранить продукт лучше, чем в конвекционных витринах с принудительным увлажнением. Поскольку нагрев щадящий, нет нужды добавлять воду. Добавление воды не рекомендуется также по причине порчи продукта в этом случае. Кроме того, вода способствует быстрейшему изнашиванию оборудования.

### 2. УСТАНОВИТЕ РАЗДЕЛИТЕЛИ И ГАСТРОЕМКОСТИ В ВИТРИНУ

Обратимся к схеме расположения гастроемкостей различных типов. Полная схема расположения гастроемкостей приведена далее в этом руководстве. **ОЧЕНЬ** важно отметить, что независимо от того, какая гастроемкость выбрана, все поперечные балки должны быть установлены, чтобы закрывать все промежутки между гастроемкостями и между краями витрины и гастроемкостями. Если останутся зазоры, то есть вероятность образования конденсата на просматриваемой витрине. Как следствие, быстрое охлаждение и потеря тепла. В комплекте имеются дополнительные поперечные балки. Имеются специальные гастроемкости - для уже готовых и упакованных продуктов в секциях самообслуживания.

### 3. ВКЛЮЧИТЕ ВИТРИНУ И УСТАНОВИТЕ ТЕРМОСТАТ НА 10 ДЛЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА.

Индикаторная лампа при включенной витрине будет гореть. Индикатор (ы) будут продолжать гореть, пока происходит предварительный нагрев до заданной температуры. Тепловая витрина должна предварительно нагреться от 1-ого уровня до 10, как минимум 30-45 минут перед загрузкой горячих продуктов. Когда предварительный нагрев закончен, или всякий раз, когда единица достигает любой температуры, установленной оператором между 1 и 10, контрольная лампа (ы) погаснет

### 4. ЗАГРУЗИТЕ ГОРЯЧИЙ ПРОДУКТ В ВИТРИНУ.

Удостоверьтесь, что вы положили только горячие продукты. Для этого используйте карманный термометр. Внутренняя температура продукта должна быть от 60 до 71°C. Если продукт недостаточно горячий, положите его в низкотемпературную печь Cook&Hold, установив там температуру от 121 до 135°C, либо в пароконвектомат.

- Используйте прихватки, когда вы работаете с горячими продуктами.
- Удостоверьтесь, что в открытую секцию вы положили упакованные продукты.
- Не ставьте лотки с продуктом один на другой.

### 5. ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ПЕРЕУСТАНОВИТЕ ТЕРМОСТАТ.

После того, как все продукты загружены в витрину, и витрина закрыта, необходимо перезапустить термостат (ы). Для полностью загруженных секций, сбросить термостат до числа "8". Если это витрина самообслуживания, термостат должен быть на уровне между числами "9" и "10". **ЭТИ НАСТРОЙКИ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ЯВЛЯЮТСЯ ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫМИ.** Так как установленный температурный диапазон зависит от типа продуктов и его количества, необходимо периодически использовать карманный термометр, чтобы удостовериться, поддерживается ли установленная температура.

### 6. УСТАНОВКА ТЕРМОЩУПА

Каждая модель оборудована термощупом, протрите каждый щуп спиртосодержащей жидкостью перед следующим использованием. Если щуп будет помещен в специальный разъем для хранения, то на дисплее будет отображаться текущая температура окружающего воздуха. Для использования термощупа, выньте его из разъема, выдвиньте сам щуп и поместите наконечник в центр продукта.

### 7. ОТДАЧА СВЕЖЕГО ГОРЯЧЕГО ПРОДУКТА

Поддерживайте привлекательный вид горячего продукта. При необходимости переворачивайте или мешайте продукт. При обслуживании кладите горячие продукты в специальные термоустойчивые лотки. Сразу закрывайте створки витрины. Вытирайте загрязнения сразу же, для поддержания чистоты и облегчения уборки в конце рабочего дня.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## КОНФИГУРАЦИИ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА SELF SERVICE



### СТАНДАРТНЫЕ Р-РЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

<b>ПОЛНОРАЗМЕРНАЯ ГАСТРОЕМКОСТЬ*</b>	GN1/1
325мм x 530мм x 65мм	
<b>ГАСТРОЕМКОСТЬ 1/2*</b>	GN1/2
325мм x 265мм x 65мм	
<b>ГАСТРОЕМКОСТЬ 2/3*</b>	GN2/3
325мм x 352мм x 65мм	
<b>ГАСТРОЕМКОСТЬ 1/3*</b>	GN1/3
325мм x 176мм x 65мм	

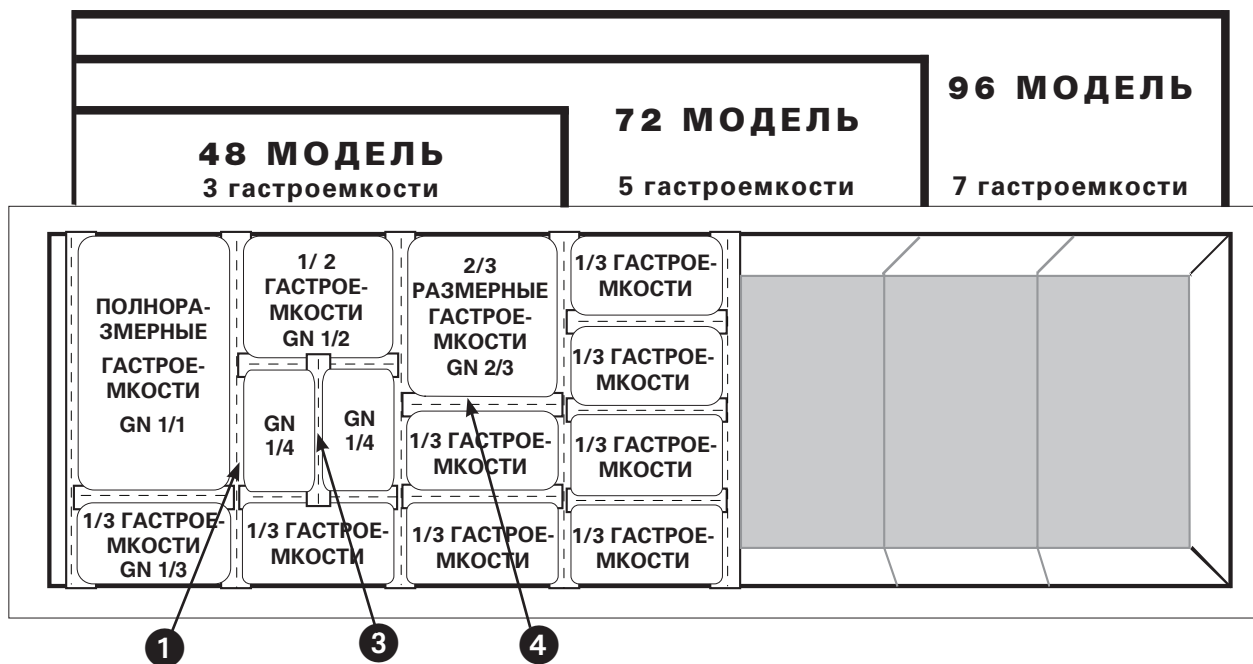
\*Допускаются gastronorm 110мм.

<p>↑</p> <p>Две (2) gastronorm 1/2 и одна (1) 1/3 на зону: — 72 модель: 3 gastronorm 1/1 и 3 по 1/3 на витрину — 96 модель: 5 gastronorm 1/1 и 5 по 1/3 на витрину</p>	<p>↑</p> <p>Две (2) gastronorm 1/2 и одна (1) 1/3 на зону: — 72 модель: 6 gastronorm 1/2 и 3 по 1/3 на витрину — 96 модель: 10 gastronorm 1/2 и 5 по 1/3 на витрину</p>	<p>↑</p> <p>Одна (1) gastronorm 2/3 и две (2) 1/3 на зону: — 72 модель: 3 gastronorm 2/3 и 6 по 1/3 на витрину — 96 модель: 5 gastronorm 2/3 и 10 по 1/3 на витрину</p>	<p>↑</p> <p>Четыре (4) gastronorm 1/3 на зону: — 72 модель: 12 gastronorm по 1/3 на витрину — 96 модель: 20 gastronorm по 1/3 на витрину</p>
<p><b>ПРОТИВНИ</b> → Полноразмерные противни: 18" x 26" x 1" (НЕ ПОКАЗАНЫ) — 72 модель: 2 противня на витрину — 96 модель: 3 противня на витрину</p>			

### СТАНДАРТНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ И РАЗДЕЛИТЕЛИ

Артикул	Описание	Размеры (ширина X Длина)	72	96
1002584	Полная, половина и одна треть - длинные	64мм x 711мм	4	—
1002590	Полная, половина и одна треть - длинные	46мм x 711мм	—	6
1002621	Полная, половина и одна треть - короткие	37мм x 343мм	5	7
11318	Полная, половина и одна треть - короткие	25мм x 343мм	15	21

## НАБОР РАЗДЕЛИТЕЛЕЙ ЛОТКОВ



МОДЕЛЬ >	48		72		96	
ОПИСАНИЕ	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО
Набор Разделителей Лотков	5009135	1	5009136	1	5009137	1

ШТАНГИ ВКЛЮЧЕНЫ В НАБОР						
	ЧАСТЬ	ОПИСАНИЕ	РАЗМЕРЫ (ширина X Длина)	48	72	96
①	1002585	GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 - длинные	58 мм x 711 мм	4	4	—
②	1002591*	GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 - длинные	41 мм x 711 мм	—	—	6
③	1002619	GN 1/4	25 мм x 270 мм	6	10	14
④	1000544	GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 - короткие	25 мм x 327 мм	9	15	21

\* не показан

### СТАНДАРТНЫЕ Р-РЫ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

ПОЛНОРАЗМЕРНАЯ ГАСТРОЕМКОСТЬ* GN1/1	325мм x 530мм x 65мм
ГАСТРОЕМКОСТЬ 1/2* GN1/2	325мм x 265мм x 65мм
ГАСТРОЕМКОСТЬ 2/3* GN2/3	325мм x 352мм x 65мм
ГАСТРОЕМКОСТЬ 1/3* GN1/3	325мм x 176мм x 65мм

\*Допускаются гастроемкости 110мм.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Шефы, повара и остальной специализированный персонал используют разнообразные методы приготовления. Выбор температуры хранения продукта зависит от специфики продукта, процентном содержании влаги в нем, его плотности, объема. Температура хранения так же зависит от продолжительности хранения продукта.

Технология Halo Heat поддерживает максимальное содержание влаги без добавления воды или водного пара. Поддержание максимальной естественной влажности продукта сохраняет естественный аромат продукта и обеспечивает натуральный вкус. Так же технология Halo Heat поддерживают одинаковую температуру по всей витрине, предотвращая дальнейшую потерю влажности благодаря испарению или высыханию.

Когда приготовленный продукт вынимают из печи, происходит контакт с более низкой температурой, и может образоваться конденсат на самом продукте или на внутренней стороне витрины. Для того, чтобы это избежать, необходимо на несколько минут дать продукту остыть, и только после этого загружать в витрину.

Каждая витрина оборудована термостатом, имеющим диапазон от 1 до 10. Используйте металлический термометр для измерения внутренней температуры продукта (ов). Регулируйте термостат для достижения оптимальной температуры, основываясь на внутренней температуре продукта.

температура хранения	
<b>МЯСО</b>	
БИФШТЕКС — с кровью	54°C
БИФШТЕКС — средней прожарки	68°C
ГРУДИНКА	71° — 79°C
ЗЕРНОВАЯ ГОВЯДИНА	71° — 79°C
ПАСТРАМИ	71° — 79°C
РЕБРЫШКИ — с кровью	54°C
СТЕЙК — жареный/гриллированный	60° — 71°C
РЕБРЫШКИ — говяжьи или свиные	71°C
ТЕЛЯТИНА	71° — 79°C
ВЕТЧИНА	71° — 79°C
СВИНИНА	71° — 79°C
БАРАНИНА	71° — 79°C
<b>ПТИЦА</b>	
ЦЫПЛЕНОК — жареный/гриллированный	71° — 79°C
УТКА	71° — 79°C
ИНДЕЙКА	71° — 79°C
ПТИЦА ВООБЩЕ	71° — 79°C
<b>МОРПРОДУКТЫ</b>	
РЫБА — жареная/гриллированная	71° — 79°C
ЛОБСТЕРЫ	71° — 79°C
КРЕВЕТКИ гриллированные	71° — 79°C
<b>ВЫПЕЧКА</b>	
ХЛЕБ/РОЛЛЫ	49° — 60°C
<b>РАЗНОЕ</b>	
ЗАПЕКАНКИ	71° — 79°C
ХЛЕБ	27° — 38°C
ЯЙЦА жареные	66° — 71°C
БЛЮДА ИЗ ЗАМОР. ПОЛУФАБР.	71° — 79°C
ЗАКУСКИ	71° — 82°C
ПАСТА	71° — 82°C
ПИЦЦА	71° — 82°C
КАРТОФЕЛЬ	82°C
ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА	60° — 74°C
СОУСЫ	60° — 93°C
СУПЫ	60° — 93°C
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	71° — 79°C
<b>Приведенная температура поддержания является ориентировочной. В любом случае эта температура соотносится с внутренней температурой продукта. Температура хранения в любом случае должна отвечать местным нормативам.</b>	



## ОЧИСТКА И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

### ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.



При уходе за поверхностями из нержавеющей стали важно предупреждать появление коррозии. Едкие, коррозионные или неподходящие химикаты могут полностью разрушить защитный поверхностный слой нержавеющей стали.

Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности благодаря трению снашивают 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 жизни данного устройства. 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.

### МОЮЩИЕ 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.

### ЧИСТЯЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обычно чистку можно выполнить подходящим чистящим средством и мягкой чистой тканью. Если приходится применять более жесткие методы, необходимо использовать неабразивную губку на сложных участках и производить очистку, избегая царапания поверхности. Никогда не используйте проволочный ерш, металлические губки или скребки для очистки от остатков пищи.

 <b>ОСТОРОЖНО</b>	
 НЕТ СКРЕБКАМ	<b>ДЛЯ ЗАЩИТЫ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ИЗБЕГАЙТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, СОДЕРЖАЩИХ АББРАЗИВЫ, ЧЕТВЕРТИЧНЫЕ СОЛИ, ПРОИЗВОДНЫЕ ХЛОРА. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СОЛЯНУЮ (ХЛОРИСТО-ВОДОРОДНУЮ) КИСЛОТУ ДЛЯ НЕРЖАВЕЙКИ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ МОЧАЛОК И ЩЕТОК ИЛИ СКРЕБКОВ.</b>
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ ЩЕТОКАМ	
 НЕТ МЕТАЛЛИЧЕСКИМ МОЧАЛОКАМ	

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

## УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

При нормальных условиях эксплуатации, данное оборудование должно бесперебойно работать и не нуждаться в сервисе. Нет гарантии от сбоев в работе, но данное руководство позволит максимизировать работу и уменьшить риск поломки. Чистота и внешний вид оборудования будут содействовать эффективности реализации продукции, аппетитному внешнему виду продукции. Качественное оборудование, которое содержится в хорошем состоянии – уменьшит издержки и увеличит экономическую выгоду.



## ЧИСТИТЕ ТЕРМОЩУП РЕГУЛЯРНО

Если тепловая витрина снабжена термощупом, удаляйте все остатки пищи с него. Протрите термощуп и кабельное соединение теплым очищающим раствором и чистой тканью. Удаляйте моющее средство, вытирая термощуп и кабель чистой тканью и теплой водой. Затем протрите термощуп спиртовым раствором, рекомендованным для контактных с продуктами поверхностей. Дайте термощупу высохнуть, поместив его в специальный держатель.



## ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

- A. Выключите свет и переведите термостат в режим "ВЫКЛ", отсоедините витрину от сети
- B. Накрывайте или обертывают продукцию при охлаждении
- C. Протирайте внутренние металлические поверхности витрины влажной чистой тканью и хорошим моющим средством или растворителем жира в рекомендованной пропорции. Используйте пластмассовые предметы для очистки витрины и труднодоступных областей. Сполосните хорошо для удаления остатков моющего средства, а затем протрите чистой сухой тканью

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Избегайте использование абразивных смесей, средств, основанных на хлоре или содержащих четвертные соли. Никогда не используйте соляную кислоту для нержавеющей стали.

- D. Протирайте стекло средствами для стеклянных поверхностей. Разъезжающиеся дверцы можно снимать для более удобной очистки.
- E. Для поддержания защитного слоя, облицовывающего нержавеющую сталь, оборудование чистят средством, рекомендованным для поверхностей из нержавеющей стали. Сбрызните чистую ткань средством и вытрите поверхность.

Всегда следуйте соответствующим правилам гигиены или местными правилами здравоохранения относительно всего применимого. Чистите оборудование в соответствии с нормами санитарии для оборудования

## ПРОВЕРЯЙТЕ ПОЛНОЕ СОСТОЯНИЕ ВИТРИНЫ РАЗ В МЕСЯЦ

Проверяйте витрину на предмет физических повреждений и расшатанности болтов. Устраняйте неполадки до того, как они станут причиной поломки или неисправной работы оборудования.

## НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА, ЕСЛИ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ НЕИСПРАВНА.

См. главу по короткому замыканию, приведенную в этом пособии или обратитесь в сервисную службу.

## ОПАСНО



**НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕННЮЮ ИЛИ ВНЕШНЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА С ПОМОЩЬЮ ПАРА, СМЫВАТЬ ЕГО СОДЕРЖИМОЕ ШЛАНГОМ, ЗАТОПЛЯТЬ ВОДОЙ ИЛИ ЖИДКИМ РАСТВОРОМ ЛЮБОГО РОДА.**

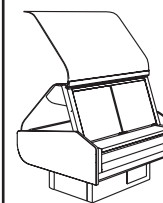


**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ МАШИНЫ СТРУЕЙ ВОДЫ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ. В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.**

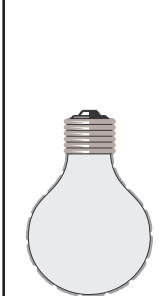
## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Переднее стекло удерживается газовыми лифтами. Эти лифты могут быть повреждены во время транспортировки или установки. ОПЕРАТОР ДОЛЖЕН ВНИМАТЕЛЬНО СЛЕДИТЬ ЗА СОСТОЯНИЕМ ГАЗ-ЛИФТОВ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДНИМАТЬ ПЕРЕДНЮЮ КРЫШКУ ВИТРИНЫ, ЕСЛИ ЕСТЬ СОМНЕНИЯ В НАДЕЖНОСТИ ГАЗ-ЛИФТОВ.



## ОСТОРОЖНО



Модель разработана и оптимизирована для работы с лампочками мощности, определенной при проектировании. Эти лампочки должны быть установлены на место, предусмотренное заводом-изготовителем и соответствовать по мощности. Если в результате механического воздействия лампочка будет повреждена, то ее необходимо заменить на новую, соответствующего напряжения. **НЕ ВЫКРУЧИВАЙТЕ лампочки их патрона, если витрина включена в сеть.**

Пищевые вкусы и ароматы обычно так связаны друг с другом, что их трудно, если не невозможно разделить. Есть важная, неотделимая связь между чистотой оборудования и вкусом пищи. Чистота, наибольшая эффективность в работе и внешний вид устройства значительно способствуют приготовлению вкусной и аппетитной пищи. Качественное оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и сохраняется дольше.

Многие продукты имеют свой собственный аромат, и многие абсорбируют имеющиеся запахи. К сожалению, во время этой абсорбции нет разделения на ХОРОШИЕ и ПЛОХИЕ запахи. Большая часть проблем пищевого сервиса, связанных с неприятными запахами, вызвано ростом бактерий. Кисловатость, прогорклость, затхлость, несвежесть и другие излишние привкусы являются обычно результатом активности микробов.

Простейший способ обеспечить полный, натуральный вкус пищи - идеальная чистота. Это означает надлежащий контроль как над видимыми загрязнениями (сор), так и над невидимыми (микробы). Основательный подход к санитарии обеспечивает необходимую чистоту. Он будет гарантировать привлекательный вид устройства наряду с максимальной эффективностью и полезностью. Что еще более важно, надежная программа санитарной профилактики предоставляет один из главных элементов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений.

Контролируемая окружающая среда хранения готовой пищи – один из важных факторов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений.

Температурный контроль и контроль во время получения, хранения и приготовления пищи имеет столь же важное значение.

Наиболее точный способ измерения безопасных температур для горячих или холодных блюд – по внутренней температуре продукта. Точный термометр – эффективный инструмент для этой цели, и должен быть регулярно использован для всех продуктов, нуждающихся в хранении при определенной температуре.

Всесторонняя программа санитарной профилактики должна фокусироваться на обучении персонала базовым санитарным процедурам. Это включает личную гигиену, правильное обращение с сырой пищей, приготовление до безопасной внутренней температуры продукта и рутинный контроль внутренних температур, осуществляемый на рабочем месте.

Многие болезни, возникающие вследствие пищевых отравлений, могут быть предотвращены с помощью правильного температурного контроля и всесторонней программы санитарной профилактики. Оба этих фактора важны для создания качественного сервиса как основы удовлетворения потребителя. Практика безопасного обращения с продовольствием для предотвращения пищевых отравлений критически важна для здоровья и безопасности ваших клиентов.

Для больше контакта информации:

**Центр продовольственной безопасности и прикладных проблем питания, Управление по контролю за продуктами и лекарствами**

**1-888-SAFEFOOD**

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Опасная зона	4°-60°C
Критическая зона	21°-49°C
Безопасная зона	60°-74°C
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	
Опасная зона	Выше 4°C
Безопасная зона	2-4 °C
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ	
Опасная зона	Выше 0°C
Критическая зона	-18-0°C
Безопасная зона	-18°C или ниже

## КОМПЛЕКТЫ ЗАМЕНЫ КАБЕЛЯ

### 48 РЯД КОМПЛЕКТЫ ЗАМЕНЫ КАБЕЛЯ

#### Комплект обслуживания нагревательного элемента № 4880

ВКЛЮЧАЕТ:

CB-3045	КАБЕЛЬ ДЛЯ НАГРЕВАЮЩЕГО ЭЛЕМЕНТА .....	134	ФУТА
CR-3226	КОЛЬЦЕВОЙ СОЕДИНИТЕЛЬ .....	4	
IN-3488	ИЗОЛЯТОР .....	1	ФУТ
BU-3105	ПЛЕЧЕВАЯ ВТУЛКА .....	4	
BU-3106	ЧАШЕЧНАЯ ВТУЛКА .....	4	
SL-3063	ИЗОЛЯТОР .....	4	
TA-3540	ЖАРОПРОЧНАЯ ЛЕНТАЕ .....	1	РУЛОН
ST-2439	ГВОЗДЬ, 10/32 .....	4	
NU-2215	ШЕСТИГРАННАЯ ШАЙБА .....	8	

### 72 РЯД КОМПЛЕКТЫ ЗАМЕНЫ КАБЕЛЯ

#### Комплект обслуживания нагревательного элемента № 4881

INCLUDES:

CB-3045	КАБЕЛЬ ДЛЯ НАГРЕВАЮЩЕГО ЭЛЕМЕНТА .....	210	ФУТА
CR-3226	КОЛЬЦЕВОЙ СОЕДИНИТЕЛЬ .....	12	
IN-3488	ИЗОЛЯТОР .....	1	ФУТ
BU-3105	ПЛЕЧЕВАЯ ВТУЛКА .....	12	
BU-3106	ЧАШЕЧНАЯ ВТУЛКА .....	12	
SL-3063	ИЗОЛЯТОР .....	12	
TA-3540	ЖАРОПРОЧНАЯ ЛЕНТАЕ .....	1	РУЛОН
ST-2439	ГВОЗДЬ, 10/32 .....	12	
NU-2215	ШЕСТИГРАННАЯ ШАЙБА .....	24	

### 96 РЯД КОМПЛЕКТЫ ЗАМЕНЫ КАБЕЛЯ

#### Комплект обслуживания нагревательного элемента № 14228

ВКЛЮЧАЕТ:

CB-3045	КАБЕЛЬ ДЛЯ НАГРЕВАЮЩЕГО ЭЛЕМЕНТА .....	280	ФУТА
CR-3226	КОЛЬЦЕВОЙ СОЕДИНИТЕЛЬ .....	8	
IN-3488	ИЗОЛЯТОР .....	1	ФУТ
BU-3105	ПЛЕЧЕВАЯ ВТУЛКА .....	8	
BU-3106	ЧАШЕЧНАЯ ВТУЛКА .....	8	
SL-3063	ИЗОЛЯТОР .....	8	
TA-3540	ЖАРОПРОЧНАЯ ЛЕНТАЕ .....	1	РУЛОН
ST-2439	ГВОЗДЬ, 10/32 .....	8	
NU-2215	ШЕСТИГРАННАЯ ШАЙБА .....	16	

## ОСТОРОЖНО



Модель разработана и оптимизирована для работы с лампочками мощности, определенной при проектировании. Эти лампочки должны быть установлены на место, предусмотренное заводом-изготовителем и соответствовать по мощности. Если в результате механического воздействия лампочка будет повреждена, то ее необходимо заменить на новую, соответствующего напряжения. НЕ ВЫКРУЧИВАЙТЕ лампочки их патрона, если витрина включена в сеть.



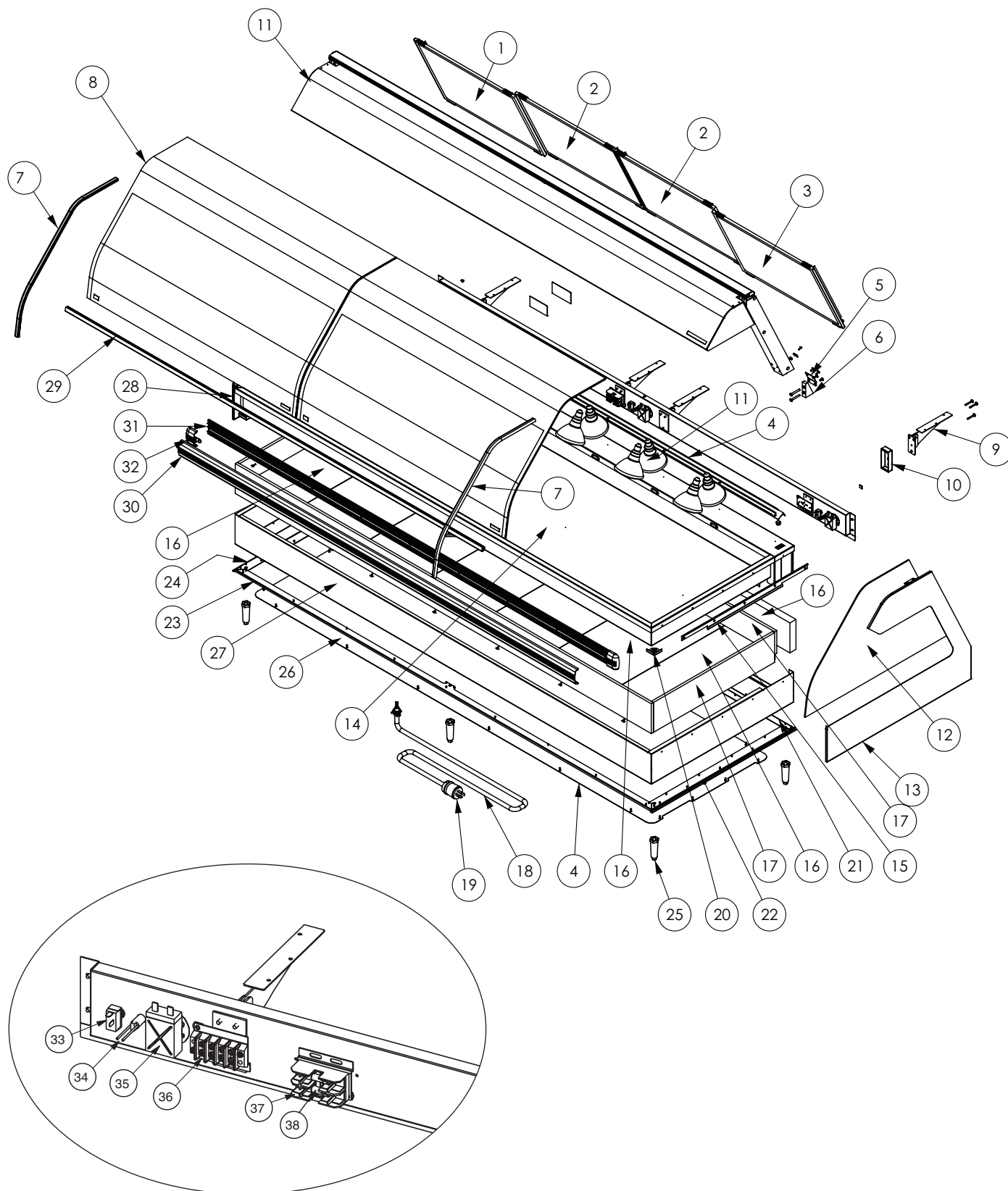
## ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Коды зап.частей и схемы могут меняться без извещения.

## В СБОРКЕ, ВИД С ФРОНТАЛЬНОЙ СТОРОНЫ (ED2-96 ПОКАЗАНА)



Коды зап.частей и схемы могут меняться без извещения.

# СЕРВИС

## В СБОРКЕ, ВИД С ФРОНТАЛЬНОЙ СТОРОНЫ

МОДЕЛЬ >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ДЕТАЛЬ	ОПИСАНИЕ	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО
1	ДВЕРЬ, СТЕКЛО, ЛЕВОСТОРОННИЕ	DR-25422	1	DR-25422	1	DR-25422	1
2	ДВЕРЬ, СТЕКЛО, СРЕДНИЙ	DR-25423	1	DR-25423	1	DR-25423	2
3	ДВЕРЬ, СТЕКЛО, ПРАВОСТОРОННИЕ	—	—	DR-25424	1	DR-25424	1
4	ХОД ДВЕРИ, ОСНОВАНИЕ	TK-26751	1	TK-26753	1	TK-26755	1
5	ВЕРХНЯЯ ПРАВАЯ УГЛОВАЯ ОПОРА	1004870	2	1004870	2	1004870	2
6	ВЕРХНИЙ ПРАВЫЙ ПУАНСОН	BK-26025	2	BK-26025	2	BK-26025	2
7	РЕЗИНОВАЯ ПРОКЛАДКА ДЛЯ СТЕКЛА	GS-22547	1	GS-22547	1	GS-22547	1
8	ФРОНТАЛЬНОЕ СТЕКЛО**	GL-25420	1	GL-25785	1	GL-25420	2
9	ДЕРЖАТЕЛЬ, ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ РЕЗКИ	BT-2342	2	BT-2342	2	BT-2342	4
	*ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ РЕЗКИ	4016	1	4017	1	4016	2
10	ДЕРЖАТЕЛЬ, ПОВЕРХНОСТЬ ДЛЯ РЕЗКИ	11283	2	11283	2	11283	4
11	ЛАМПЫ 120В/208-240В; 100 ВАТТ	LP-33592	6	LP-33592	10	LP-33592	14
	120В/208-240В; 65 ВАТТ	LP-34762	6	—	—	—	—
	230В; 100 ВАТТ	LP-33783	6	LP-33783	10	LP-33783	14
12	ПЛАВКИЙ ДЕРЖАТЕЛЬ, ЧИСТЫЙ	GL-25762	2	GL-25762	2	GL-25762	2
13	КОНЕЧНАЯ ПАНЕЛЬ, ПРАВОСТОРОННИЕ*** ЧЕРНАЯ	OP-26668	1	OP-26668	1	OP-26668	1
14	КАБЕЛЬНЫЙ КОЛОДЕЦ В СБОРЕ	5003844	1	5003845	1	5003846	1
15	РАМА, СТЕКЛО, ОПОРА КАБЕЛЬНОГО КОЛОДЦА	1000647	2	1000647	2	1000647	2
16	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
17	ИЗОЛЯЦИЯ	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1
18	ШНУР, 2133ММ 120В/208-240В	CD-3291	1	CD-3557	1	CD-3557	1
	230В	CD-33490	1	CD-33490	1	CD-33489	1
19	РОЗЕТКА, НЕМА L14-20P, 20А, 250В	PG-3337	1	—	1	—	1
	РОЗЕТКА, НЕМА L14-30P, 30А, 250В	—	—	PG-3267	—	PG-3267	—
20	МЕСТО КРЕПЛЕНИЯ НОЖКИ	5000712	4	5000712	4	5000712	6
21	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ В СБОРЕ*** ЧЕРНАЯ	OP-26660	1	OP-26664	1	OP-26666	1
22	ПРАВАЯ ПАНЕЛЬ В СБОРЕ*** ЧЕРНАЯ	OP-26661	1	OP-26661	1	OP-26661	1
23	ФРОНТАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ В СБОРЕ*** ЧЕРНАЯ	OP-26659	1	OP-26663	1	OP-26665	1
24	ЛЕВАЯ ПАНЕЛЬ В СБОРЕ*** ЧЕРНАЯ	OP-26662	1	OP-26662	1	OP-26662	1
25	НОЖКИ, 102ММ РЕГУЛИРУЕМЫЙ	LG-2044	4	LG-2044	4	LG-2044	6
26	ПАНЕЛЬ ДОСТУПА	1000620	1	1001264	1	1001469	1
27	РУБАШКА КОЛОДЦА	1000613	1	1001255	1	1001468	1
28	КОНЕЧНАЯ ПАНЕЛЬ, ЛЕВОСТОРОННИЕ*** ЧЕРНАЯ	OP-26667	1	OP-26667	1	OP-26667	1
29	РУЧКА, СТЕКЛО	HD-27795	1	HD-27796	1	HD-27797	1

(продолжение на следующей странице)

\* НЕ ПОКАЗАН

\*\* См. заменяемые детали для селф-сервиса (стр22)

\*\*\* Черные панели, см. стр.21, цвет под заказ

Коды зап.частей и схемы могут меняться без извещения.

## В СБОРКЕ, ВИД С ФРОНТАЛЬНОЙ СТОРОНЫ (СМ. ПРОДОЛЖЕНИЕ.)

МОДЕЛЬ >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ДЕТАЛЬ	ОПИСАНИЕ	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО
30	БАМПЕР, НАПРАВЛЯЮЩИЕ	1010949	1	1010950	1	1010951	1
31	БАМПЕР, НАПРАВЛЯЮЩАЯ	1010952	1	1010953	1	1010954	1
32	БАМПЕР, ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ	BM-29064	2	BM-29064	2	BM-29064	2
33	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, КНОПКА 120V/208-240В	SW-33896	2	SW-33896	2	SW-33896	3
	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, КНОПКА 230В	SW-3528	2	SW-3528	2	SW-3528	3
	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ, КОЖУХ 230В	SW-3905	2	SW-3905	2	SW-3905	3
34	СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР 120V/208-240В	LI-3951	2	LI-3027	2	LI-3027	3
	230В	LI-3951	2	LI-3951	2	LI-3951	3
35	ТЕРМОСТАТ	ТТ-3498	2	ТТ-3498	2	ТТ-3498	3
36	БЛОКИРОВКА ТЕРМИНАЛА	БК-25432	1	БК-25432	1	БК-25432	1
37	ПЛАВКИЙ ДЕРЖАТЕЛЬ	FU-3772	1	FU-3772	1	FU-3772	1
38	ПЛАВКИЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ, 15 АМПЕР	FU-3775	2	FU-3775	2	FU-3775	2
39*	КНОПКА ТЕРМОСТАТА	KN-3473	2	KN-3473	2	KN-3473	3
40*	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДВЕРИ	DR-22480F	1	DR-22480F	1	DR-22480F	1
41*	БАМПЕР ДВЕРИ	DR-22480G	1	DR-22480G	1	DR-22480G	1

\* НЕ ПОКАЗАН

## ПОЛНЫЙ СПИСОК НАСТОЛЬНЫХ ПАНЕЛЕЙ (СМ. ЧЕРТЕЖ СТР.19)

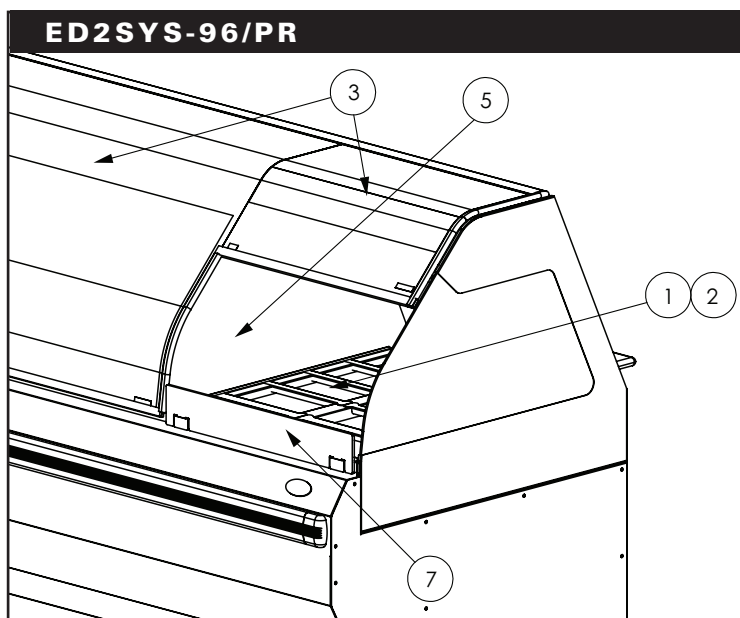
МОДЕЛЬ >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ДЕТАЛЬ	ОПИСАНИЕ	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО
13	GLASS FRAME, ПРАВСТОРОННИЕ ЧЕРНАЯ	OP-26668	1	OP-26668	1	OP-26668	1
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	5001266	1	5001266	1	5001266	1
	ЦВЕТ ПОД ЗАКАЗ	5001484	1	5001484	1	5001484	1
21	ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ В СБОРЕ ЧЕРНАЯ	OP-26660	1	OP-26664	1	OP-26666	1
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002021	1	1002023	1	1002025	1
	ЦВЕТ ПОД ЗАКАЗ	1000392	1	1002464	1	1002466	1
22	ПРАВАЯ ЧАСТЬ В СБОРЕ ЧЕРНАЯ	OP-26661	1	OP-26661	1	OP-26661	1
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002018	1	1002018	1	1002018	1
	ЦВЕТ ПОД ЗАКАЗ	1002309	1	1002309	1	1002309	1
23	ФРОНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ В СБОРЕ ЧЕРНАЯ	OP-26659	1	OP-26663	1	OP-26665	1
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002020	1	1002022	1	1002024	1
	ЦВЕТ ПОД ЗАКАЗ	1000391	1	1002463	1	1002465	1
24	ЛЕВАЯ ЧАСТЬ В СБОРЕ ЧЕРНАЯ	OP-26662	1	OP-26662	1	OP-26662	1
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002019	1	1002019	1	1002019	1
	ЦВЕТ ПОД ЗАКАЗ	1002310	1	1002310	1	1002310	1
28	РАМА СТЕКЛА, ЛЕВОСТОРОННИЕ ЧЕРНАЯ	OP-26667	1	OP-26667	1	OP-26667	1
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	5001265	1	5001265	1	5001265	1
	ЦВЕТ ПОД ЗАКАЗ	5001483	1	5001483	1	5001483	1

Коды зап.частей и схемы могут меняться без извещения.

# СЕРВИС

## ЗАМЕНЯЕМЫЕ ДЕТАЛИ ДЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ СЕЛФ-СЕРВИС

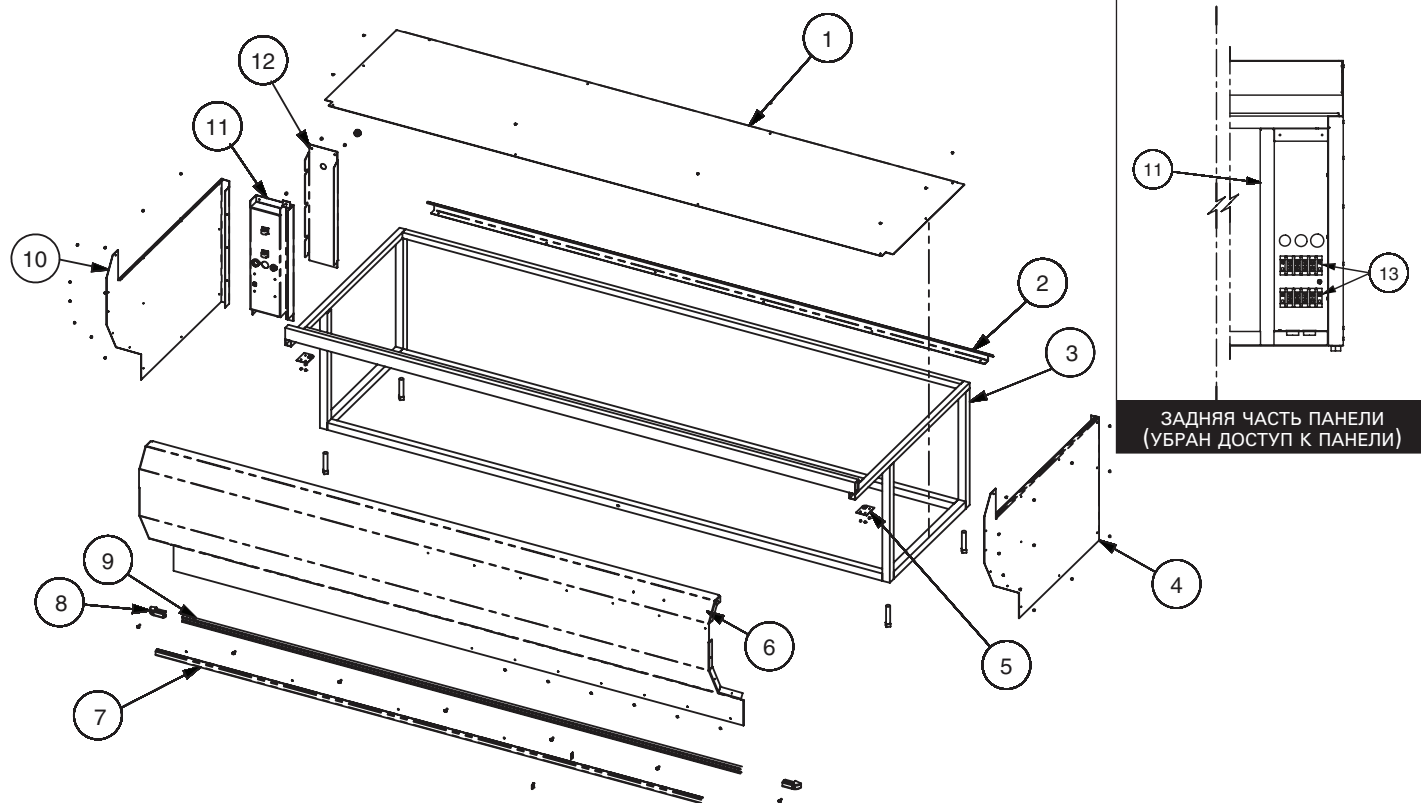
* НЕ ПОКАЗАН	МОДЕЛЬ >	ED2(SYS)	-48/P	-72/P	-72/PL, /PR	-96/PL, /PR	
ДЕТАЛЬ	ОПИСАНИЕ	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	КОЛ-ВО	КОЛ-ВО	КОЛ-ВО	
1	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ЛОТКОВ	PN-25752	2	3	1	1	
2	ВСТАВКА ДЛЯ ЛОТКОВ	1000993	1	—	—	—	
		1000735	—	1	—	—	
		1000521	—	—	1	1	
3	СТЕКЛО ФРОНТАЛЬНЫЙ ВИД	ОБСЛУЖИВАНИЕ С ОПЕРАТОРОМ	GL-25420	—	—	1	—
		САМООБСЛУЖИВАНИЕ	GL-25785	—	—	—	1
			GL-25586	1	—	—	—
			GL-25889	—	1	—	—
			GL-25430	—	—	1	1
4*	РАСПОРКИ, ГАЗ	200N	SU-26848	—	1	—	—
		400N	SU-26849	—	—	2	1
		700N	SU-26851	—	—	—	1
5	РАЗДЕЛИТЕЛЬ ИЗ ЗАКАЛЕННОГО СТЕКЛА	GL-22049	—	—	1	1	
6*	ОПОРА ДЛЯ СТЕКЛЯННОГО РАЗДЕЛИТЕЛЯ	5002164	—	—	1	—	
		5002165	—	—	—	1	
7	ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА, В СБОРЕ	НАСТОЛЬНЫЙ	5013003	1	—	—	—
			5013004	—	1	—	—
			5013005	—	—	1	1
		СИСТЕМА	5013006	1	—	—	—
			5013007	—	1	—	—
			5013008	—	—	1	1
8*	ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА (до 01/11)	GD-25577	1	—	—	—	—
		GD-25899	—	1	—	—	—
		GD-24852	—	—	1	1	
9*	ДЕРЖАТЕЛЬ ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА (дл 01/11)	1000734	1	—	—	—	—
		1002065	—	1	—	—	—
		1001455	—	—	1	1	



Коды зап.частей и схемы могут меняться без извещения.



## БАЗА В СБОРКЕ (ED2SYS-96 ПОКАЗАН)

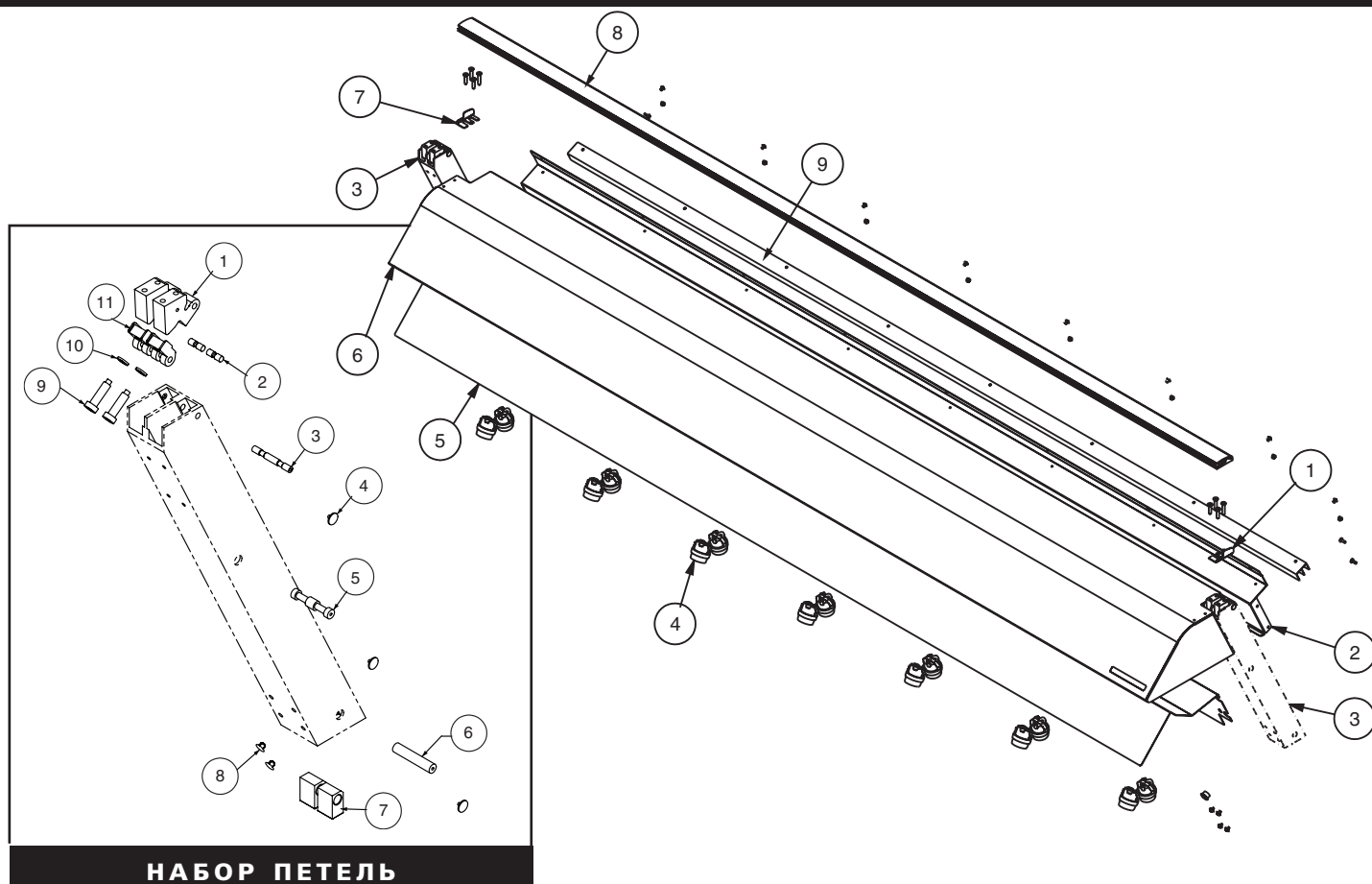


МОДЕЛЬ >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ДЕТАЛЬ	ОПИСАНИЕ	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО
1	Панель, основа	1001859	1	1001860	1	1001861	1
2	ШТУЦЕР, СВЕРХУ, СЗАДИ	1001862	1	1001863	1	1001864	1
3	СВАРЕННАЯ РАМА	FR-26725	1	FR-26726	1	FR-26727	1
4	КОНЕЧНАЯ ПАНЕЛЬ, ПРАВСТОРОННИЕ	ЧЕРНАЯ 1001852	1	1001852	1	1001852	1
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002055	1	1002055	1	1002055	1
	ЦВЕТ ПОД ЗАКАЗ	1002050	1	1002050	1	1002050	1
5	ДЕРЖАТЕЛЬ, ПОДВЕСКА НОЖКИ	1001915	2	1001915	2	1001915	2
6	ФРОНТАЛЬНАЯ ПОНЕЛЬ	ЧЕРНАЯ 1001854	1	1001855	1	1001856	1
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002057	1	1002056	1	1002059	1
	ЦВЕТ ПОД ЗАКАЗ	1002052	1	1002053	1	1002679	1
7	БАМПЕР, ПЕРЕКЛАДИНА	1.22М 1010952	1	—	—	—	—
		1.83М	—	1010953	1	—	—
		2.44М	—	—	—	1010954	1
8	БАМПЕР, ВЕРХНЯЯ ПАНЕЛЬ	BM-29064	2	BM-29064	2	BM-29064	2
9	БАМПЕР, НАПРАВЛЯЮЩИЕ	1010949	1	1010950	1	1010951	1
10	КОНЕЧНАЯ ПАНЕЛЬ, ЛЕВОСТОРОННИЕ	ЧЕРНАЯ 1001853	1	1001853	1	1001853	1
	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1002056	1	1002056	1	1002056	1
	ЦВЕТ ПОД ЗАКАЗ	1002051	1	1002051	1	1002051	1
11	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ В СБОРЕ	5001211	1	5001211	1	5001211	1
12	ПАНЕЛЬ ДОСТУПА	1001858	1	1001858	1	1001858	1
13	БЛОКИРОВКА ТЕРМИНАЛА	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2

Коды зап.частей и схемы могут меняться без извещения.

# СЕРВИС

## КРЫШКА В СБОРЕ ИЗНУТРИ (ED2-96 ПОКАЗАН)



**НАБОР ПЕТЛЬ**

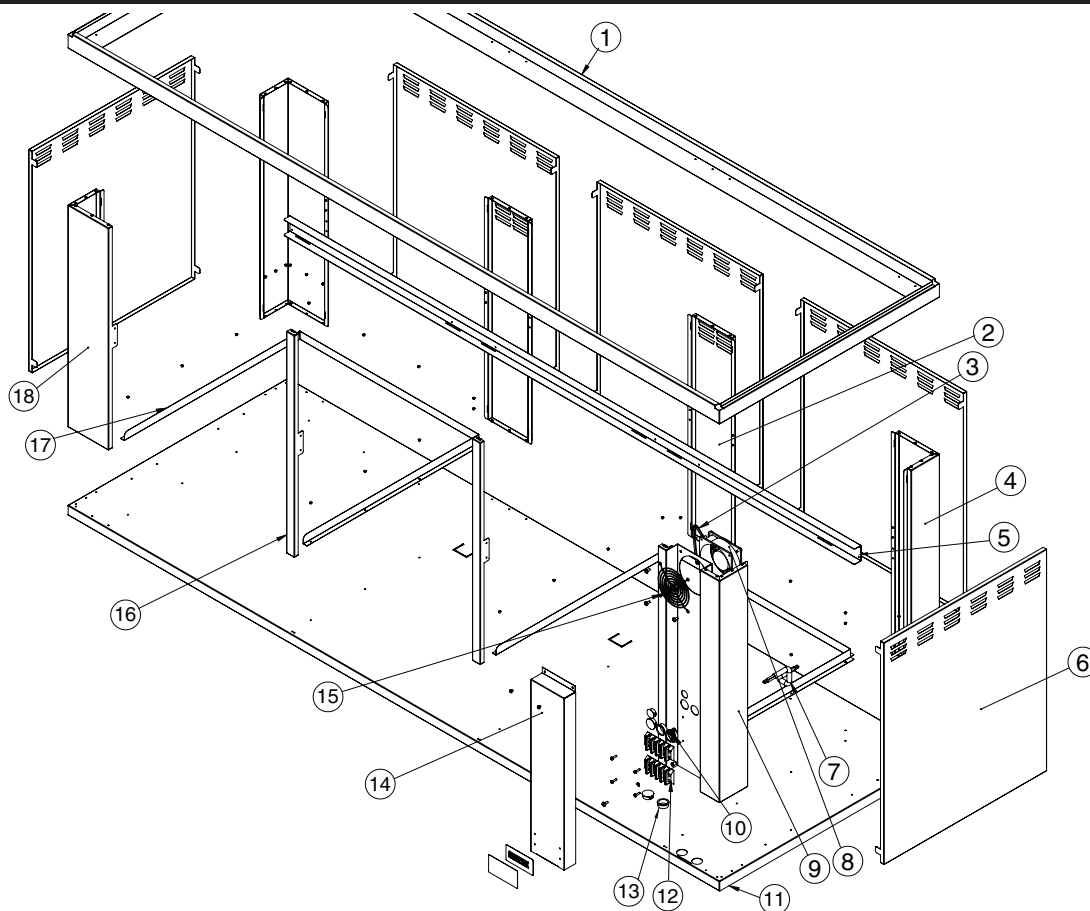
### НАБОР ПЕТЛЬ (HG-28160)

ДЕТАЛЬ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО	ДЕТАЛЬ	ОПИСАНИЕ	КОЛ-ВО
1	ПЕТЛЯ 25°	2	7	БЛОКИ МОНТАХА	2
2	СТЕРЖЕНЬ ГАЗ-ЛИФТА	2	8	ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ШПЛИНТА	2
3	ШПЛИНТ ПЕТЛИ	1	9	БОЛТ ПЕТЛИ	2
4	ШПЛИНТ КРАНА	6	10	ЗАМОК МОЙКИ	2
5	НИЖНИЙ СТЕРЖЕНЬ ГАЗ-ЛИФТА	1	11	ДЕРЖАТЕЛЬ ГАЗ-ЛИФТА	2
6	ВСТАВКА МОНТАЖА	1			

* НЕ ПОКАЗАН		МОДЕЛЬ >		ED2(SYS)-48		ED2(SYS)-72		ED2(SYS)-96	
ДЕТАЛЬ	ОПИСАНИЕ	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО
1	КРЫШКА, КОНЕЦ	CP-27561	1	CP-27561	1	CP-27561	1	CP-27561	1
2	ВЕРХНАА НАПРАВЛЯЮЩАЯ ДВЕРИ	1005031	1	1005032	1	1005034	1	1005034	1
3	СЕРВИСНЫЙ НАБОР ПЕТЛИ (СМ. ВКЛАДКУ)	HG-28160	1	HG-28160	1	HG-28160	1	HG-28160	1
4	ДЕРЖАТЕЛЬ ЛАМПЫ	120В/208-240В	RP-3952	6	RP-3952	10	RP-3952	14	14
		230В	RP-3955	6	RP-3955	10	RP-3955	14	14
5	КРЫШКА ИЗНУТРИ	1005017	1	1005018	1	1005024	1	1005024	2
6	КРЫШКА СВЕРХУ	5004030	1	5004031	1	5004034	1	5004034	1
7	КРЫШКА, КОНЕЦ	CP-27560	1	CP-27560	1	CP-27560	1	CP-27560	1
8	ХОМУТ СБОРКА	CM-26765	1	CM-26766	1	CM-26767	1	CM-26767	1
9*	НАПРАВЛЯЮЩИЕ КРЫШКИ	TK-26752	1	TK-26754	1	TK-26756	1	TK-26756	1
10*	РАСПОРКИ	400N	SU-26849	2	—	—	SU-26849	4	4
		600N	—	—	SU-26850	2	—	—	—

Коды зап.частей и схемы могут меняться без извещения.

## В СБОРКЕ (BU2-96 ПОКАЗАН)

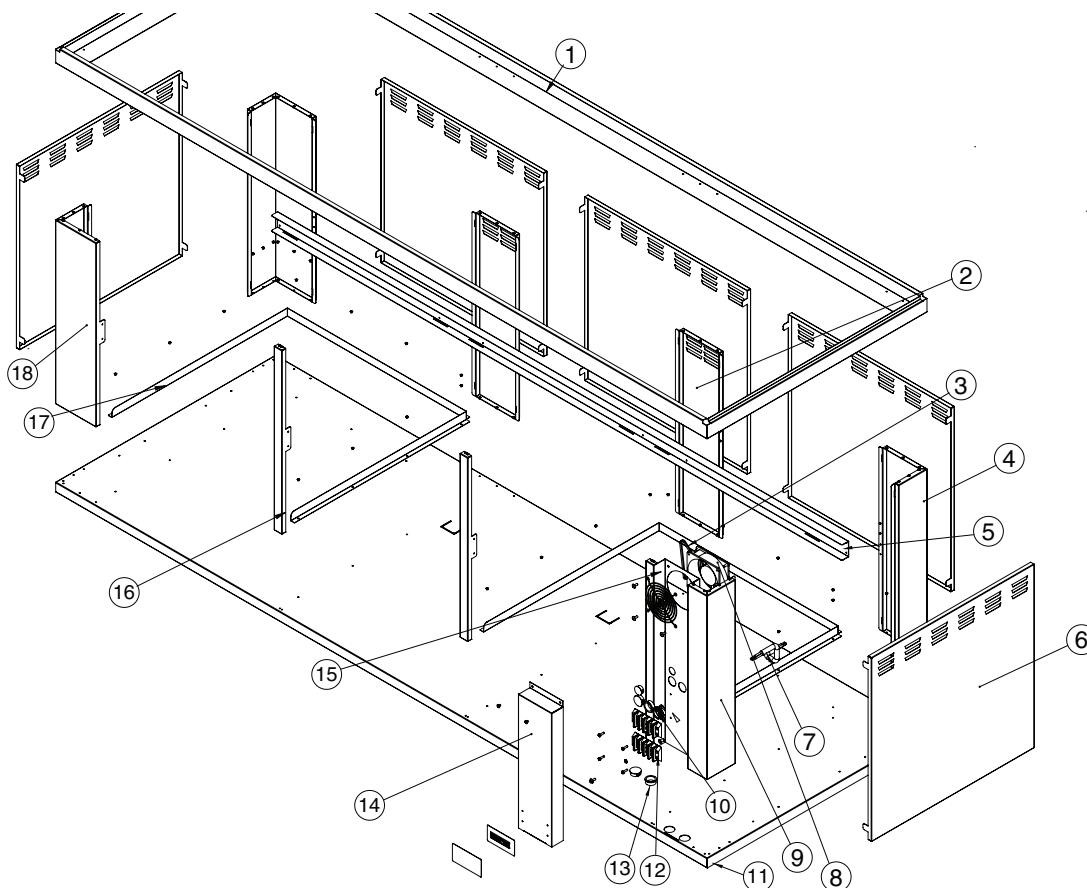


МОДЕЛЬ >		BU2-48		BU2-72		BU2-96	
ДЕТАЛЬ	ОПИСАНИЕ	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО
1	РАМА КРЫШКИ	1006862	1	1006863	1	1006864	1
2	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ	—	—	1006869	1	1006875	2
3	ШНУР ДЛЯ 4" КОРОБКИ ВЕНТИЛЯТОРА	CD-33338	1	CD-33338	1	CD-33338	1
4	УГЛОВАЯ ПАНЕЛЬ со стороны клиента	1006794	2	1006794	2	1006794	2
5	ЗАДНЯЯ ОПОРА ПОЛКИ	1007017	1	1007018	1	1007019	1
6	ВИД ЧЕРНЫХ ПАНЕЛЕЙ СБОКУ И СЗАДИ	1006857	2	1006857	4	1006857	5
	ТОЛЬКО ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	1006854*	1	—	—	—	—
7	ШНУР 1,83М	CD-3607	1	—	—	—	—
	3,66М	—	—	CD-3607	1	CD-3607	1
8	ШЛАНГ ВЕНТИЛЯТОРА	FA-3568	1	FA-3568	1	FA-3568	1
9	МЕСТО ВЕРТИКАЛЬНОЙ ОПОРЫ	1006795	1	1006870	1	5005506	1
10	КОННЕКТОР 3/4"	CR-3293	1	CR-3293	1	CR-3293	1
11	МЕСТО ОСНОВЫ	5005544	1	5005545	1	5005546	1
12	1-1/8" ЗАЩЕЛКА ВТУЛКИ	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2
13	КОЖУХ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ОПОРЫ	BU-3378	2	BU-3378	2	BU-3378	2
14	ЗАЩИТА ВЕНТИЛЯТОРА	1006796	1	1006796	1	1006796	1
15	МЕСТО ЦЕНТРАЛЬНОГО УЗЛА	GD-2396	2	GD-2396	2	GD-2396	2
16	НАПРАВЛЯЮЩАЯ	—	—	—	—	1006890	2
17	НАПРАВЛЯЮЩАЯ	1006830	1	1006830	2	1006830	2
18	УГЛОВАЯ ПАНЕЛЬ со стороны оператора	1006792	1	1006792	1	1006792	1

Коды зап.частей и схемы могут меняться без извещения.

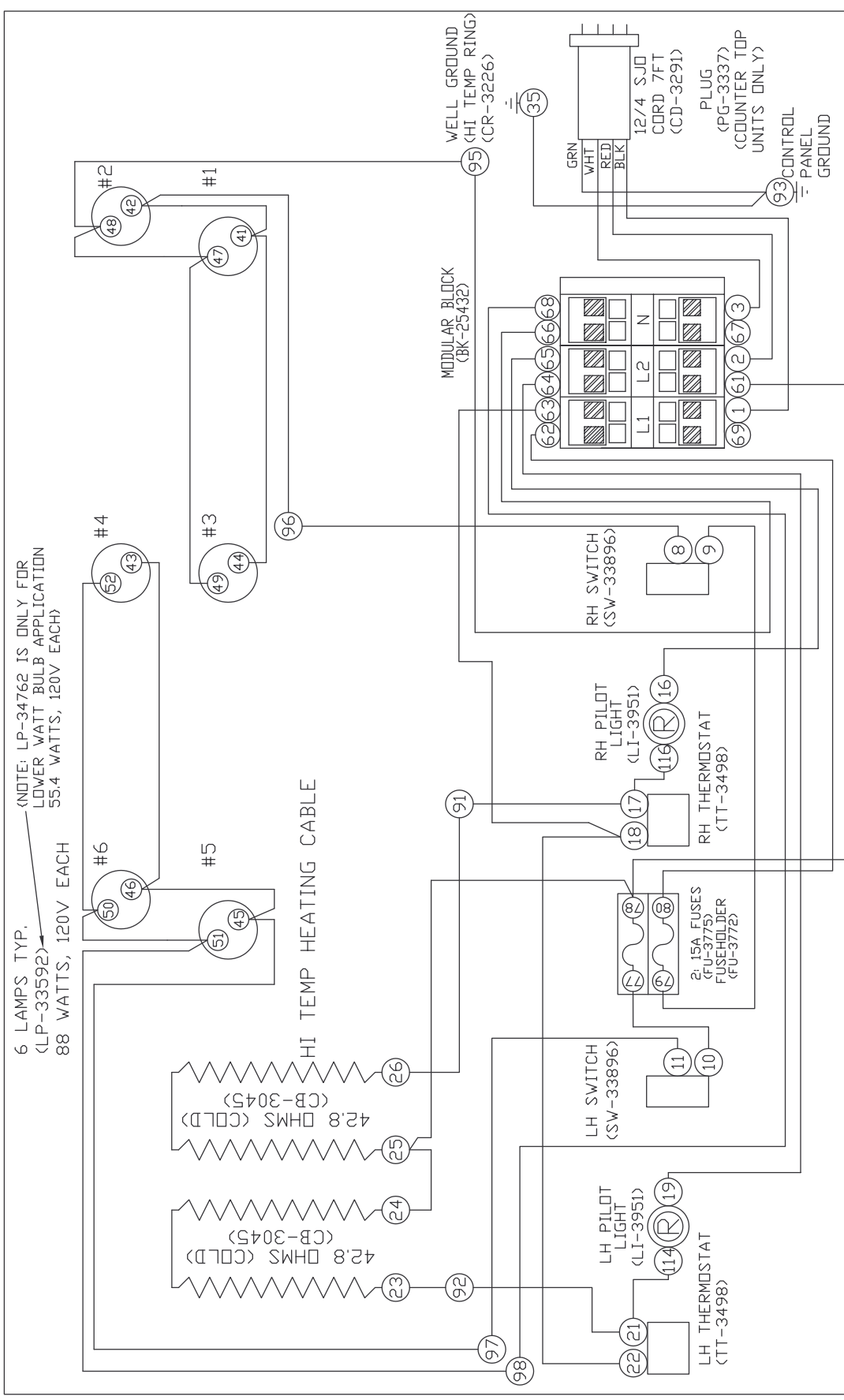
# СЕРВИС

В СБОРКЕ (ОКАЗАНА ВU2-96 КОРОТКАЯ



		МОДЕЛЬ >		ВU2-48 КОРОТКАЯ		ВU2-72 КОРОТКАЯ		ВU2-96 КОРОТКАЯ	
ДЕТАЛЬ	ОПИСАНИЕ	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО	ЧАСТЬ	КОЛ-ВО
1	РАМА КРЫШКИ	1006862	1	1006863	1	1006864	1		
2	ЦЕНТРАЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ	—	—	1006986	1	1006987	2		
3	ШНУР ДЛЯ 4" КОРОБКИ ВЕНТИЛЯТОРА	CD-33338	1	CD-33338	1	CD-33338	1		
4	УГЛОВАЯ ПАНЕЛЬ	1006988	2	1006988	2	1006988	2		
5	ЗАДНЯЯ ОПОРА ПОЛКИ	1007017	1	1007018	1	1007019	1		
6	ВИД ЧЕРНЫХ ПАНЕЛЕЙ СБОКУ И СЗАДИ	1006982	2	1006982	4	1006982	5		
	ТОЛЬКО ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ	1006979*	1	—	—	—	—		
7	ШНУР	1,83м	1	—	—	—	—		
		3,66м	—	—	1	CD-3607	1		
8	ШЛАНГ ВЕНТИЛЯТОРА	FA-3568	1	FA-3568	1	FA-3568	1		
9	МЕСТО ВЕРТИКАЛЬНОЙ ОПОРЫ	1006990	1	1006991	1	5005506	1		
10	КОННЕКТОР 3/4"	CR-3293	1	CR-3293	1	CR-3293	1		
11	МЕСТО ОСНОВЫ	5005544	1	5005545	1	5005546	1		
12	1-1/8" ЗАЩЕЛКА ВТУЛКИ	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2		
13	КОЖУХ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ОПОРЫ	BU-3378	2	BU-3378	2	BU-3378	2		
14	ЗАЩИТА ВЕНТИЛЯТОРА	1006978	1	1006978	1	1006796	1		
15	МЕСТО ЦЕНТРАЛЬНОГО УЗЛА	GD-2396	2	GD-2396	2	GD-2396	2		
16	НАПРАВЛЯЮЩАЯ	—	—	—	—	1006890	2		
17	НАПРАВЛЯЮЩАЯ	1006830	1	1006830	2	1006830	2		
18	УГЛОВАЯ ПАНЕЛЬ	1006989	1	1006989	1	1006792	1		

Коды зап.частей и схемы могут меняться без извещения.



5	5917	FLIP T-BLOCK WIRING	2/14/11	JPK
4	5396	RELEASED TO PRODUCTION	4/03/09	KDS
3.01	-	BULB CHANGE	3/16/09	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2 (SYS)-48 & /P				

RATINGS WITH 55.4 WATT BULB		
VOLTS	WATTS	AMPS
208V	2295W	10.2A
240V	2946W	12.3A
120/208-240V	3320W	13.8A

RATINGS WITH 88 WATT BULB		
VOLTS	WATTS	AMPS
208V	2491W	11.6A
240V	3142W	13A
120/208-240V	3320W	13.8A

**ALTO-SHAAM**

WIRING DIAGRAM

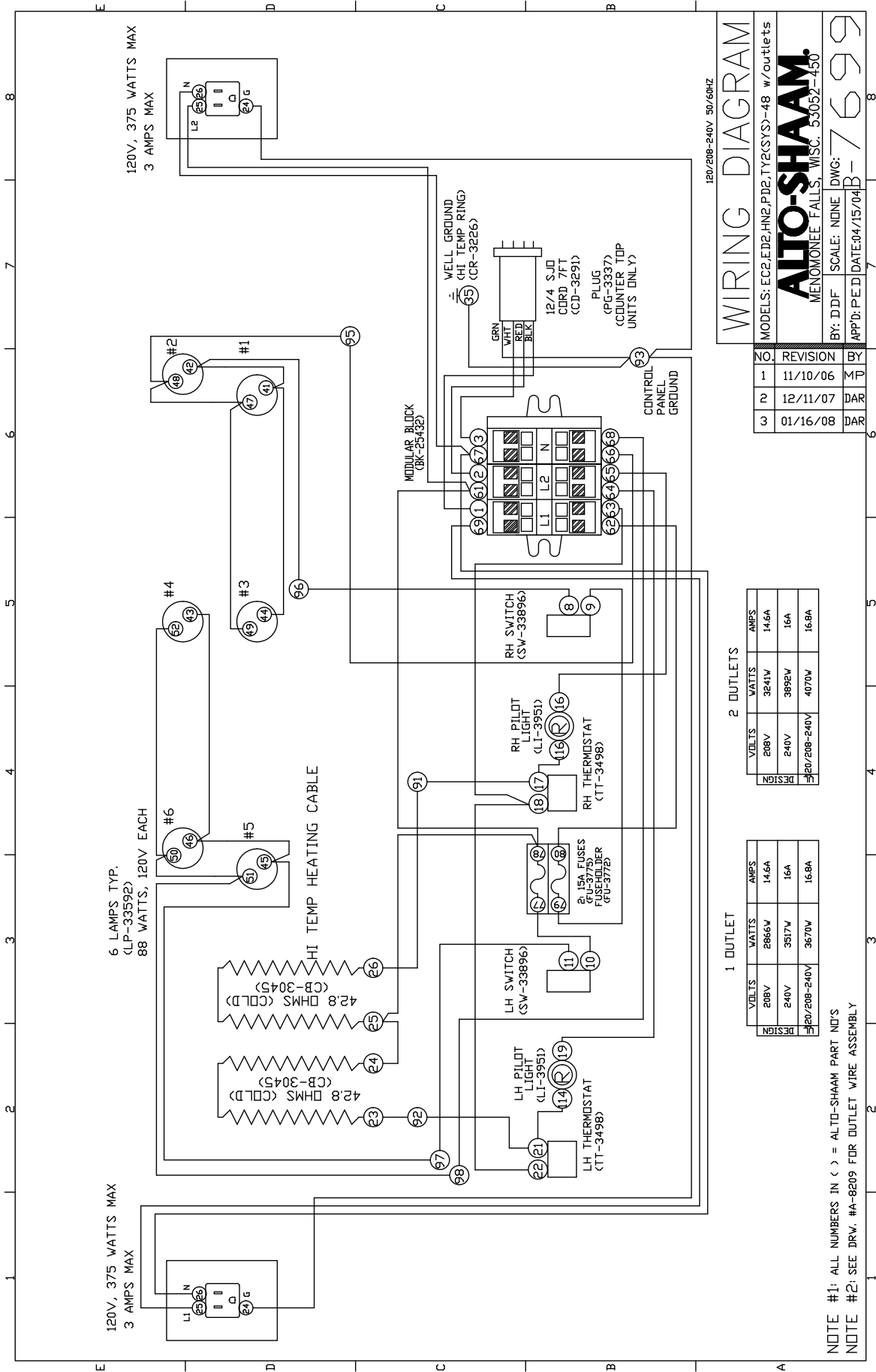
DWG: 7661

BY: AHL DATE: 06/11/03

SHEET 1\_OF\_1

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S

NOTE #2: SEE DRW. B-8166 FOR WIRE ASSEMBLIES



# WIRING DIAGRAM

MODELS: EC2, ED2, HNE, PD2, TY2 (SYS) - 48 w/outlets  
**ALTO-SHAAM**  
 MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450  
 BY: D.D.F. SCALE: NONE DWG: B-7699  
 APP'D: P.E.D DATE: 04/15/04

NO	REVISION	BY
1	11/10/06	M.P.
2	12/11/07	DAR
3	01/16/08	DAR

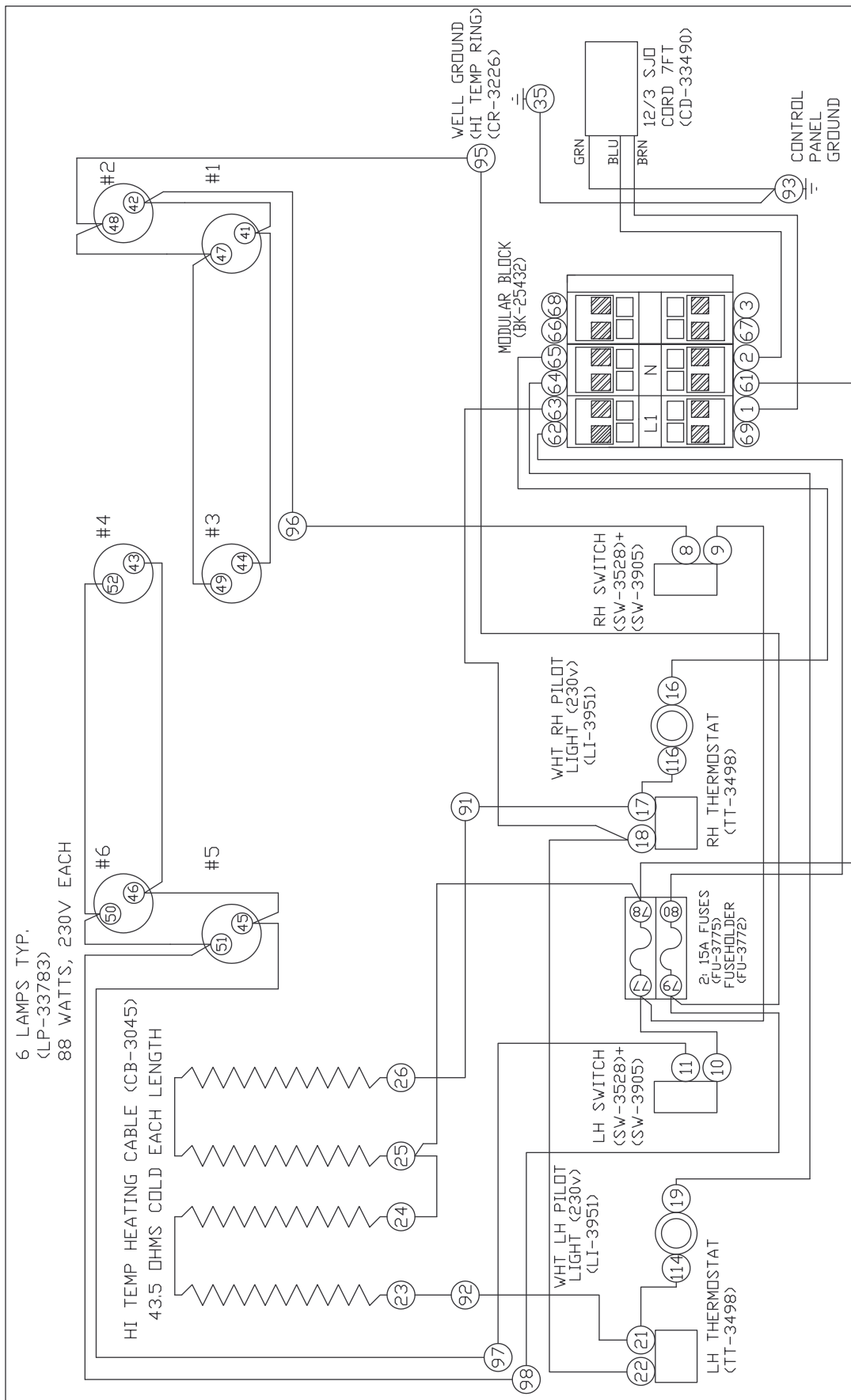
## 2 OUTLETS

VOLTS	WATTS	AMPS
208V	3241W	14.6A
240V	3892W	16A
120/208-240V	4070W	16.8A

## 1 OUTLET

VOLTS	WATTS	AMPS
208V	2865W	14.6A
240V	3517W	16A
120/208-240V	3670W	16.8A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S  
 NOTE #2: SEE DRV. #A-8209 FOR OUTLET WIRE ASSEMBLY

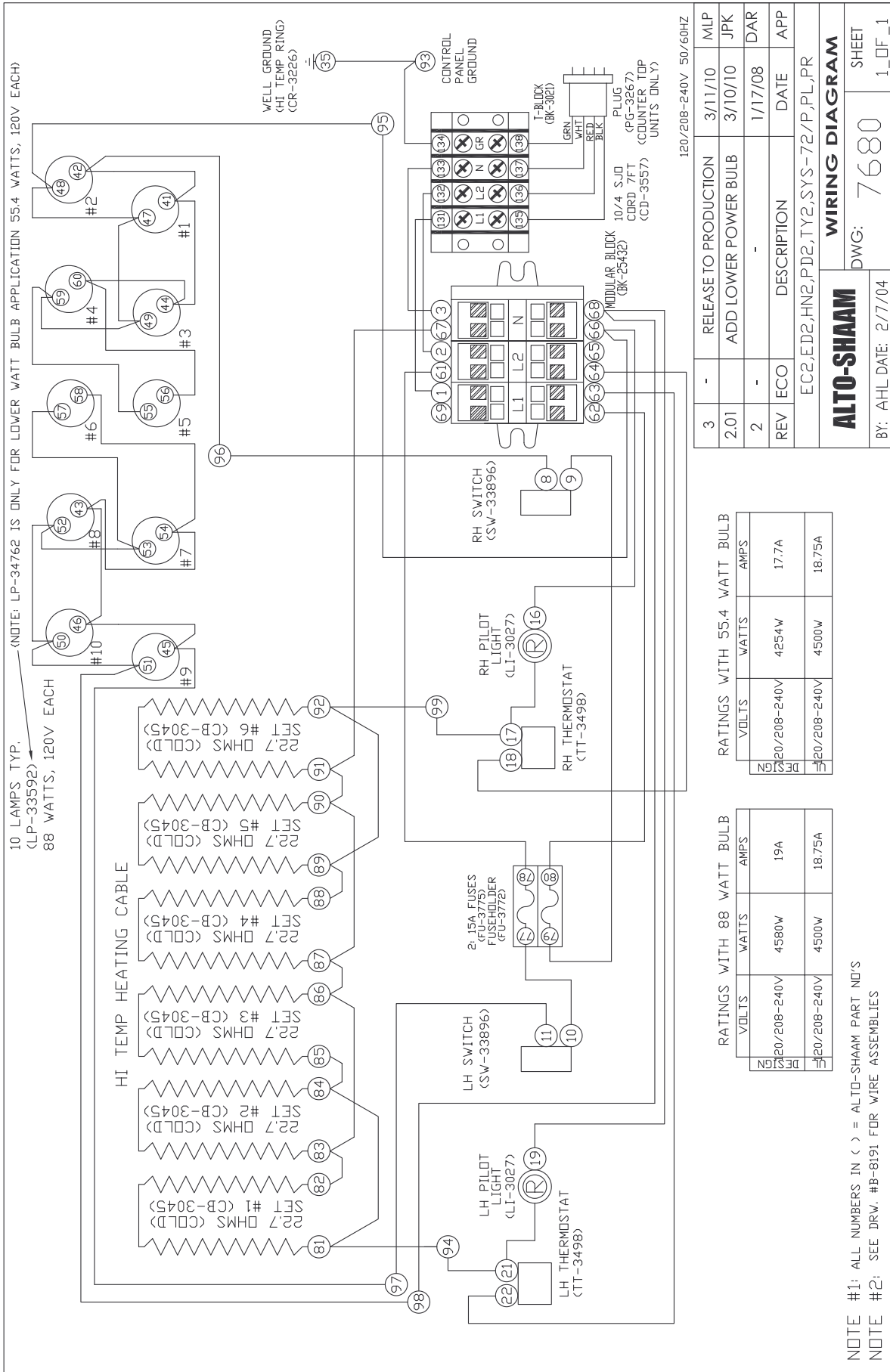


4	5917	FLIP T-BLOCK WIRING	2/14/11	JPK
3	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528+SW-3905	1/31/11	JPK
2	5443	RELEASED TO PRODUCTION	7/14/09	ARTR
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2(SYS)-48 / P 230V 50HZ				
<b>ALTO-SHAAM</b>			<b>WIRING DIAGRAM</b>	
BY: DDF DATE: 1/6/04			DWG: 7679 SHEET 1_OF_1	

DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
A1	230V	2892W	12.6A
A2	230V	2900W	12.6A

NOTE: AG = AGENCY

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S  
 NOTE #2: SEE DRW. A-8190 FOR WIRE ASSEMBLIES



10 LAMPS TYP. (LP-33592) 88 WATTS, 120V EACH

(NOTE: LP-34762 IS ONLY FOR LOWER WATT BULB APPLICATION 55.4 WATTS, 120V EACH)

3	-	RELEASE TO PRODUCTION	3/11/10	MJP
2.01	-	ADD LOWER POWER BULB	3/10/10	JPK
2	-	REV ECO	1/17/08	DAR
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
ECC,ED2,HN2,PD2,TY2,SYS-72/P,PL,PR				
<b>WIRING DIAGRAM</b>				
DWG: 7680			SHEET 1_DF_1	
BY: AHL DATE: 2/7/04				

RATINGS WITH 55.4 WATT BULB	
VOLTS	AMPS
20/208-240V	17.7A
20/208-240V	18.75A

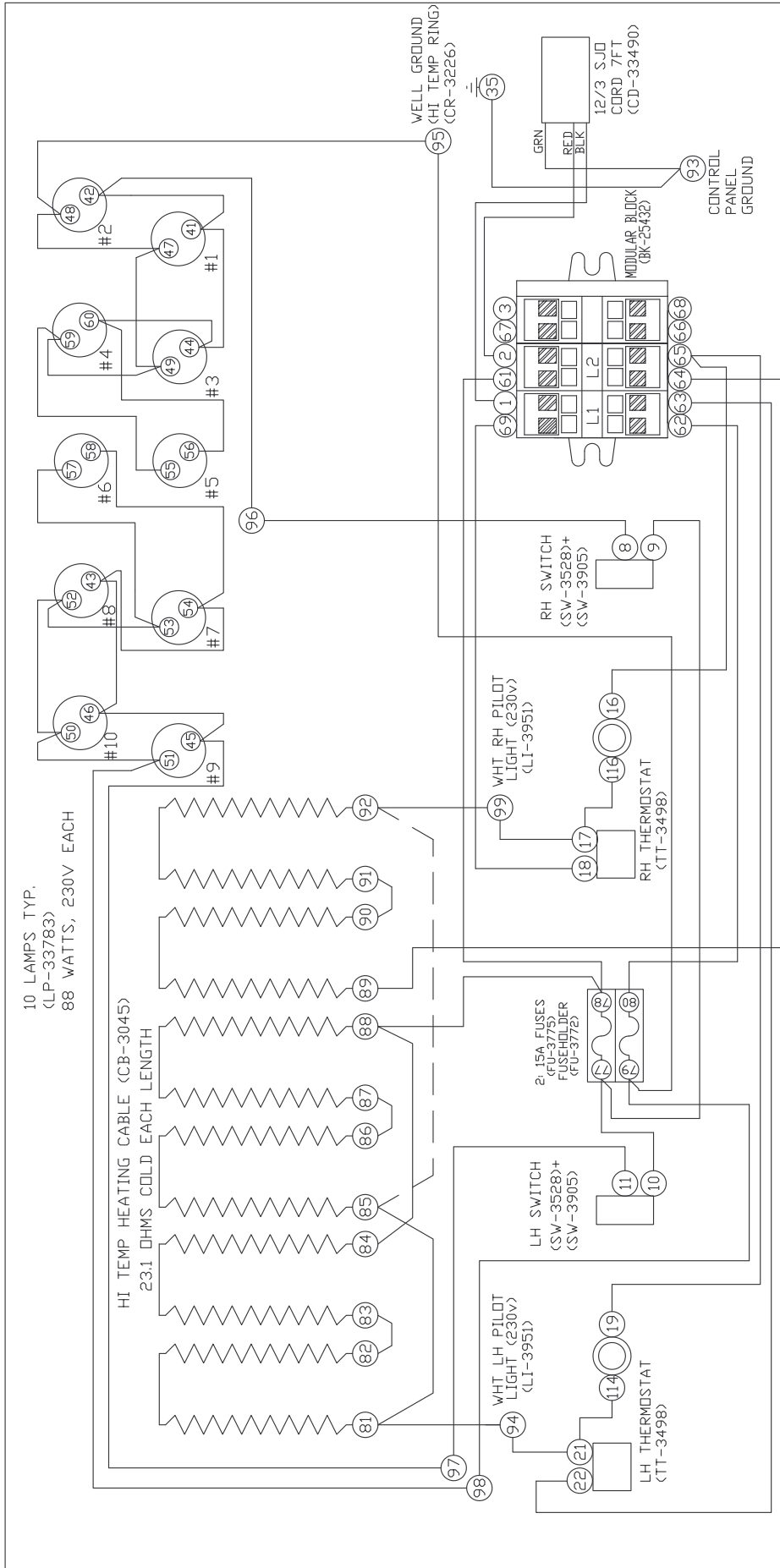
RATINGS WITH 88 WATT BULB	
VOLTS	AMPS
20/208-240V	19A
20/208-240V	18.75A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S

NOTE #2: SEE DRW. #B-8191 FOR WIRE ASSEMBLIES



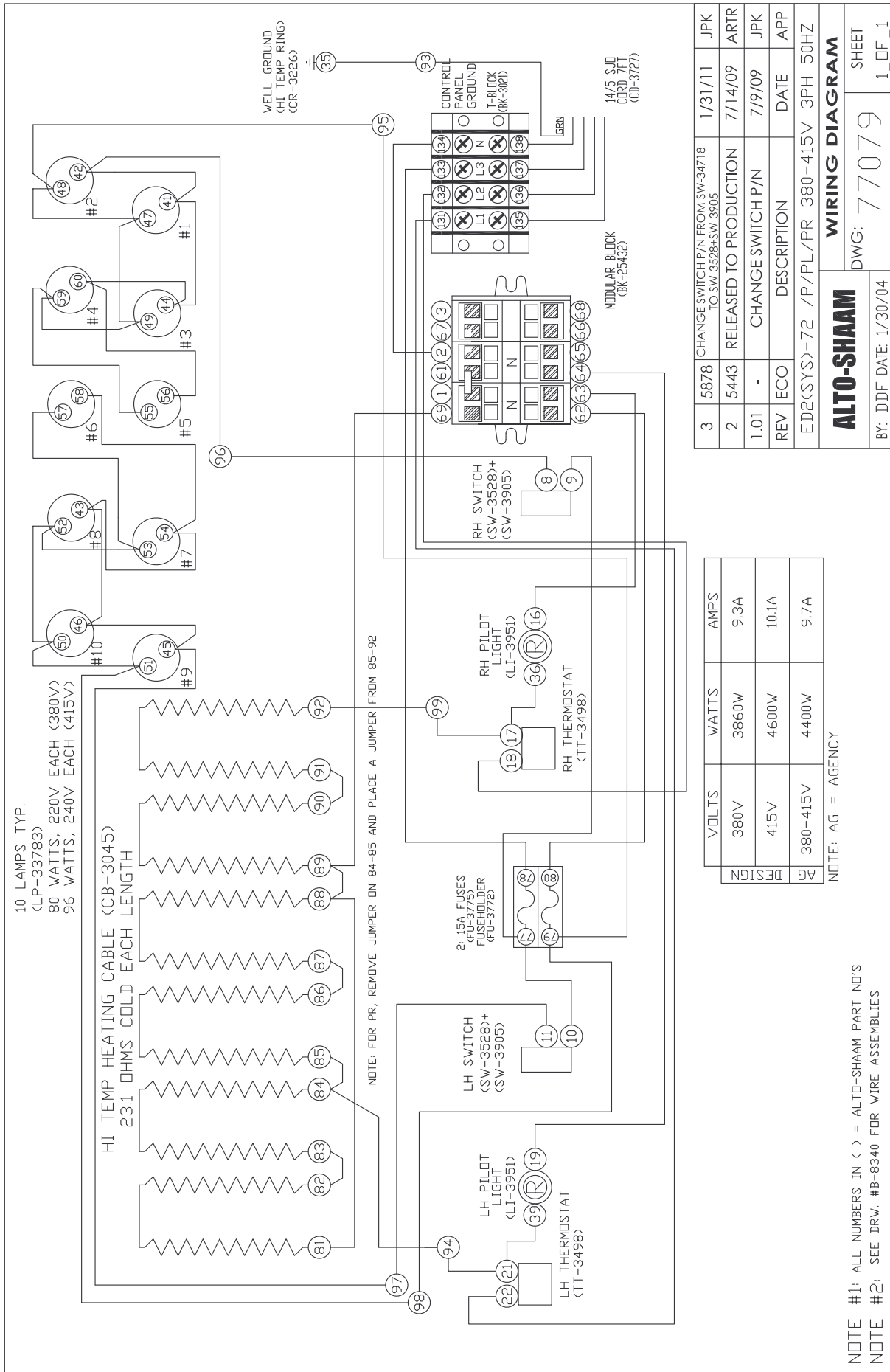




3	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528+SW-3905	1/31/11	JPK
2	5443	RELEASED TO PRODUCTION	7/14/09	ARTR
1.01	-	CHANGE SWITCH P/N	7/9/09	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
EC2, ED2, HN2, PD2, TY2-(SYS)-72 / P 230V 50HZ				
<b>ALTO-SHAAM</b>			<b>WIRING DIAGRAM</b>	
BY: DDF DATE: 1/7/04			DWG: 7681 SHEET 1_DF_1	

VOLTS	WATTS	AMPS
230V	4224W	18.4A
230V	4200W	18.3A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S  
 NOTE #2: SEE DRW. #A-8192 FOR WIRE ASSEMBLIES  
 NOTE #3: PR, P SHOWN FOR PL ADD DASHED WIRE, REMOVE WIRE 81-85  
 NOTE: AG = AGENCY



3	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528+SW-3905	1/31/11	JPK
2	5443	RELEASED TO PRODUCTION	7/14/09	ARTR
1.01	-	CHANGE SWITCH P/N	7/9/09	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
ED2(SYS)-72 /P/PL/PR 380-415V 3PH 50HZ				

VOLTS	WATTS	AMPS
380V	3860W	9.3A
415V	4600W	10.1A
380-415V	4400W	9.7A

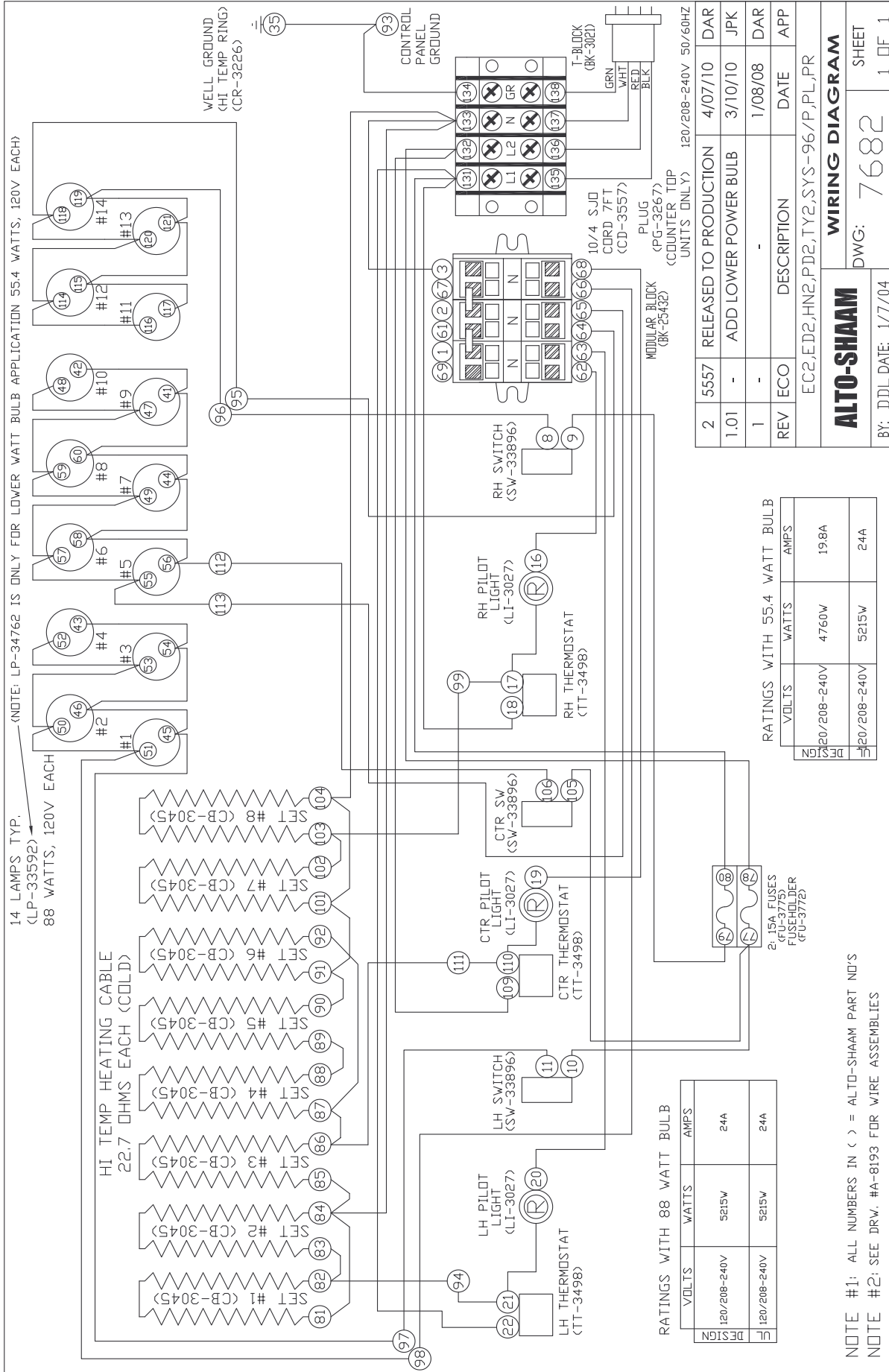
NOTE: AG = AGENCY

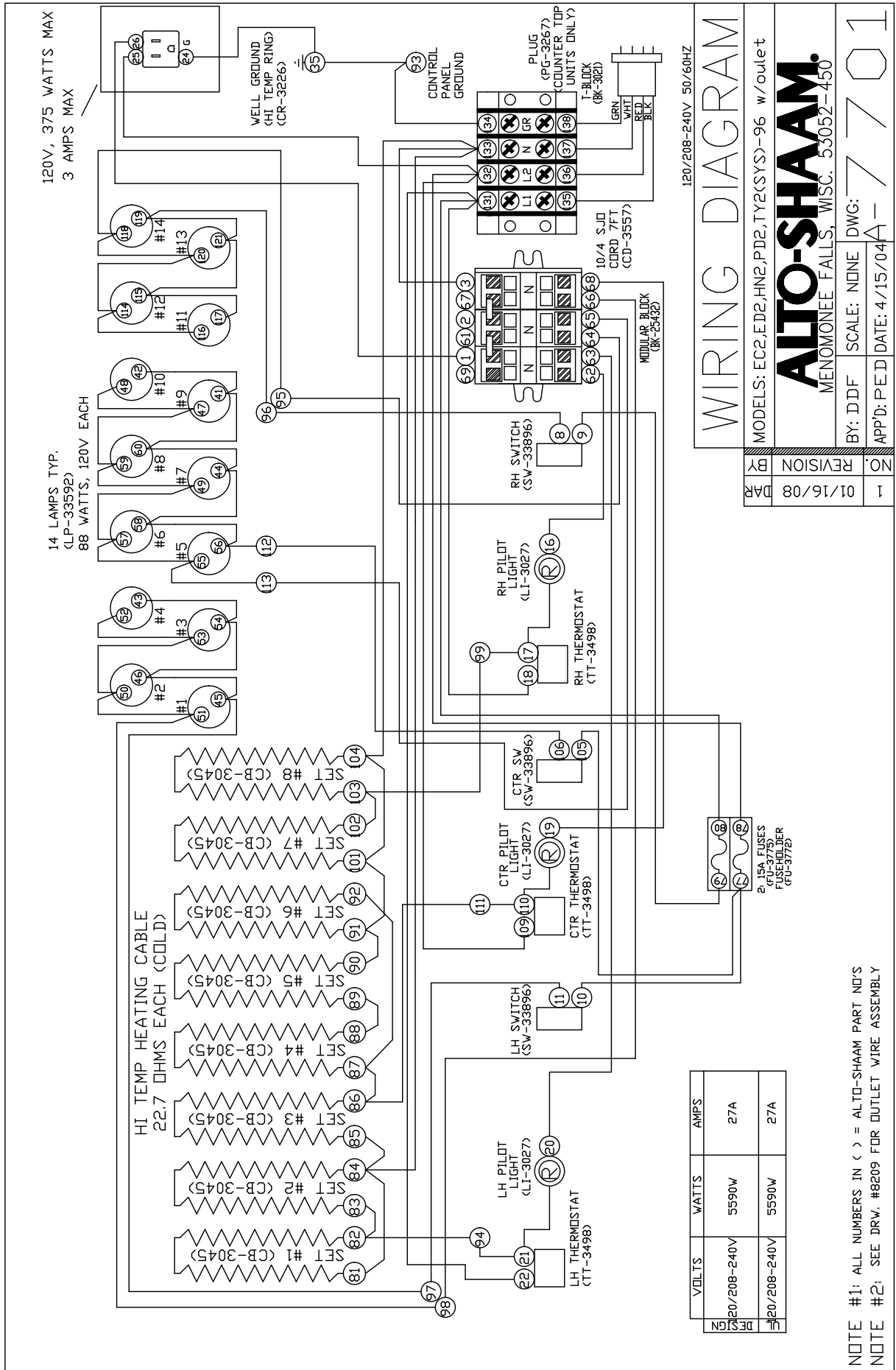
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S  
NOTE #2: SEE DRW. #B-8340 FOR WIRE ASSEMBLIES

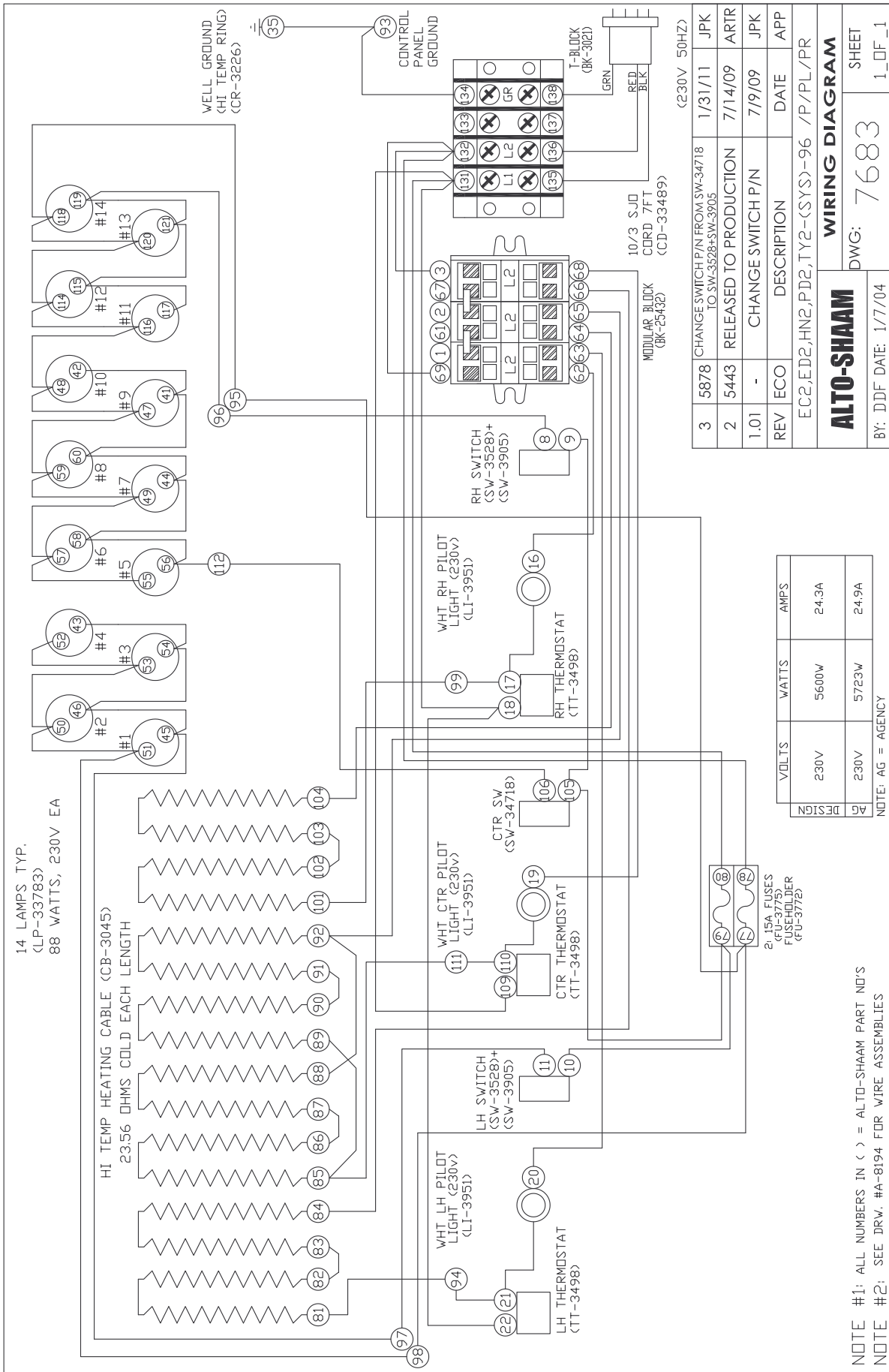
**WIRING DIAGRAM**

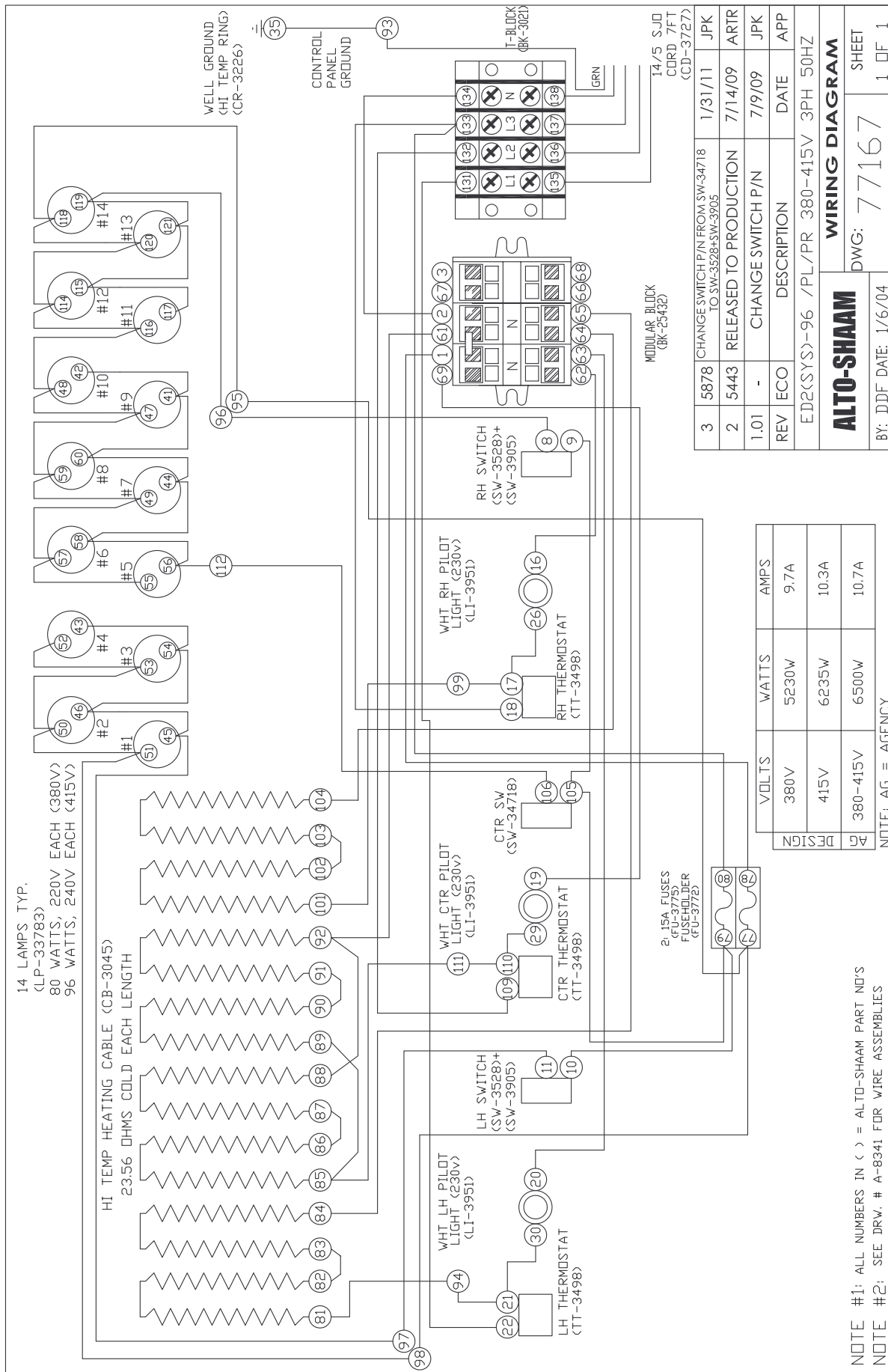
**ALTO-SHAAM**  
DWG: 77079

BY: DDF DATE: 1/30/04  
SHEET 1 OF 1





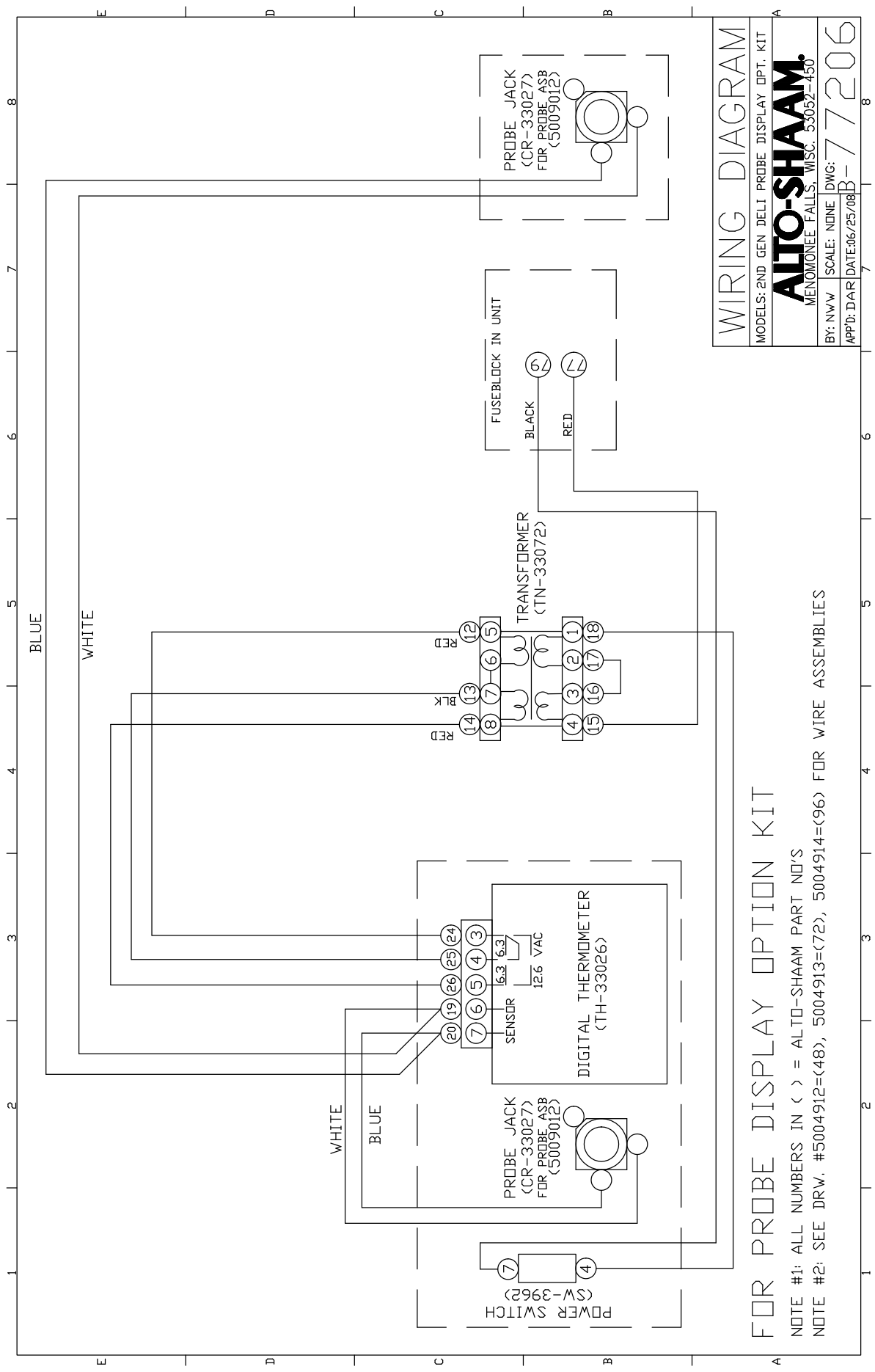




3	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528+SW-3905	1/31/11	JPK
2	5443	RELEASED TO PRODUCTION	7/14/09	ARTR
1.01	-	CHANGE SWITCH P/N	7/9/09	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
ED2(SYS)-96 /PL/PR 380-415V 3PH 50HZ				
<b>ALTO-SHAAM</b>				
BY: DDF DATE: 1/6/04			DWG: 77167	SHEET 1_OF_1

DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
AG	380V	5230W	9.7A
AG	415V	6235W	10.3A
AG	380-415V	6500W	10.7A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NOS  
NOTE #2: SEE DRW. # A-8341 FOR WIRE ASSEMBLIES



**WIRING DIAGRAM**

MODELS: 2ND GEN DELI PROBE DISPLAY OPT. KIT

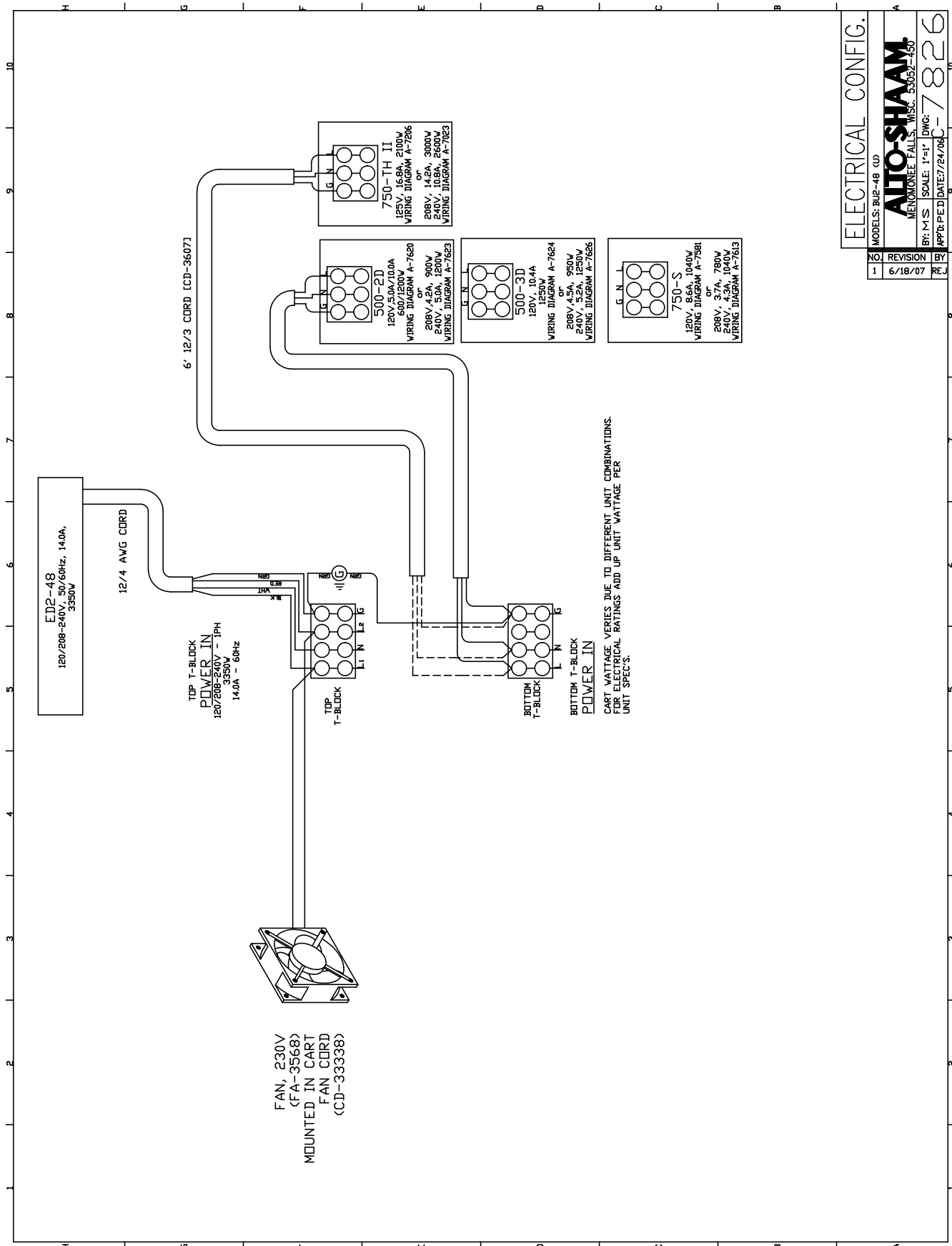
**ALTO-SHAAM**  
 MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450

BY: NW/V SCALE: NONE DWG: 77206  
 APP'D: DAR DATE: 06/25/08 B

**FOR PROBE DISPLAY OPTION KIT**

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S  
 NOTE #2: SEE DRW. #5004912-(48), 5004913-(72), 5004914-(96) FOR WIRE ASSEMBLIES





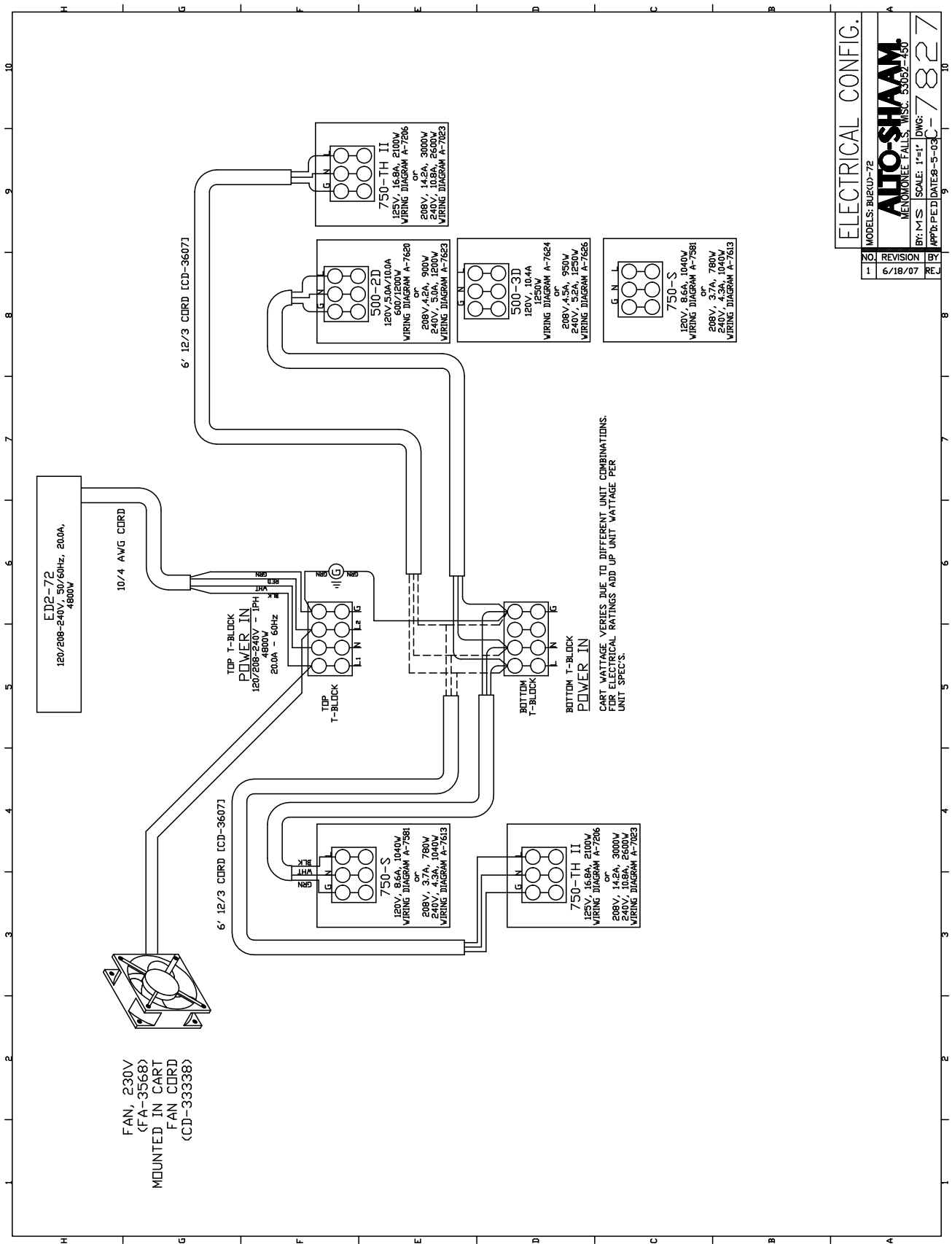
**ELECTRICAL CONFIG.**

MODELS: BU2-48 (U)

**ATO SHAM**  
MEMPHIS, TENNESSEE, U.S.A.

BY: M/S SCALE: 1"=1' DWG: C-7826  
APPROVED DATE: 7/24/06

NO.	REVISION	BY
1	6/18/07	R.L.



**ELECTRICAL CONFIG.**

MODELS: BURKO-72

**ALTO-SHAAM**  
MEMPHIS FALLS, WISC. 53059-450

BY: M.S. SCALE: 1"=1' DWG: C-7827  
APP'D: P.E.D. DATE: 8-5-03

NO.	REVISION	BY
1	6/18/07	R.L.



# 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.

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 заказчиком 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 деталей и узлов установлены следующие гарантийные периоды:**

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

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 остальных деталей — один (1) год со дня установки, но не дольше пятнадцати (15) месяцев со дня отгрузки.

Гарантийный период на трудозатраты — один (1) год со дня установки, но не дольше пятнадцати (15) 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. Замена ламп, дверных прокладок, замена 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 прямыми результатами 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.



Вступает в силу с 1 ноября 2011

ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ ССЫЛОК ЗАПИШИТЕ НАЗВАНИЕ МОДЕЛИ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

ПРИ ЛЮБОМ ОБРАЩЕНИИ В ALTO-SHAAM В ОТНОШЕНИИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА ОБЯЗАТЕЛЬНО УКАЗЫВАЙТЕ И МОДЕЛЬ, И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

Модель: \_\_\_\_\_ Дата установки: \_\_\_\_\_  
Напряжение: \_\_\_\_\_ Где приобретена: \_\_\_\_\_  
Серийный номер: \_\_\_\_\_

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