



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ  
ДЛЯ БИСТРО И ЗАКУСОЧНЫХ

*«БАЛЛАДА»*



*Руководство по эксплуатации*

ATESY®

## **Линия раздачи для бистро и закусочных «Баллада».**

*Благодарим Вас за покупку нашей линии.  
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

### **Техническое описание.**

Линия раздачи (ЛР) «Баллада» предназначена для непродолжительного хранения и раздачи горячих и холодных блюд, закусок, напитков и кондитерских изделий.

Габаритные размеры и внешний вид линии раздачи «Баллада» позволяют использовать ее для организации питания в ресторанах, кафе, барах и т.п. местах ограниченной площади для размещения оборудования.

ЛР «Баллада» состоит из отдельных модулей:

1	Тепловая витрина
2	Холодильная витрина
3	Демонстрационная витрина
4	Горячий стол
5	Пивной модуль
6	Нейтральный стол
7	Стол-подставка
8	Стол-подставка двухсекционная

Использование стола-подставки позволяет разместить модули наиболее удобно для клиентов; создает законченный и привлекательный внешний вид линии

Все конструктивные элементы линии «Баллада», контактирующие с продуктами питания выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Конструкция линии продумана таким образом, чтобы легко осуществлять ее тщательную санитарную обработку.

По желанию заказчика линия «Баллада» может иметь любой набор модулей (из ранее перечисленных). Каждый модуль линии может приобретаться отдельно и без стола-подставки.

Приобретая нашу линию раздачи питания, внимательно ознакомьтесь с руководством по ее эксплуатации.

Предприятие постоянно работает по улучшению внешнего вида и модернизации конструкции модулей линии раздачи, поэтому возможны некоторые отклонения от паспорта, не ухудшающие эксплуатационных характеристик.

## **Руководство по эксплуатации линии раздачи питания.**

### **1. Общие указания.**

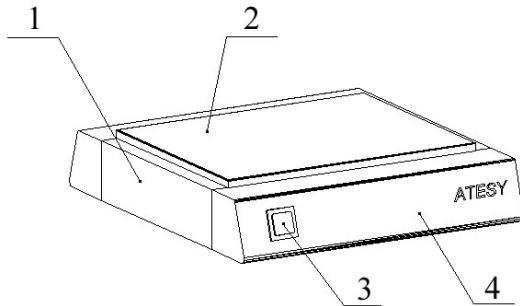
- 1.1. Модули линии раздачи питания работают от электрической сети переменного тока напряжением 220 В±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Линия работает при температуре окружающего воздуха от 0°C до +35°C и относительной влажностью 60% при температуре +20°C.
- 1.2. Модули линии подключаются к электрической сети, имеющей защитное заземление, при помощи отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического выключателя типа (АК-50) с током нагрузки для модулей не более 20 А.
- 1.3. Каждый модуль включается в электрическую сеть, имеющую заземление, электрической вилкой через электророзетку.
- 1.4. Линия устанавливается на ровном, горизонтальном, твердом полу (кафель, мрамор, керамика и т.п.).
- 1.5. Следует оберегать линию от небрежного обращения, ударов. Регулярно, в конце рабочего дня, необходимо проводить санитарную обработку рабочих поверхностей линии.

### **2. Технические характеристики.**

№	Наименование элементов линии раздачи питания, Обозначение	Габаритные размеры, мм (длина x ширина x высота)	Номинальная мощность, кВт	Рабочая температура, °C	Ток нагрузки (не более), А
1	Модуль «Стол-подставка односекц.» (БАЛ-СП-1)	764 x 730 x 837	-----	-----	-----
2	Модуль «Стол-подставка двухсекц.» (БАЛ-СП-2)	1528x730x837	-----	-----	-----

3	Модуль «Холодильная витрина» (БАЛ-ХВ)	735 x 768 x 918	0,6	от 2°C до 10°C	3
4	Модуль «Тепловая витрина» (БАЛ-ТВ)	735 x 768 x 541	0,7	до 70°C	3,2
5	Модуль «Демонстрационная витрина» (БАЛ-ДВ)	735 x 768 x 541	0,025	-----	0,13
6	Модуль «Пивной» (БАЛ-ПМ)	735 x 768 x 810	0,6	от 8°C до 10°C	3
7	Модуль «Горячий стол» (БАЛ-ГС)	735 x 768 x 541	0,8	На поверхности до 150°C	3,7
8	Модуль «Нейтральный стол» (БАЛ-НС)	735 x 768 x 175	-----	-----	-----

## 2.1. Модуль «Нейтральный стол».

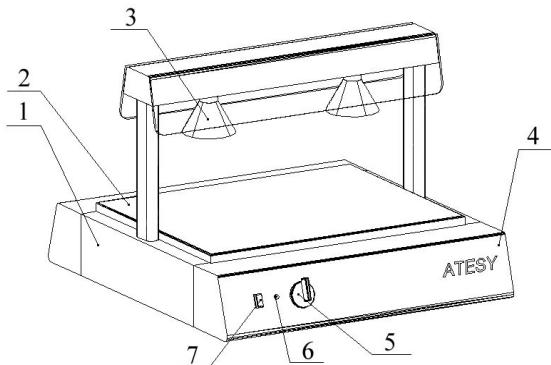


1	Боковая стенка	3	Розетка
2	Столешница	4	Панель управления

Модуль «Нейтральный стол» предназначен для установки дополнительного кухонного электрооборудования: электрочайника, кофеварки, блендера, тостера и т.п.

Модуль оборудован электророзеткой 220 В, 16 А.

## 2.2. Модуль «Горячий стол».



1	Боковая стенка	5	Ручка датчика-реле температуры
2	Столик	6	Лампа индикаторная
3	Светильник	7	Выключатель светильника
4	Панель управления		

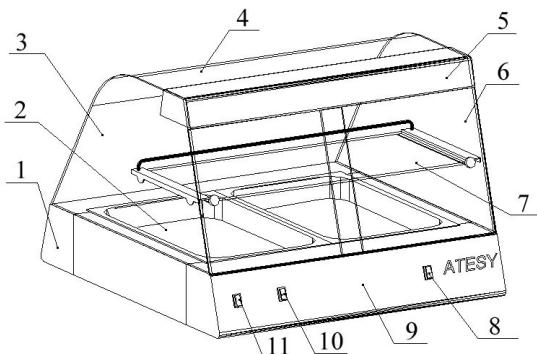
Модуль «Горячий стол» предназначен для поддерживания в горячем состоянии блюд, не требующих для своего хранения емкостей, т.е. практически заменяет электропротивень или сковороду. На нем могут быть размещены блинчики, пироги, котлеты и т.д.

Нагрев рабочей поверхности «Горячего стола» осуществляется двумя ТЭНами общей мощностью 0,6 кВт. Температура нагрева поверхности стола устанавливается положением ручки терморегулятора на панели управления (от 20 до 150°C).

Максимальная температура поверхности стола не менее 150°C.

Для удобства клиентов и обслуживающего персонала «Горячий стол» оборудован освещением. Две лампы инфракрасного излучения, по 100 Вт каждая, освещают рабочее пространство стола независимо от основного освещения в помещении. За счёт ламп происходит дополнительный нагрев продуктов, находящихся на столешнице модуля. Клавиша включения освещения и ручка терморегулятора расположены на панели управления.

## 2.3. Модуль «Тепловая витрина».



1	Боковая стенка	7	Стеклянная полка
2	Гастроёмкость	8	Выключатель ТЭНа
3	Стекло боковое	9	Панель управления
4	Стекло лобовое	10	Выключатель ТЭНа
5	Светильник	11	Выключатель светильника
6	Стеклянная дверь		

Тепловая витрина предназначена для поддержания в горячем состоянии любых продуктов и блюд, в том числе и тех, хранение которых возможно только в каких-либо ёмкостях (подливки, соусы, вторые блюда и т.д.), а также хлебобулочных изделий, размещаемых на полке.

Закладка и выдача продуктов производится через раздвижные стеклянные двери.

Внутренний объем витрины освещается двумя светильниками (12 В), которые расположены в верхней части модуля.

Для размещения продуктов предусмотрены: съемная стеклянная полка и две гастроемкости 530 x 325 x 40.

Все внешние металлические поверхности модуля выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Нагрев и поддержание продуктов питания в тёплом состоянии осуществляется за счёт «сухого обогрева» - гастроёмкости расположены над ТЭНами мощностью 0,1 кВт каждый.

Возможен выпуск модуля с «влажным обогревом». Если нагрев и поддержание продуктов питания в теплом состоянии

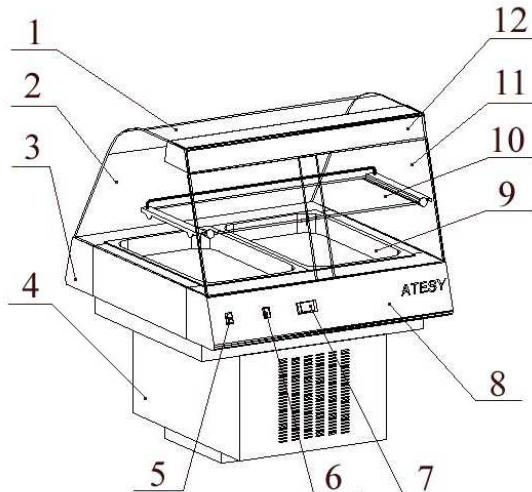
осуществляется за счет «Влажного обогрева» – над ТЭНами мощностью по 0,3 кВт каждый, расположены лотки с водой, которая нагревается и закипает.

Выключатели ТЭНов и светильников выведены на панель управления модуля.

**Внимание!** Периодически (один раз в 2 – 3 часа), подливайте воду в лотки!

**Внимание!** При нагреве и поддержании продуктов питания в тёплом состоянии за счёт «влажного обогрева», в процессе работы витрины возможно запотевание внутренней поверхности стёкол камеры.

## 2.4. Модуль «Холодильная витрина».



1	Лобовое стекло	7	Электронный регулятор
2	Боковое стекло	8	Панель управления
3	Стенка боковая	9	Гастроёмкость
4	Холодильный агрегат	10	Стеклянная полка
5	Выключатель светильника	11	Стеклянная дверь
6	Выключатель холод. агрегата	12	Светильник

Модуль «Холодильная витрина» предназначена для хранения холодных напитков, салатов, молочноисых продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии.

Холодильная витрина работает на фреоне 22.

Визуальный контроль за температурой в холодильной камере можно вести по дисплею электронного регулятора, установленного на панели управления. Рядом находятся кнопочные выключатели холодильного агрегата и светильника. Испаритель холодильного агрегата расположен под гастроемкостями и съемными защитными экранами.

Холодильная витрина поставляется настроенная на следующий режим: температура, до которой охлаждается рабочая камера - 2°C, затем происходит автоматическое отключение компрессора. Температура в рабочем объеме повышается до 8°C и затем снова включается компрессор.

Для улучшения работы холодильной витрины через 1 час происходит принудительная остановка компрессора и в течение 10 минут холодильная витрина оттаивает.

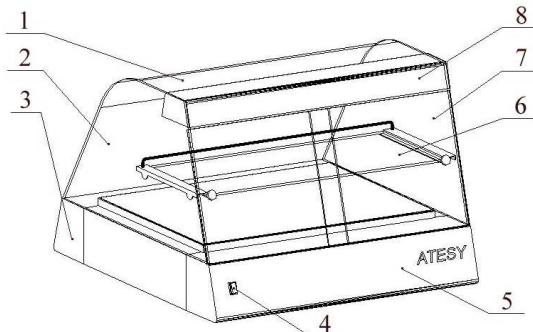
Модуль «Холодильная витрина» работает в режиме частого открывания дверей и теплый окружающий воздух постоянно проникает в охлаждаемый объем, поэтому необходимо следить, чтобы температура окружающего воздуха не превышала 25°C. В противном случае, холодильный агрегат будет работать с перегрузкой и ему понадобится значительно больше времени для выхода на установленный режим охлаждения.

Температура до 8°C обеспечивается только на нижней полке холодильной витрины. Полка используется как демонстрационная.

Со стороны панели управления холодильная витрина снабжена раздвижными дверями.

Для освещения внутреннего объема установлена лампа дневного света в верхней части холодильной витрины.

## 2.5. Модуль «Демонстрационная витрина».



1	Лобовое стекло	5	Панель управления
2	Боковое стекло	6	Стеклянная полка
3	Стенка боковая	7	Стеклянная дверь
4	Выключатель светильника	8	Светильник

Демонстрационная витрина предназначена для размещения в ней продуктов питания не требующих подогрева или охлаждения и готовых к употреблению.

Витрина выполнена в виде прозрачной стеклянной камеры с раздвижными дверями, установленной на металлическую подставку-основание. Объем витрины освещается люминесцентной лампой, выключатель которой расположен на панели управления модуля.

Все внешние металлические элементы модуля выполнены из пищевой нержавеющей стали.

В «Демонстрационной витрине» выставляется предлагаемый ассортимент продуктов. В зависимости от количества товаров или их величины, используют стеклянную полку.

Раздвижные двери рекомендуется держать закрытыми, чтобы изолировать продукты от внешней среды.

Для акцентирования внимания покупателей на предлагаемом товаре, включить освещение витрины.

Замена лампы освещения производится в следующей последовательности:

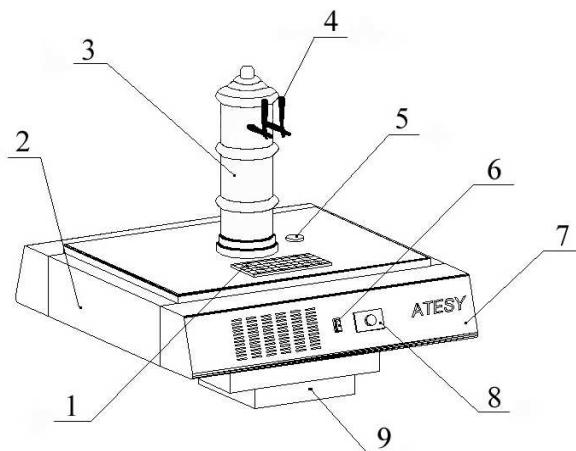
- снять раздвижные двери, приподняв их вверх;
- снять держатель экрана лампы, открутив два винта-самореза;

- сдвинуть экран на себя и, при выходе его из паза, снять;
- повернуть лампу на 90° вокруг своей оси и аккуратно вынуть ее из пазов патронов;
- произвести в обратной последовательности установку лампы и сборку светильника.

По окончании рабочего дня необходимо освободить витрину от продуктов, выключить свет и протереть влажной, а затем сухой тканью все рабочие поверхности и корпус изделия.

Для более тщательной уборки можно вынуть полку-решетку, для чего сначала необходимо снять раздвижные дверцы.

## 2.6. Модуль «Пивной».



1	Каплесборник	6	Переключатель «зима»-«лето»
2	Боковая стенка	7	Панель управления
3	Башня	8	Регулятор температуры
4	Кран	9	Лоток сливной
5	Крышка заливного отверстия		

Пивной модуль предназначен для охлаждения и розлива пива или других напитков путем выдавливания их из емкостей сжатым воздухом или углекислым газом СО<sub>2</sub>.

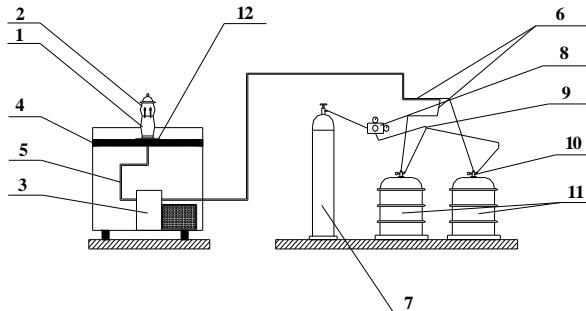
Модуль выполнен в виде башни для розлива пива, установленной на металлический стол-подставку.

На башне расположены два крана, имеющие независимые магистрали для подключения разных сортов пива, либо любых двух напитков.

На передней панели модуля имеется:

- выключатель холодильного агрегата;
- переключатель режима работы охладителя «лето-зима»;
- регулятор температуры ванны охлаждения.

Модуль комплектуется каплесборником для предотвращения растекания напитков по столешнице.



1	Башня	7	Баллон с CO <sub>2</sub>
2	Кран	8	Тройник
3	Холодильный агрегат	9	Редуктор с CO <sub>2</sub>
4	Столешница	10	KEG-головка
5	Трубопровод	11	Кеги с напитками
6	Шланги	12	Каплесборник

Присоединение модуля к магистралям с напитками осуществляется следующим образом:

- непосредственно к газовому баллону присоединяется редуктор CO<sub>2</sub> с манометрами. Правый манометр показывает давление в баллоне CO<sub>2</sub> при открытом вентиле баллона. Верхний манометр показывает давление в кеге с пивом, которое должно составлять 2,5 – 3 бар;
- нижний штуцер редуктора CO<sub>2</sub> соединяется шлангом 12/7 из комплекта с боковым штуцером KEG-головки;
- верхний штуцер KEG-головки соединяется шлангом 12/7 с одним из двух трубопроводов модуля. По этому трубопроводу

воду пиво, охлаждаясь, подается непосредственно в кран башни.

Так как башня имеет два крана, то возможно подсоединение к модулю двух кег с различными сортами пива.

Для этого необходимо к нижнему штуцеру редуктора СО<sub>2</sub> присоединить тройник. От него вести монтаж двух магистралей. В этом случае верхний манометр будет показывать усредненное давление в двух кегах.

Все шланги в местах соединений их со штуцером крепятся прилагаемыми хомутиками.

### Подготовка к работе.

Самый лучший вариант размещения газового баллона с СО<sub>2</sub> и пивной бочки (кеги) – рядом с пивным модулем. Желательно, чтобы расстояние от баллона и бочки до модуля составляло не более 3 м.

Пиво в модуле охлаждается классическим способом, т.е. про теканием его по трубопроводу, размещенному в ванне охлаждения.

В бак с пивом из баллона поступает СО<sub>2</sub> под давлением (2,5 – 3 бар), благодаря чему, пиво подается в кран башни.

### Порядок работы.

- подсоедините пивной модуль к электрической сети согласно электросхеме (см. приложение);
- подсоедините модуль к магистралям напитков (см. выше);
- налейте чистую воду через заливное отверстие в столешнице в ванну охлаждения около 7 литров. В случае перелива, излишки воды стекают в лоток, расположенный под модулем.
- включите холодильный агрегат выключателем, на панели управления модуля;
- установите переключатель режима работы охладителя «ле то-зима» в нужное положение. Режим «зима» обеспечивает работу холодильного агрегата на + 8°C (для холодного времени года). Режим «лето» обеспечивает работу холодильного агрегата до появления льда на трубопроводе охладителя.

- установите ручку регулятора температуры в крайнее правое положение для достижения, минимальной температуры в ванне охлаждения. Для повышения температуры поверните ручку против часовой стрелки на необходимое число делений. Заданный температурный режим устанавливается за время не более 1,5 часов;
- присоединить KEG-головку к пивной кеге, опустить рычаг на KEG-головке вниз до упора;
- открыть вентили баллона и редуктора СО<sub>2</sub>, выставить ими давление в кеге 2,5 – 3 бар. В процессе работы периодически следите за величиной давления в баллоне СО<sub>2</sub>. При опускании стрелки манометра на красный сектор – замените баллон.
- По достижении желаемой температуры в ванне охлаждения, начать розлив пива;
- Выливаем несколько стаканов и с помощью регулирующего вентиля расположенного на самом кране устанавливаем желаемое протекание пива в кране;
- Розлив охлажденного пива осуществляется притягиванием крана к себе. Поскольку в стакане пива желательно иметь и пену, ручку слегка оттягиваем от себя в конечное положение, а после вытекание пены, ручку отпускаем и этим вытекание прекращается.

#### Для снижения количества пены в стакане.

- не допускать растворение большого количества СО<sub>2</sub> в пиве, для чего необходимо подсоединение бочки с пивом осуществлять непосредственно перед розливом пива, а также желательно употребить все пиво в течение 2-х дней;
- охлаждать стаканы перед розливом;
- обеспечить минимально возможное расстояние между струей пива и стаканом;
- по окончании рабочего времени закрыть вентили на баллоне и редукторах СО<sub>2</sub> и выключить холодильный агрегат.

#### Очистка и обслуживание модуля.

На протяжении рабочего времени необходимо следить за чистотой устройства, вытирая разлитую жидкость, а также опорожнять и промывать каплесборник.

После работы промыть каплесборник в теплой воде. Вытереть наружные части устройства. Замочить краны в сосуде с теплой водой (65°C). Обязательно промыть трубопровод водой.

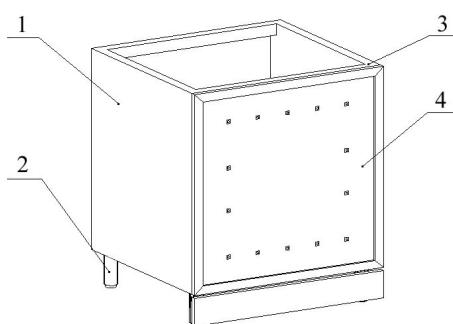
При полном использовании бочки – заменить ее и заодно промыть соединения на бочке и KEG-головке.

### Советы и предложения.

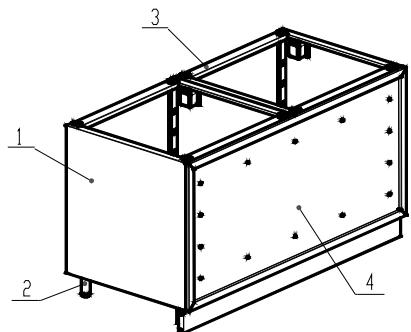
- не выключать охлаждение, кроме как для выполнения работ по обслуживанию;
- не складировать бочки в помещениях со слишком высокой или низкой температурой, а также в помещениях с большими колебаниями температуры;
- не складировать бочки в помещениях со слабым проветриванием или в помещениях с запахом;
- использовать сначала бочки, которые долго лежат на складе;
- не разливать пиво в горячие стаканы;
- не пользоваться для мойки пивных стаканов средствами с запахом;
- тщательно промывать стаканы водой после использования моющих средств;
- не ссыпать щелочь в ванну с водой.

**Внимание!** Перед началом работы с частями, которые находятся под напряжением, обязательно отключите модуль от сети.

## 2.7. Модуль «Стол – подставка».



Стол- подставка односекционная



Стол- подставка двухсекционная

1	Боковая стенка	3	Рама
2	Регулируемая ножка	4	Декоративная панель

Модуль «Стол-подставка» предназначен для установки выше перечисленных модулей. Он представляет собой каркас из стальных уголков, закрытых панелями из нержавеющей стали. Установку стола, в случае неровной поверхности пола, осуществить регулировочными болтами. Для этого необходимо вкрутить или выкрутить болт обоймы ножек. С внутренней стороны одной из боковых панелей предусмотрено технологическое окно для подключения всей линии раздачи к электросети.

Верхняя поверхность стола-подставки представляет собой раму с прямоугольным отверстием для установки в неё модулей. Набор модулей может быть различным и независимым друг от друга. Стол-подставка рассчитан на установку одного модуля.

## 3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

3.1. Модули линии раздачи «Баллада» выполнены с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP33.

3.2. После окончания работы на линии раздачи установить электрические выключатели всех модулей в положение «Выключено».

3.3. Эксплуатация линии с разбитыми или поврежденными стеклами, разбитыми электрическими вилками или повреждёнными электропроводами не допускается.

3.4. Баллон для пивного модуля со сжатым газом СО<sub>2</sub> необходимо размещать вдали от открытого огня или сильно нагревающихся предметов.

3.5. Баллон для пивного модуля нельзя ронять. Необходимо чтобы он устойчиво стоял на поверхности пола и был изолирован от случайного механического воздействия. Баллон с газом можно укрепить внешним каркасом.

3.6. **Внимание!** Температура столешницы горячего стола высока. Не допускайте прикосновения открытых участков тела к столешнице стола.

## **4. Подготовка к работе и порядок работы.**

4.1. Модули поставляются в разобранном виде. При распаковывании модулей тепловая витрина, холодильная витрина и демонстрационная витрина после транспортирования, их необходимо собрать. Сборка производится в следующей последовательности:

4.1.1. Закрепить боковые стёкла на корпус через пластмассовые втулки винтами М5 с гайками и пружинными шайбами.

4.1.2. На боковых стёклах закрепить держатели полок.

4.1.3. Закрепить бортик полки к держателю.

4.1.4. Установить светильник на боковые стёкла.

4.1.5. Установить лобовое стекло в держатели и закрепить его через втулки к светильнику.

4.1.6. Завести электрические провода в трубку светильника и установить трубку в паз на столешнице.

4.1.7. Подсоединить провода от трубы к колодке светильника.

4.1.8. Установить стеклянную полку и раздвижные двери модуля.

4.2. Управление модулями раздаточной линии осуществляется с панелей управления соответствующих модулей.

4.3. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние модулей линии раздачи. Все поверхности должны иметь чистый вид, полки и гастроемкости вымыты и просушены. Стекла не должны иметь трещин и пятен от разводов воды.

4.4. Включить электровыключателями все модули линии.

Время выхода на режим холодильной витрины не более 30 мин, тепловой витрины и горячего стола не более 1 часа.

4.5. После выхода на режим холодильной витрины, а также тепловой витрины и горячего стола, произвести закладку продуктов. Линия готова к работе.

4.6. После окончания работы установите выключатели модулей в положение «Выключено».

Освободите модули от продуктов, произведите очистку гастроемкостей, протрите мягкой тканью рабочие поверхности линии раздачи и детали, соприкасающиеся с пищей.

**Внимание!** Для более эффективной работы холодильной витрины рекомендуется:

- не устанавливать ее рядом с горячим столом;
- продукты и напитки перед закладкой в камеру охладить до температуры окружающей среды.

## **5. Обслуживание линии раздачи питания «Баллада».**

5.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенной от сети линии.

5.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

5.3. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку линии раздачи питания от остатков пищи, конденсата, жира и др. Используйте для этого стандартные средства очистки.

5.4. После очистки линии протрите все поверхности сухими тканями. Произведите сушку гастроемкостей, входящих в состав линии раздачи. Установите гастроемкости на место.

5.5. По мере загрязнения конденсатора, которое может привести к выходу из строя компрессора холодильного агрегата, но не

реже одного раза в месяц, необходимо производить его очистку сжатым воздухом или пылесосом.

5.6. Обращайте внимание не только на чистоту линии раздачи питания, но и на состояние пола вокруг нее, т.к. наличие жидкости или жира на полу, может привести к травме.

5.7. От несанкционированного доступа в микропроцессор предприятие устанавливает код-замок.

## **6. Гарантийные обязательства.**

6.1. Предприятие «Атеси» гарантирует нормальную работу линии раздачи питания «Баллада» в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

Гарантийные обязательства распространяются на модуль «Ходильная витрина» в случае осуществления пуско-наладочных работ специалистами предприятия-изготовителя.

6.2. Гарантии не распространяются на модули линии раздачи, вышедшие из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

6.3. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид, без механических повреждений;
- не производился несанкционированный ремонт.

6.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

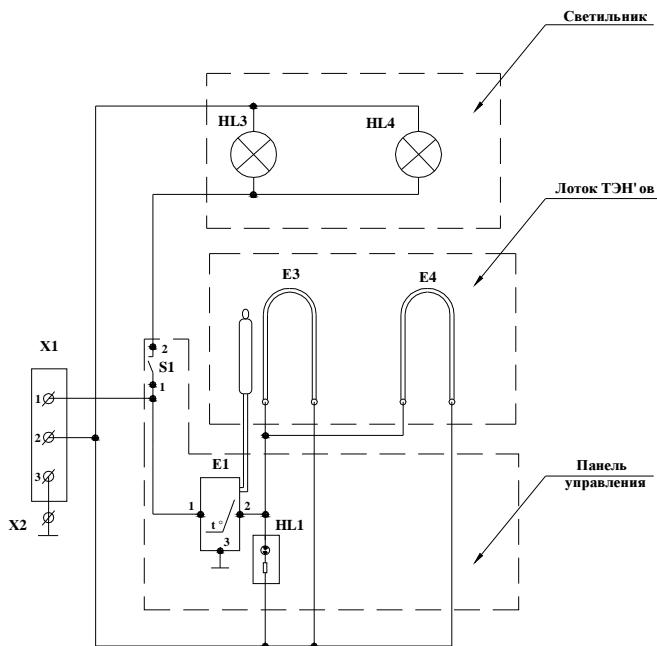
6.5. В течение гарантийного срока предприятие «Атеси» производит гарантийный ремонт, а после ее окончания заключает договор на квалифицированное послегарантийное обслуживание по телефону:

**(495) 995-95-99**

По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой предприятием продукции.

## Модуль «Горячий стол»

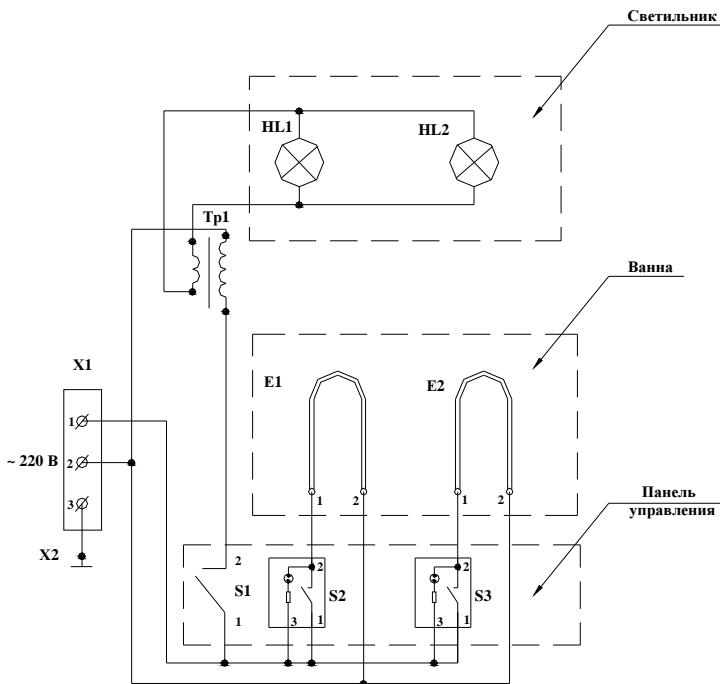
### Схема принципиальная электрическая



X1	Колодка сетевая наборная 3-х клеммная	1
X2	Болт заземления	1
S1	Выключатель (без индикации)	1
E1	Терморегулятор Т 31-02	1
E3, E4	Нагреватель электрический ТЭН 220В/300Вт	2
HL1	Лампа индикаторная с зеленым фонарем	1
HL3, HL4	Лампа инфракрасного излучения 100 Вт	2

## Модуль Тепловая витрина»

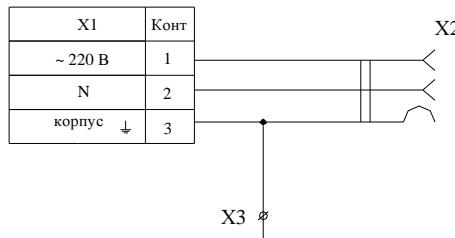
### Схема принципиальная электрическая



X1	Колодка сетевая наборная 3-х клеммная	1
X2	Болт заземления	1
S1	Выключатель MD 036/L/G/A29/T6	1
S2, S3	Выключатель MD 036/L/G/B01/T6	2
HL1, HL2	Лампа MR16 12B/50Вт	2
E1, E2	Нагреватель электрический ТЭН 220В/100Вт	2
Tp1	Трансформатор 220/12В, 105 Вт	1

## Модуль «Нейтральный стол»

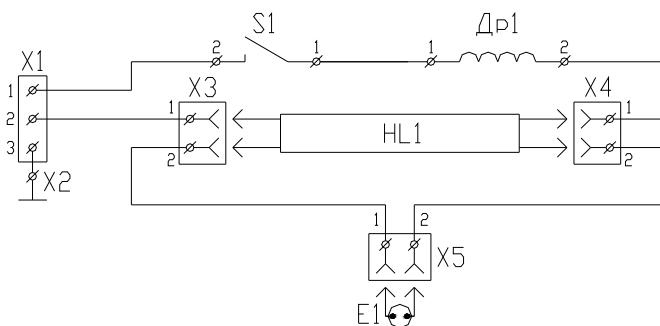
### Схема принципиальная электрическая



X1	Колодка сетевая наборная 3-х клеммная	1
X2	Розетка сетевая TS40 220В x 16А	1
X3	Болт заземления	1

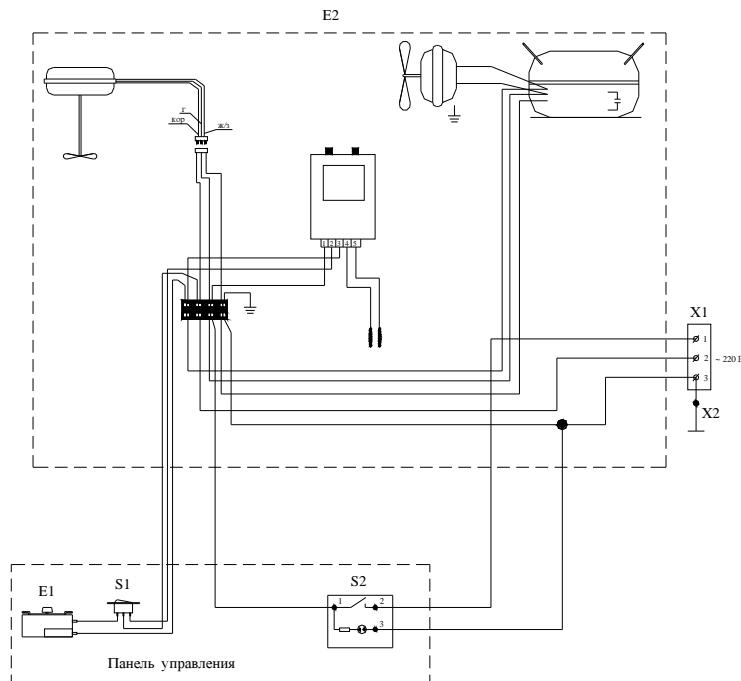
## Модуль «Демонстрационная витрина»

### Схема принципиальная электрическая



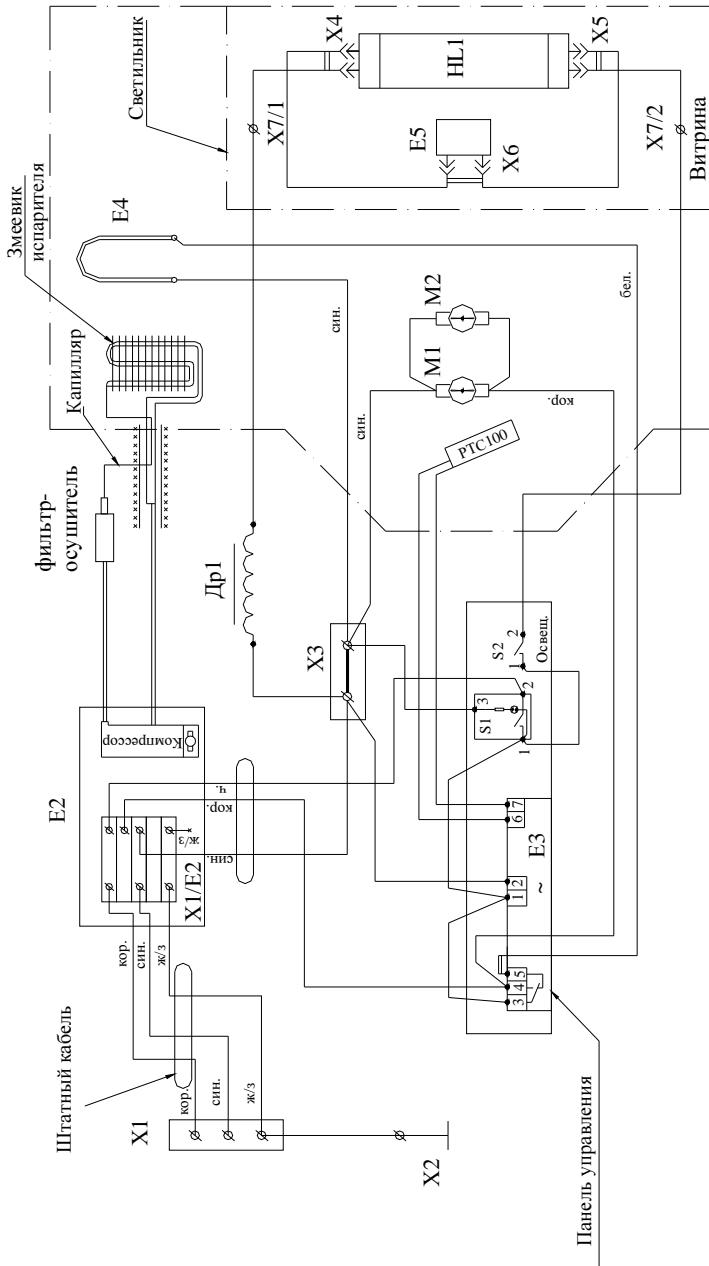
X1	Колодка сетевая наборная 3-клеммная	1
X2	Болт заземления	1
X3	Патрон Т13Л	1
X4	Патрон Т13П	1
X5	Стартеродержатель Л-04	1
Др1	Аппарат пускорегулирующий L30А – Р220В	1
HL1	Лампа ЛБ20 – 2-П1	1
E1	Стартер 80С – 220В	1
S1	Выключатель (без индикации)	1

**Модуль «Пивной»**  
**Схема принципиальная электрическая**



X1	Колодка сетевая наборная 3-х клеммная	1
X2	Болт заземления	1
S1	Кнопка «зима» – «лето»	1
S2	Выключатель MD 036/L/G/B01/T6	1
E1	Терморегулятор	1
E2	Агрегат пивной – тип «BERG»	1

## Модуль «Холодильная витрина» Схема принципиальная электрическая



X1	Колодка сетевая 3-клеммная	1
X2	Болт заземления	1
X3	Колодка сетевая 1-клеммная	1
X4	Патрон Т13 Л	1
X5	Патрон Т13 П	1
X6	Стартеродержатель Л-04	1
X7	Колодка сетевая 2-клеммная	1
Др1	Аппарат пускорегулирующий L30A – P220В	1
HL1	Лампа ЛБ20 –2 П1	1
E2	Агрегат хол., мод 10, 220В/350Вт	1
E3	Электрон. Регулятор ЕКС – 101 12В AC/DC	1
E4	ТЭН 230В/160Вт	1
E5	Стартер 80С – 220В	1
M1, M2	Вентилятор ВН – 2 18Вт, 220В	2
S1	Выключатель MD 036/L/G/B01/T6	1
S2	Выключатель MD 036/L/G/A29/T6	1

## Возможные дефекты, причины и способы их устранения

Дефект	Возможная причина	Возможность устранения
Устройство не включается	Нет напряжения	Контролируйте напряжение, если оно в порядке, пригласите техника
Единица охлаждения не охлаждает	Потеря средства охлаждения	Обратитесь в сервис
Единица охлаждения не включается и незамораживает напиток	Дефект в электронике или на термостате	Обратитесь в сервис
Напиток не вытекает из крана	1.Напиток заморожен в спирале охлаждения 2.KEG-головка неправильно налегает на бочку 3.Рычаг KEG-головки не держит 4.Бочка пустая 5.Баллон CO2 пустой 6.Вентиль CO2 на баллоне не закрыт 7.Недостаточное давление в бочке 8.Винт для регулировки давления закрыт 9.Зубчатое колесо для регулировки компенсатора постоянно закрыта	1.Обратитесь в сервис. 2.Установите KEG-головку правильно 3.Прикрепите рычаг 4.Подключите полную бочку 5.Подключите полный баллон 6.Откройте вентиль 7.Заново регулируйте давление 8.Винт поверните в направлении против часовой стрелки 9.Зубчатое колесо для регулировки поверните в направлении против часовой стрелки
Разлитый напиток слишком теплый		Обратитесь в сервис
У разлитого напитка плохой вкус		Обратитесь в сервис
Напиток выходит со слишком большим количеством пены		Обратитесь в сервис
Напиток течет из крана слишком медленно	1.Компенсатор крана открыт наполовину 2.KEG-головка неправильно налегает на бочку 3.Давление CO2 слишком	1.Зубчатое колесо поверните в направлении против часовой стрелки 2.Установите KEG-головку правильно 3.Регулируйте заново давление

	низкое	ние СО2(баллон пустой)
Напиток выходит прозрачным, но со слишком большим количеством пены	1.Стакан слишком теплый  2.Неправильная техника розлива	1.Охлаждайте стакан с помощью душа для охлаждения стаканов  2.Примените соответствующую технику розлива
Напиток выходит с недостаточным количеством пены	1.Редуктор неправильно прикреплен к бочке  2.Баллон СО2 пустой  3.Вентиль СО2 закрыт	1.Правильно прикрепите редуктор  2.Заменить баллон СО2  3.Откройте вентиль
Баллон СО2 опорожняется слишком быстро		Обратитесь в сервис
Пена выходит прерывисто	1.KEG-головка неправильно налегает на бочку  2.Бочка почти пустая	1.Установите правильно KEG-головку  2.Заменить бочку
Пена не задерживается	1.Остатки жира или средства для мойки в стакане  2.Слишком старая бочка	1.Мойте стаканы соответствующим моющим средством по возможности щеткой и в достаточном количестве чистой воды  2.Замените бочку
Кран капает		Обратитесь в сервис

## 7. Полный комплект поставки

(комплект поставки определяет заказчик)

№ п/п	Наименование поставляемых элементов линии	Кол-во
	<b>Стол-подставка:</b>	
1	Лицевая панель	1
2	Плинтус	1
3	Ножка	4
4	Швейлер - перемычка	2
5	Дно	1
6	Панель боковая	2
7	Швейлер	2
8	Кронштейн ножки	4
	<b>Модуль «Нейтральный стол»</b>	
	<b>Модуль «Горячий стол»</b>	
1	Светильник	1
2	Стойка светильника	2
3	Стекло светильника	2
4	Электролампа 230В, 100Вт (инфракрасного излучения)	2
	<b>Модуль «Холодильная витрина»</b>	
1	Стекло лобовое	1
2	Стекло боковое	2
3	Дверь	2
4	Полка-решетка	1
5	Гастроемкость 1/1 (глубиной 40 мм)	2
6	Лоток сливной	1
	<b>Модуль «Тепловая витрина»</b>	
1	Стекло лобовое	1
2	Стекло боковое	2
3	Дверь	2
4	Полка-решетка	1
5	Гастроемкость 1/1 (глубиной 40 мм)	2
6	Ванночка	2
	<b>Модуль «Демонстрационная витрина»</b>	
1	Стекло лобовое	1
2	Стекло боковое	2
3	Дверь	2
4	Полка-решетка	1
	<b>Модуль «Пивной»</b>	
1	Крышка заливного отверстия	1
2	Каплесборник	1
3	Лоток сливной	1
4	Крап к пивному модулю (к кеге)	2
5	Тройник	1

6	Штуцер (крап к тройнику)	2
7	Манометр (в сборе)	1
8	Шланг	5
9	Штуцер-соединитель (переходник)	2
10	Хомут	10

## 7. Сведения о приемки.

Обозначение модулей линии	Заводской номер модуля
БАЛ – СП	
БАЛ – СП-2	
БАЛ – ХВ	
БАЛ – ТВ	
БАЛ – ДВ	
БАЛ – ПМ	
БАЛ – ГС	
БАЛ – НС	
Холодильный агрегат	
Пивной агрегат	

Дата выпуска 20 г.

Принято ОТК М.П.

**ATESY®**  
**140000, Россия, Московская область,**  
**г. Люберцы, ул. Красная, д.1**  
**т/ф: (495) 995-95-99**  
[info@atesy.ru](mailto:info@atesy.ru)      [www.atesy.ru](http://www.atesy.ru)