

## Условия эксплуатации торгового холодильного оборудования

### В помощь владельцу торгового холодильного оборудования!

Что необходимо знать владельцу торгового холодильного оборудования "Марихолодмаш", чтобы получить оптимальную температуру охлаждения в витринах и шкафах и снизить расход электроэнергии.

1. Не устанавливайте холодильное оборудование вблизи (ближе 2 метров) с отопительными приборами, под прямыми солнечными лучами, на сквозняках, вызываемых открыванием дверей, окон или системами искусственного климата, в помещениях с повышенной сыростью.
2. Поддерживайте температуру в торговом зале не выше 25°C, и чем она ниже, тем лучше для оборудования.
3. Начинайте загрузку изделия продуктами только после достижения паспортной температуры в охлаждаемом объеме оборудования.
4. Загружайте изделие предварительно охлажденными (замороженными) до температуры объема продуктами, равномерно располагая по поверхности выкладки.
5. Для циркуляции охлаждающего воздуха оставляйте между продуктами промежутки не менее 1 см, в направлении от задней стороны изделия к передней, а расстояние до ограждения витрины по периметру не менее 40 мм.
6. Не застилайте полки-решетки бумагой или другим плотным материалом, это нарушает нормальную циркуляцию охлаждающего воздуха.
7. Если замечаете, что испаритель холодильной установки после оттайки быстро обмерзает, покрывается излишней снеговой шубой, и до следующей оттайки работает неэффективно, то необходимо устранить причину появления излишней влаги, для этого:
  - контролируйте и поддерживайте влажность воздуха в торговом зале от 40% до 60%;
  - не загружайте изделие неохлажденными продуктами, изделия не предназначены для доохлаждения (домораживания) товара;
  - вызовите работников сервисной службы, для перенастройки режима оттайки.
8. Не превышайте линию загрузки при выкладке продуктов в демонстрационной части витрин.
9. Не храните скоропортящиеся продукты на неохлаждаемых стеклянных полках, расположенных выше линии загрузки, это может привести к их порче.
10. Не перегружайте экспозиционные площади витрины, не загораживайте декоративную решетку испарителя и воздухопроводы у передних стёкол витрин, воздухопроводы у горок и бонет.
11. Не загружайте объем, расположенный под продуктовыми поддонами, у угловых витрин Таир ВХС-УН и Илеть ВХС-УН (угол наружный).
12. Не оставляйте, без особой необходимости, двери холодильного шкафа открытыми.
13. Контролируйте плотность прилегания уплотнителя двери шкафа к дверному проему, при нарушении уплотнения вызывайте работников сервисной службы, для регулировки дверей.
14. При эксплуатации холодильного оборудования учитывайте, что оно имеет свои технические особенности, не влияющие на эффективность использования:
  - температура в разных точках охлаждаемого объема несколько различается в зависимости от расстояния до испарителя и способа циркуляции воздуха (статическое и динамическое охлаждение). Контроллер показывает среднюю температуру.
  - компрессор изделия работает циклично, выключаясь при достижении заданной температуры, и включаясь при повышении её на установленную величину. При этом температура в отдельных точках охлаждаемого объема может кратковременно повышаться.
  - во время работы холодильного оборудования компрессор периодически останавливается для оттаивания испарителя. В момент оттаивания температура в охлаждаемом объеме может несколько повыситься.
  - все эти отклонения допустимы и находятся в пределах установленных нормативами технических параметров, если не нарушаются условия эксплуатации.Чтобы избежать порчи продуктов, повышенного износа агрегатов, излишних затрат на энергопотребление, снижения комфортности в торговом зале, соблюдайте правила эксплуатации.

Производитель торгового холодильного оборудования  
**"Марихолодмаш"**