

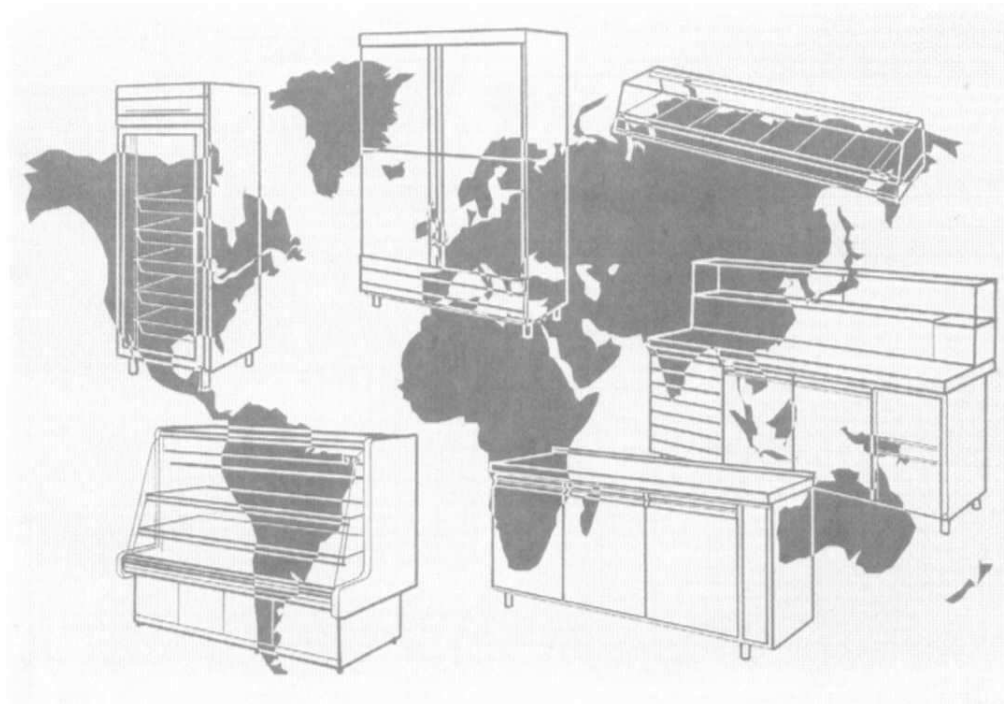


Producent Urządzeń Gastronomicznych

**FAGOR GASTRO POLSKA**

Wyłączny Przedstawiciel Firmy w Polsce

## Ogólna instrukcja dotycząca instalacji, obsługi i konserwacji



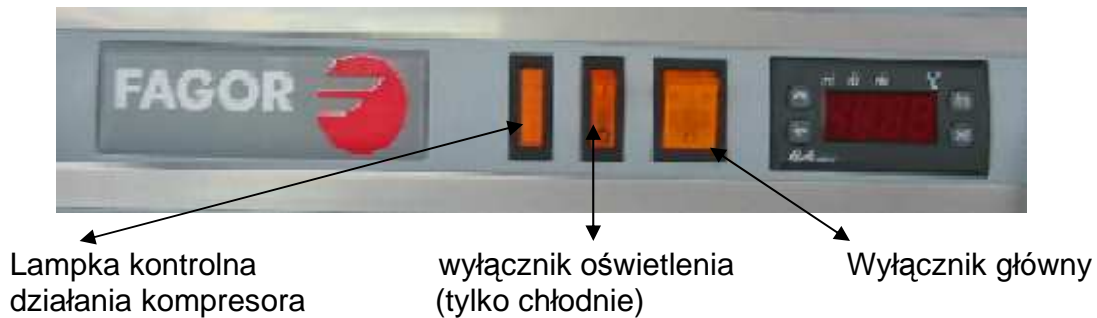
**CHŁODNICTWO KOMERCYJNE**



## Spis treści

<b>SPIS TREŚCI</b> .....	<b>2</b>
<b>OFICJALNY ATEST I NORMY</b> .....	<b>3</b>
<b>1. INSTALACJA</b> .....	<b>4</b>
<b>1.1. Rozpakowanie</b> .....	<b>4</b>
<b>1.2. Pozycjonowanie</b> .....	<b>4</b>
<b>1.3. Podłączenia</b> .....	<b>4</b>
<b>1.4. Minimalne wymagania dotyczące miejsca instalacji</b> .....	<b>5</b>
<b>2. UŻYTKOWANIE</b> .....	<b>5</b>
2.1. Normy .....	5
<b>2.2. Charakterystyka ogólna</b> .....	<b>6</b>
<b>2.3. Przeznaczenie</b> .....	<b>6</b>
<b>2.4. Klasyfikacja naszych chłodziarek</b> .....	<b>6</b>
<b>2.5. Stabilność i ryzyko przeciążenia</b> .....	<b>7</b>
<b>2.6. Główne niebezpieczeństwa</b> .....	<b>7</b>
<b>3. KONSERWACJA I SERWIS</b> .....	<b>9</b>
<b>3.1. Konserwacja</b> .....	<b>9</b>
<b>3.2. Serwis</b> .....	<b>9</b>
<b>3.3. Przed wezwaniem serwisu</b> .....	<b>10</b>
<b>3.4 Części zamienne</b> .....	<b>10</b>

## Panel sterujący



Lampka kontrolna  
działania kompresora

wyłącznik oświetlenia  
(tylko chłodnie)

Wyłącznik główny

## OFICJALNY ATEST I NORMY

Nasze wyroby spełniają aktualne normy Wspólnoty Europejskiej, włącznie ze znakiem oficjalnego atestu CE.

Urządzenia spełniają wymagania następujących norm:

U.N.E. 66.900	SYSTEMY WYSOKIEJ JAKOŚCI
U.N.E. 66.902	ZABEZPIECZENIE JAKOŚCI PRZY PRODUKCJI I INSTALACJI
U.N.E. 66.904	ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ
U.N.E. 86.101 82 (1)	METODY BADANIA
U.N.E. 86.101 82 (2)	WARUNKI BADANIA
U.N.E. 86.101 82 (3)	BADANIA TEMPERATUROWE
U.N.E. 86.101 82 (4)	BADANIE ODPORNOŚCI NA ZIMNO
U.N.E. 86.101 82 (5)	BADANIE ODPORNOŚCI NA KONDENSACJĘ PARY WODNEJ
U.N.E. 86.101 82 (6)	BADANIE POBORU ENERGII ELEKTRYCZNEJ
DC/73/23/CEE	ZALECENIE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ELEKTRYCZNEGO
DC/89336/CEE	ZALECENIE DOTYCZĄCE KOMPATYBILNOŚCI ELEKTROMAGNETYCZNEJ

**Pamiętaj o wstępnym schłodzeniu produktu, przed włożeniem go do urządzenia mroźniczego.**

**Ogranicz do minimum otwieranie drzwi w urządzeniu.**

**Pamiętaj o okresowym czyszczeniu parownika.**  
(chłodnica znajdująca się przy agregacie)

# 1. INSTALACJA

## 1. Rozpakowanie

Urządzenie bezwzględnie musi być transportowane w pozycji pionowej, zabrania się kładzenia urządzenia na którąkolwiek ze stron, co może spowodować uszkodzenie agregatu chłodniczego.

Zaleca się rozpakowanie chłodziarki natychmiast po dostarczeniu i sprawdzenie, czy przesyłka nie doznała uszkodzeń transportowych.

Jeżeli chłodziarka jest uszkodzona, należy zaraz powiadomić odpowiednie przedsiębiorstwa przewozowe, które przetransportowały przesyłkę, ponieważ są one odpowiedzialne za to uszkodzenie.

Uszkodzone maszyny, zwrócone firmie FAGOR bez wcześniejszego uzgodnienia, nie zostaną przyjęte.

Zachowaj ostrożność podczas rozpakowywania maszyn, aby uniknąć uszkodzeń ciała i zniszczenia maszyny.

## 1.2. Pozycjonowanie

Usuń opakowanie z wyjątkiem palety podstawowej.

Podnieś chłodziarkę za pomocą podnośnika widłowego, sprawdzając aby nie nastąpiło zachwianie równowagi i przewieź ją na miejsce, w którym ma zostać zainstalowana.

Nie popychaj, ani nie przeciągaj chłodziarki, ponieważ może się wywrócić.

Zaleca się nie wkładać do chłodziarki gorących produktów lub pojemników, substancji chemicznych lub środków powodujących korozję. Maszyna powinna być użytkowana prawidłowo.

## 1.3. Podłączenia

a) Przed podłączeniem maszyny musisz sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość sieci energetycznej zgodne są z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej.

b) Bardzo ważne jest, aby instalacja elektryczna w pomieszczeniu gdzie maszyna będzie podłączona, posiadała przewód uziemiający i prawidłowe zabezpieczenie z wyłącznikiem magneto-termicznym i różnicowo-prądowym.

c) Sprawdź, czy przekrój przewodów zasilających jest odpowiedni dla poboru prądu instalowanego urządzenia.

d) Nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów osłony zabezpieczającej wentylator, ani do otworów agregatu chłodzącego.

e) Ze względu na niebezpieczeństwo wyładowań elektrycznych nie obsługuj chłodziarki będąc bez butów gdy podłoga jest mokra lub gdy masz wilgotne ręce.

f) Przed podjęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i mycia lub konserwacji, wyłącz maszynę i ustaw główny wyłącznik napięcia zasilającego w pozycji WYŁ.

g) Konieczne jest, aby przed umieszczeniem w chłodziarce produktów, pracowała ona dopóki nie osiągnie temperatury roboczej.

W celu uniknięcia przenoszenia się zapachów, zaleca się zabezpieczenie produktów żywnościowych folią spożywczą.

h) Dla prawidłowej pracy systemu chłodzącego bardzo ważne jest, aby nie blokować otworów pobierania powietrza przez wentylator, jeżeli chłodziarka jest w taki wyposażona, ani przez agregat chłodniczy.

i) Instalacja i konserwacja muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny.

Kabel zasilający może być wymieniany bez użycia specjalnych narzędzi. Jest on typu HO5 VV-F.

Okablowanie wewnętrzne posiada trzy przewody o przekroju 1 mm<sup>2</sup>.

Podłączenia elektryczne wykonane są za pomocą końcówek 6.35, zabezpieczonych nakrywkami.

j) Dla prawidłowej eksploatacji i konserwacji chłodziarki użytkownik musi przejść odpowiednie przeszkolenie, przeprowadzone przez wykwalifikowanego technika.

k) Przed podjęciem jakichkolwiek czynności serwisowych, dotyczących urządzeń chłodniczych:

- Wyłącz główny wyłącznik napięcia zasilania.
- Zabezpiecz odpowiednio ręce, ponieważ wiele elementów ma wysoką temperaturę, co może spowodować oparzenie.

## 1.4. Minimalne wymagania dotyczące miejsca instalacji

Instalacja powinna być zabezpieczona wyłącznikiem różnicowo-prądowym.

Gniazda sieciowe z końcówką uziemiającą.

W pomieszczeniu musi być zapewniona wentylacja.

W przypadku maszyn z regulacją wilgotności lub kondensacji z użyciem wody (lub mieszanym), konieczne jest wyposażenie pomieszczenia w źródło wody wodociągowej.

## 2. UŻYTKOWANIE

### 2.1. Normy

#### WARUNKI OTOCZENIA

Graniczne wartości warunków otoczenia dla lodówek klasy N są następujące:

Temperatura w pomieszczeniu **+32°C**

Temperatura kondensacji **+54°C**

Wilgotność względna **60%**

Temperatura pomieszczenia dla urządzeń w wykonaniu tropikalnym wynosi **+42°C**

#### POZIOM HAŁASU

Test hałasu przeprowadzany jest w pomieszczeniu opróżnionym z przedmiotów pochłaniających dźwięk i bez osłon umieszczanych w pobliżu chłodziarki.

Poziomy hałasu zarejestrowane podczas badania zostały pomierzone z zachowaniem zaleceń norm ISO 230 do 235.

Leq (poziom stały) jest mniejszy niż 70 dB (A)

Lp (poziom ciśnienia akustycznego) jest mniejszy niż 130 dB (C)

UWAGA: (A) i (C) - charakterystyki częstotliwościowe sonometru.

## 2.2. Charakterystyka ogólna

Całe wnętrze urządzenia, gdzie umieszczane są produkty spożywcze wykonane jest z materiałów nietoksycznych, atestowanych przez Spanish Food Code.

Wszystkie elementy montażowe włącznie z wkrętami i nakrętkami wykonane są ze stali nierdzewnej lub stali chromowanej.

Agregat chłodzący pracuje z gazem zatwierdzonym przez aktualne przepisy CE.

## 2.3. Przeznaczenie

Nasze chłodziarki przeznaczone są do konserwacji pokarmów i napojów.

**Posiadają one niezbędne urządzenia, gwarantujące bezpieczeństwo i zdrowie użytkownika.**

Zaleca się nie wkładać do chłodziarki gorących produktów lub pojemników, substancji chemicznych lub środków powodujących korozję. Maszyna powinna być użytkowana prawidłowo.

## 2.4. Klasyfikacja chłodziarek

W zależności od wymaganej temperatury urządzenia dzielą się na:

### CHŁODZIARKI (+10 do 0°C)

Przeznaczone są one do przechowywania świeżych produktów i napojów lub produktów wstępnie obrobionych termicznie, w krótkim okresie czasu.

### ZAMRAŻARKI (- 15 do - 21°C)

Przeznaczone do przechowywania lub zamrażania produktów przez długi okres czasu (sześć miesięcy).

### LODÓWKI DO PRZECHOWYWANIA RYB (+2 do -6°C)

Przeznaczone do przechowywania świeżych ryb w lodzie przez krótki okres czasu.

Dla zapoznania użytkownika z przeznaczeniem naszych lodówek załączamy tabelę temperatur przechowywania różnych produktów zgodnie z naszą klasyfikacją.

## 2.5. Stabilność i ryzyko przeciążenia

W przypadku urządzeń zaopatrzonych w szuflady zabrania się ładowania więcej niż 12 kg produktów na jedną szufladę; w każdej szufladzie obciążenie musi być równomiernie rozłożone.

Zaleca się nie otwierać jednocześnie więcej niż jedną szufladę, aby uniknąć przewrócenia się urządzenia.

Z tych samych powodów nie opieraj się i nie siadaj na szufladach.

## 2.6. Główne niebezpieczeństwa

1) Nie zdejmuj elementów osłaniających ruchome części urządzenia, bez uprzedniego wyłączenia napięcia zasilania.

2) Zachowaj konieczne środki ostrożności podczas dostępu do zespołu kondensatora, ze względu na wysoką temperaturę pewnych elementów i duże ryzyko oparzenia.

3) Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego zostało zmniejszone dzięki zastosowaniu elementów regulacyjnych pracujących przy niskim napięciu.

4) Chłodziarki wyposażone są w rurkę odpływową, dla ułatwienia mycia i odprowadzania ewentualnych płynów pochodzących z produktów żywnościowych.

Podczas mycia konieczne jest usunięcie korka z górnej części rurki odpływowej, aby uniknąć gromadzenia się płynów.

5) Nagła przerwa napięcia zasilania.

Jeżeli przerwa zasilania trwa dłużej niż 20 minut, musisz sprawdzić czy temperatura produktów nie przekroczyła dopuszczalnej wartości, sprawdź, czy nie nastąpiły zmiany i unikaj otwierania drzwi chłodziarki.

Graniczne wartości temperatur, które nie powodują psucia się produktów są następujące:

Chłodzenie	+10°C
Przechowywanie produktów w stanie zamrożenia	-15°C
Przechowywanie ryb	+2°C

6) Dla zachowania optymalnego działania chłodziarki unikaj wkładania gorących pokarmów do chłodziarki, ani napojów, gdy butelki nie są zamknięte.

Zabezpieczaj produkty za pomocą wodoszczelnych pojemników i wkładaj je tak, aby zapewnić dobry przepływ powietrza.

Unikaj częstego otwierania drzwi i nie zostawiaj drzwi otwartych.

## Zmiana nastawy temperatur Sterownik mroźniczy ELIWELL ID-974

W zależności od typu sterownika zastosowanego w urządzeniu, aby zmienić nastawioną temperaturę osiąganą przez urządzenie należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.



#### PRZYCISKI I ICH FUNKCJE

Przycisk 'GÓRA'		Zmienia parametry i zwiększa ich wartości Uruchamia ręczny tryb odszraniania
Przycisk 'DÓŁ'		Zmienia parametry i zmniejsza ich wartości
Przycisk 'fnc'		Wyjście
Przycisk 'set'		Wyświetlenie nastawy Wejście do menu Potwierdzenie poleceń Wyświetlenie alarmów




	<b>ODPOWIADA SPRĘŻARCE</b> Świeci gdy sprężarka pracuje. Pulsuje gdy aktywne są parametry dotyczące opóźnienia lub zabezpieczenia sprężarki
	<b>DEFROST</b> Świeci podczas cyklu odszraniania uaktywnionego automatycznie. Pulsuje gdy proces odszraniania jest rozpoczęty ręcznie
	<b>ALARM</b> Świeci gdy alarm jest aktywny. Pulsuje gdy alarm jest wyciszony
	<b>WENTYLATOR</b> Świeci gdy wentylator pracuje

## Sterownik chłodniczy ELIWELL ID-961







#### PRZYCISKI I ICH FUNKCJE

Przycisk 'GÓRA'		Zmienia parametry i zwiększa ich wartości Uruchamia ręczny tryb odszraniania
Przycisk 'DÓŁ'		Zmienia parametry i zmniejsza ich wartości
Przycisk 'fnc'		Wyjście
Przycisk 'set'		Wyświetlenie nastawy Wejście do menu Potwierdzenie poleceń

	<b>ODPOWIADA SPRĘŻARCE</b> Świeci gdy sprężarka pracuje. Pulsuje gdy aktywne są parametry dotyczące opóźnienia lub zabezpieczenia sprężarki
	<b>DEFROST</b> Świeci podczas cyklu odszraniania uaktywnionego automatycznie. Pulsuje gdy proces odszraniania rozpoczęty jest ręcznie
	<b>ALARM</b> Świeci gdy alarm jest aktywny. Pulsuje gdy alarm jest wyciszony

## ZMIANA PUNKTU NASTAWY CARELL

- naciśnij  przez 1 sekundę: wartość wodząca pojawi się na ekranie;
- po dwóch sekundach wartość ta zacznie błyskać;
- zwiększ lub zmniejsz wartość wodzącą używając klawiszy  i , aż osiągniesz pożądaną wartość;
- 4.
- naciśnij  ponownie w celu potwierdzenia nowej wartości punktu nastawy;



## RĘCZNE WYMUSZENIE CYKLU ODSZRANIANIA

Odszranianie realizowane jest w sposób automatyczny. Można jednak w dowolnej chwili wymusić odszranianie poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez minimum 5 sekund.  
Uwaga !

## 3. KONSERWACJA I SERWIS

### 3.1. Konserwacja

Pierwsze mycie musi być wykonane po rozpakowaniu maszyny i przed jej włączeniem. Urządzenie należy umyć wodą z użyciem łagodnego detergentu.

Po umyciu i wysuszeniu umieść elementy wyposażenia we właściwych miejscach.

Mycie zewnętrznych części maszyny, wykonywane codziennie, musi odbywać się za pomocą wilgotnej ściereczki, w kierunku struktury wykończeniowej stali nierdzewnej.

Nie używaj środków rysujących powierzchnie lub zawierających chlor.

Splukuj czystą wodą bez zamaczania, ponieważ woda może uszkodzić części elektryczne.

Miejsce, w którym umieszczona jest chłodziarka musi być otwarte i czyste, w przeciwnym razie wentylator agregatu chłodzącego mógłby wciągać odpadki, które przedostawałyby się do żeberka chłodnicy powodując uszkodzenie agregatu.

Prze wezwaniem technika, sprawdź czy napięcie zasilające chłodziarkę jest prawidłowe i czy w pobliżu niej nie znajduje się jakieś źródło ciepła.

### 3.2. Serwis

Serwis musi być dokonywany przez wykwalifikowany personel techniczny.

**Czyszczenie urządzeń chłodniczych obejmuje szczególnie żeberka parownika.**

**Częstotliwość czyszczenia zależy od miejscowych warunków.**

Oczyść okresowo rurkę odprowadzającą płyny, aby uniknąć jej zablokowania.

Sprawdź, czy warunki temperaturowe w miejscu pracy chłodziarki nie przewyższają warunków odpowiednich dla Twojej chłodziarki i sprawdź czy drzwi zamykają się szczelnie.

### 3.3. Przed wezwaniem serwisu

Czasami przyczyną nieprawidłowej pracy urządzenia jest prosta i może być usunięta przez użytkownika. Przed wezwaniem pomocy technika musisz sprawdzić:

a) Jeżeli chłodziarka nie pracuje

1. Sprawdź, czy jest napięcie w sieci zasilającej obserwując, czy zapalona jest lampka kontrolna.

b) Jeżeli temperatura jest niewłaściwa

1. Sprawdź, czy w pobliżu maszyny nie znajduje się jakieś źródło ciepła.
2. Sprawdź, czy temperatura w pomieszczeniu nie przekracza  $+32^{\circ}\text{C}$ , co stanowi najwyższą temperaturę, w której maszyna może pracować, chyba że zakupiłeś maszynę w wykonaniu tropikalnym.
3. Sprawdź, czy załadowane do chłodziarki produkty są równomiernie rozłożone, bez blokowania otworu wlotowego powietrza z wentylatora, i sprawdź, czy minęło wystarczająco dużo czasu dla ochłodzenia produktów.
4. Sprawdź czy nie nastąpiło nadmierne zalodzenie parownika wewnątrz urządzenia, które może być przyczyną niemożności uzyskania temperatur nastawionych.

**Najczęstszą przyczyną nadmiernego oblodzenia parownika jest nieprzestrzeganie procedury wstępnego schłodzenia produktu, przed przeniesieniem go do urządzenia mroźniczego oraz przechowywanie produktów nieopakowanych.**

c) Jeżeli pojawiły się nieprzyjemne lub głośne hałasy

1. Sprawdź poziome ustawienie maszyny i prawidłowe zamknięcie drzwi maszyny.
2. Sprawdź, czy żaden przedmiot nie dotyka ruchomych części agregatu chłodzącego.

### 3.4 Części zamienne

Zaleca się używanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Firma FAGOR zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku użycia nieoryginalnych części zamiennych.

## 4. Naprawy i zgłoszenia reklamacji

### **WAŻNE:**

**W celu zapewnienia poprawnego i niezawodnego działania urządzenia, należy przynajmniej raz w roku przeprowadzić przegląd techniczny urządzenia potwierdzony protokołem serwisowym**

Wymiana jakichkolwiek części roboczych urządzenia, musi być każdorazowo przeprowadzana przez pracowników autoryzowanego serwisu mających odpowiednie uprawnienia techniczne.

W przypadku wymiany części roboczych należy sprawdzić, czy został zakręcony główny zawór gazu oraz czy w pobliżu nie pali się nieosłonięty płomień.

- a) Zgłoszenia wszelkich usterek w działaniu urządzeń i awarii oraz wszelkie reklamacje należy niezwłocznie zgłaszać na adres sprzedawcy, którego dane znajdują się na dokumencie potwierdzającym nabycie urządzenia (faktura).

### **Gwarancji nie podlegają:**

**Żarówki, elementy gumowe, elementy grzejne zniszczone poprzez działanie kamienia kotłowego, szyby, elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.: palniki, uszczelnienia pomp, rury odpływowe, amortyzatory, pokrycia wałków, pasy filcowe, elementy gumowe oraz wszelkiego rodzaju uszkodzenia mechaniczne urządzeń i ich elementów, jak również uszkodzenia wynikłe z nieprawidłowego użytkowania urządzenia, niezgodnego z powyższą instrukcją.**

**Czynności obsługowe takie jak:**

**Odkamienianie i dbałość o czystość urządzenia nie są wykonywane przez serwis w ramach gwarancji.**

**W razie wystąpienia awarii, należy przechowywany w urządzeniu towar zabezpieczyć przed zniszczeniem. Firma Fagor nie ponosi odpowiedzialności za towar zniszczony w wyniku awarii urządzenia.**

## **WARUNKI GWARANCJI GASTRONOMIA**

1. Gwarantem dla Użytkownika urządzeń marki Fagor jest bezpośredni Sprzedawca, który określa wszystkie zasady udzielanej przez siebie gwarancji na drodze zawartej umowy sprzedaży z Użytkownikiem. Fagor Gastro Polska sugeruje udzielanie gwarancji na okres 24 miesięcy od daty sprzedaży urządzenia, jednak długość gwarancji jest uzależniona od zawartych warunków sprzedaży. Firma Fagor zaleca wykonywanie przynajmniej raz w roku przeglądu serwisowego w celu zapewnienia prawidłowej i niezawodnej pracy urządzenia.
2. Warunkiem ważności gwarancji jest przestrzeganie wszystkich wymaganych przez obowiązujące przepisy norm związanych z instalacją, użytkowaniem i konserwacją urządzeń. Zaniedbania w tym zakresie mogą prowadzić do utraty gwarancji.
3. Sprzedawca zobowiązuje się do bezpłatnego usunięcia usterek urządzenia w okresie ważności udzielonej gwarancji, a wynikających z wadliwej pracy urządzenia. Gwarancją nie są objęte czynności eksploatacyjne (odkamienianie, czyszczenie, konserwacja, smarowanie, przeglądy okresowe) oraz elementy takie jak: żarówki, elementy gumowe, elementy ulegające naturalnemu zużyciu (palniki, zawory, rury odpływowe, amortyzatory, pokrycia wałków, pasy filcowe), szyby oraz uszkodzenia mechaniczne urządzeń bądź ich elementów.
4. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń lub nieprawidłowości w działaniu urządzenia, należy niezwłocznie powiadomić sprzedawcę. Każde zgłoszenie naprawy gwarancyjnej powinno zostać przekazane na piśmie faksem, wiadomością e-mail lub pocztą tradycyjną.
5. Zarówno producent jak i Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za podłączenie urządzenia do zasilania elektrycznego, gazowego i wodnego niezgodnego z tabliczką znamionową oraz za wadliwy sposób montażu i za uszkodzenia spowodowane przez zdarzenia losowe takie, jak: pożar, powódź bądź wyładowania atmosferyczne.
6. Zarówno producent jak i Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za utratę możliwości zysku, wynikłą z niesprawności urządzenia.
7. Dokumentem potwierdzającym prawo Użytkownika do bezpłatnej naprawy wynikającej z gwarancji, jest dokument zakupu urządzenia (faktura) lub inny dokument podpisany przez Sprzedawcę, opisujący zasady udzielonej gwarancji. Użytkownik jest zobowiązany do przedstawienia technikowi serwisu wykonującemu naprawę dokumentu potwierdzającego prawo do naprawy w ramach gwarancji. Brak dokumentu, spowoduje uznanie usługi jako odpłatnej.
8. Jeśli warunki umowy nie stanowią inaczej, gwarancja jest liczona od daty wystawienia dokumentu, stwierdzającego nabycie urządzenia.

Warszawa, dn. 2006-11-21

**DEKLARACJA ZGODNOŚCI TYPU WE**

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 15 grudnia 2005 roku w sprawie zasadniczych wymagań dla sprzętu elektrycznego (Dz. U. nr.259, poz. 2172)

Firma Fagor Gastro Polska Sp. z o.o. Palmiry ul. Warszawska 9 05-152 Czosnów, będąca upoważnionym przedstawicielem hiszpańskiego producenta „Fagor Industrial, S.COOP”.

B° Sancholopetegui 22 20560 ONATI (Guipuzcoa) ESPANA.

Deklaruje że urządzenia:

Stoły typu SNACK MSP-150/-200/-250/-300/-17R/-169R/-222R/-274R/-150C/-200C/-250C/-300C/-117R/C/-169R/C/-222R/C/-274R/C/-150F/-200F/-250F  
MSN-150/-200/-250/-300/-117R/-169R/-222R/-274R  
FMP- 150/-202/-255/-307/-117R/-169R/-222R/-274R

Stoły piekarnicze MPP- 150/-202/-255/-307/-117R/-169R/-222R/-274R  
-150C/-202C/-225-C/-117R/C/-169R/C/-222R/C  
MPN-150/-202/-255/-307/-117R/-169R/-222R/-274R  
150C/-202C/-255C/-117R/C/-169R/C/-222R/C  
MEP-100/-135/-180/-215/-182

Stoły chłodnicze GN MFP/MFN-135GN/-180GN/-225GN/-270GN/-102GN/R/-147GN/R  
-192GN/R/-237GN/R  
MCP/MCN-135GN/-180GN/-225GN/-102GN/R/-147GN/R/-192GN/R

Których dotyczy niniejsza deklaracja, spełnia wymagania następujących dyrektyw WE dotyczących urządzeń elektrycznych :

73/23/EWG, 89/392/EWG.

FAGOR Gastro Polska Sp. z o.o.  
Z-ca Dyrektora ds. Technicznych

Jarosław Wacharski

Warszawa, dn. 2006-11-21

**DEKLARACJA ZGODNOŚCI TYPU WE**

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 15 grudnia 2005 roku w sprawie zasadniczych wymagań dla sprzętu elektrycznego (Dz. U. nr.259, poz. 2172)

Firma Fagor Gastro Polska Sp. z o.o. Palmiry ul. Warszawska 9 05-152 Czosnów, będąca upoważnionym przedstawicielem hiszpańskiego producenta „Fagor Industrial, S.COOP”.

B<sup>o</sup> Sancholopetegui 22 20560 ONATI (Guipuzcoa) ESPANA.

Deklaruje że urządzenia:

Witryny chłodnicze	VTP-139; VTP-139-R; VTP-175; VTP-175-R
Chłodziarki barowe	BFP-150A/-200A/-250A/-150I/-200I/-250I/-300I
Zamrażarki do szkła	ECE-80; ECI-80; ECE-150; ECI-150
Szafy chłodnicze	AFP-701/-702/-801/-802/-1402/-1403/-1404/-1602/-1603/-1604 2103/-2104/-2105/-2106 AFN-702/-801/-802/-1403/-1404/-1602/-1603/-1604 AF-702/-802/-1403/-1404/-1603/-1604/-2104/-2105/-2106 C i P: APP-701; AP-701 AEP-701/-801/-802/-1402/-1602/-2103

Których dotyczy niniejsza deklaracja, spełnia wymagania następujących dyrektyw WE dotyczących urządzeń elektrycznych :

73/23/EWG, 89/392/EWG

FAGOR Gastro Polska Sp. z o.o.  
Z-ca Dyrektora ds. Technicznych

Jarosław Wacharski

