



## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

STOŁY CHŁODNICZE serii .	DM-940xx DM-910xx DM-900xx DM-90x0x DM-940xx-c (ciągi)	DM-S-940xx DM-S-93043 DM-S-910xx DM-S-900xx DM-S-90x0x
PODSTAWY CHŁODNICZE serii....	DM-9470x	
LADY SAŁATKOWE serii .....	DM-9404x DM-94060-c (ciągi)	
STOŁY MROŻNICZE serii ...	DM-9500x DM-95044 DM-9050x	DM-S-9500x DM-S-9504x DM-S-9050x



**UWAGI:**

Tym znakiem oznaczone są informacje o szczególnym znaczeniu dla bezpieczeństwa użytkownika oraz prawidłowej eksploatacji urządzenia. Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy dokładnie zaznajomić się z niniejszą instrukcją użytkownika

**ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY**

**W celu zapewnienia bezpieczeństwa pracy obsługi oraz długotrwałej i bezawaryjnej pracy urządzenia, należy przestrzegać poniższych zasad:**

- **Zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami dotyczącymi eksploatacji urządzeń elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy i udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach**
- **Praktycznie zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji**
- **Zabrania się włączania urządzenia do sieci zasilającej, której nie sprawdzono uprzednio pod względem prawidłowości wykonania ochrony przeciwporażeniowej**
- **Zabrania się włączania urządzenia do gniazda wtykowego nie posiadającego kołka zerującego**
- **Zabrania się mycia, czyszczenia oraz wszelkich napraw urządzenia podłączonego do sieci zasilającej**
- **Wszelkie naprawy urządzenia może dokonywać jedynie osoba do tego uprawniona, przestrzegając zasady wymiany uszkodzonych części na identyczne**
- **Za użytkowanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem lub zaleceniami niniejszej instrukcji, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności**
- **Zabrania się zasłaniania żaluzji komory agregatu skraplającego, ponieważ może to wpłynąć na prawidłową pracę urządzenia. Minimalna przestrzeń przed żaluzją komory agregatu powinna wynosić minimum 1 metr**
- **Urządzenia można eksploatować w zakresie temperatur otoczenia od 16 do 32° C (klasa klimatyczna 4) i wilgotności względnej do 60% w pomieszczeniu suchym i przewiewnym.**
- **Dla pracy urządzeń w temperaturze otoczenia >32°C może wystąpić nieuzyskiwanie najniższych deklarowanych temperatur pracy oraz zwiększenie zużycia energii elektrycznej**
- **W przypadku wyeksploatowania urządzenia należy pamiętać o jego ekologicznej utylizacji. Przy pracach związanych z utylizacją i złomowaniem należy przestrzegać aktualnie obowiązujących w danym kraju przepisów. Przed złomowaniem należy urządzenie całkowicie zabezpieczyć przez odcięcie przewodu zasilającego.**
- **W sprzęcie nie wolno przechowywać substancji wybuchowych takich jak puszki z aerozolem z gazem palnym**
- **Urządzenia nie zostały przewidziane do pracy poza budynkami i nie mogą być wystawione na bezpośrednie działanie warunków atmosferycznych (śnieg, deszcz, światło słoneczne).**
- **Nie dopuszcza się magazynowania w pomieszczeniach gdzie mogą wystąpić temperatury ujemne.**
- **Prosimy o zachowanie tej instrukcji w celu wykorzystania jej w przyszłości lub przekazania ewentualnemu następnemu użytkownikowi**

## **SPIS TREŚCI**

---

ZASADY PRAWIDŁOWEJ I BEZPIECZNEJ PRACY .....	2
PRZEZNACZENIE .....	4
DZIAŁANIE INSTALACJI CHŁODNICZEJ .....	4
NASTAWA TEMPERATURY WNĘTRZA.....	4
PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	4
PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ .....	5
EKSPLOATACJA.....	5
TRANSPORT .....	6
DANE TECHNICZNE .....	7
Tabela 1.Stoły chłodnicze serii DM i DM-S .....	7
Tabela 2.Stoły chłodnicze serii DM i DM-S ze zlewozmywakiem.....	7
Tabela 3.Stoły chłodnicze serii DM i DM-S z drzwiami przeszklonymi.....	8
Tabela 4.Stoły chłodnicze serii DM i DM-S z drzwiami przeszkl i zlewozmywakiem	8
Tabela 5.Stoły chłodnicze serii DM i DM-S do przygotowania pizzy .....	9
Tabela 6.Stoły chłodnicze serii DM- do ciągów .....	9
Tabela 7. Lady sałatkowe serii DM i DM-S .....	10
Tabela 8.Stoły mroźnicze serii DM i DM-S.....	10
Tabela 9.Stoły i podstawy chłodnicze serii DM i DM-S .....	10
TABLICZKA ZNAMIONOWA ORAZ ETYKIETA DOT. F-GAZÓW .....	11
UWAGA      OBSŁUGA STEROWNIKA ORAZ SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ W ZAŁĄCZNIKU NR 1b– STOŁY I LADY CHŁODNICZE 2a– STOŁY MROŹNICZE	

## **PRZEZNACZENIE**

Urządzenia produkowane przez firmę DORA METAL należą do grupy profesjonalnych urządzeń chłodniczych i mroźniczych. Przeznaczone są do krótkotrwałego przechowywania artykułów spożywczych w miejscu pracy.

Mają zastosowanie w zakładach gastronomicznych, cukierniach, kawiarniach, sieciach sklepów, w których istnieje konieczność przechowywania produktów spożywczych w stanie schłodzonym lub zmrożonym, pozwalającym na zachowanie ich walorów smakowych, zapachowych i estetycznych.

Zakresy regulacji temperatury dla poszczególnych typów urządzeń zostały przedstawione w danych technicznych.

**Uwaga: Urządzenia nie zostały przewidziane do pracy poza budynkami i nie mogą być wystawione na bezpośrednie działanie warunków atmosferycznych (śnieg, deszcz, światło słoneczne).**

**Producent nie bierze odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowe użytkowanie urządzenia, niezgodne z jego przeznaczeniem**

## **DZIAŁANIE INSTALACJI CHŁODNICZEJ.**

W urządzeniu odbywa się jednostopniowy, sprężarkowy obieg chłodniczy. Układ chłodniczy wypełniony jest ekologicznym czynnikiem chłodniczym dopuszczonym przez aktualne przepisy prawa (dane zawarte na tabliczce znamionowej). Elementem rozprężnym jest rurka kapilarna.

## **NASTAWA TEMPERATURY WNĘTRZA**

Czujnik elektronicznego regulatora temperatury umieszczony jest na ścianie komory. Regulator zaprogramowany jest tak, aby urządzenie osiągało temperaturę wnętrza podaną w danych technicznych. Sposób nastawy żądanej temperatury podany jest w załączniku nr 1b i 2a.

## **PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Pierwsze uruchomienie i konserwacja codzienna może być wykonywana przez obsługę pod warunkiem ścisłego przestrzegania poniżej wymienionych zaleceń. Producent urządzenia odrzuci odpowiedzialność, za jakiegokolwiek operacje, wykonywane przy urządzeniu bez przestrzegania zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.



**Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych, należy urządzenie bezwzględnie odłączyć od sieci elektrycznej. Nie wolno usuwać jakichkolwiek układów zabezpieczających.**

Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych, używając delikatnej ściereczki zgodnie z kierunkiem szlif, nigdy ruchami okrężnymi. Folię ochronną usuwać powoli aby uniknąć pozostawiania resztek kleju. Gdyby jednak klej pozostał, można go usunąć za pomocą odpowiedniego nie powodującego korozji rozpuszczalnika, następnie powierzchnie oplotkać i wytrzeć do sucha.

Do codziennego czyszczenia należy używać neutralnego mydła, środków do czyszczenia szyb lub detergentu płynnego w 90 % ulegającego biodegradacji, (dla zminimalizowania ilości zanieczyszczeń odprowadzanych do otaczającego środowiska) oraz delikatnej ściereczki zawsze zgodnie z kierunkiem szlif, nigdy ruchami okrężnymi.



**Nie wolno stosować środków szorujących, materiałów zawierających włenę stalową, które mogłyby zarysować powierzchnię oraz środków zawierających agresywne kwasy. Do mycia nie używać strumienia wody a jedynie wilgotnej ściereczki.**

Po umyciu wyrobu, przed podłączeniem do sieci elektrycznej, urządzenie pozostawić do całkowitego wyschnięcia.



**Urządzenie powinno być ustawione z dala od źródeł ciepła, w miejscu nienarażonym na działanie promieni słonecznych.**

Przy planowaniu rozmieszczenia urządzenia należy uwzględnić miejsce na swobodne otwarcie drzwi i szuflad oraz żaluzji w celu swobodnego wysunięcia agregatu do serwisowania a także dostępu do czyszczenia skraplacza.

Urządzenie należy odstawić od ściany w celu zapewnienia swobodnego obiegu powietrza przez skraplacz.


Sprawdzić czy wypoziomowana jest podłoga, na której zostanie ustawione urządzenie. Następnie wypoziomować urządzenie, wykorzystując do tego celu regulowane nóżki, sprawdzając jednocześnie czy dobrze zamykają się drzwi.

## **PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ**

Konstrukcja urządzenia jest wykonana zgodnie z odpowiednimi dyrektywami i normami zharmonizowanymi:

- dyrektywa niskiego napięcia 2006/95/WE
- dyrektywa zgodności elektromagnetycznej 2004/108/WE
- normy PN-EN 60335-2-89, PN-EN 60335-1
- normy PN-EN 55014-1, PN-EN-55014-2, PN-EN 61000-3

Urządzenie jest przystosowane do zasilania z sieci 230V 50Hz i powinno być zasilane z osobnego obwodu niskiego napięcia. Uziemione gniazdo wtykowe musi posiadać zabezpieczenie przed porażeniem elektrycznym dobranym zgodnie z wymaganiami lokalnych norm i przepisów wg. parametrów podanych na tabliczce znamionowej. Parametry wyłącznika różnicowo-prądowego należy dobrać w zależności od wartości prądu, podanego na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenia wyposażone są w giętki przewód zasilający typu HO5VV-F (3x1,5mm<sup>2</sup>, w tym żyła ochronna). W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę przez specjalistę z serwisu technicznego, lub przez wykwalifikowaną osobę z odpowiednimi uprawnieniami

Urządzenia wyposażone są w zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony symbolem . Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41



**Uruchomienie urządzenia, może nastąpić tylko po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami z pomiarów, przeprowadzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami.**

Po stwierdzeniu, że instalacja elektryczna spełnia ww. wymagania, można do niej przyłączyć urządzenie. Przyłącza dokonujemy poprzez włożenie wtyczki przewodu przyłączeniowego do gniazda wtykowego. Tak przygotowane urządzenie jest gotowe do pracy.



**Ponieważ w trakcie transportu urządzenie mogło być odchylane od pionu o kąt większy niż 30°, przed przyłączeniem urządzenia do sieci należy odczekać około 3÷4 godzin. W przeciwnym wypadku może nastąpić uszkodzenie agregatu skraplającego.**

## **EKSPLOATACJA**

Temperatura chłodzonej przestrzeni i cykl pracy agregatu mogą ulegać wahaniom. Zależą one od temperatury otoczenia, ilości włożonych świeżych produktów oraz napływu ciepła z zewnątrz. Dlatego należy unikać zbędnego otwierania drzwi oraz wkładania ciepłych artykułów żywnościowych o temperaturach znacznie przekraczających temperatury przechowywania. Może to, bowiem znacznie przedłużyć czas schładzania produktów.

Podczas eksploatacji urządzenia należy przestrzegać zasady, aby maksymalny załadunek nie przekraczał wartości określonych w tabelach przedstawionych w dalszej części instrukcji. Produkty należy tak ustawiać, aby umożliwić obieg powietrza przez chłodnicę.

Pierwsze zapelnienie przestrzeni chłodzonej należy dokonywać po uprzednim jej wychłodzeniu do temperatury pracy. Zasada ta powinna być także przestrzegana po dłuższej przerwie w eksploatacji.

Co pewien okres czasu zaleca się przerwę w eksploatacji urządzenia celem oczyszczenia jego wnętrza, naturalnego odszronienia parownika, oczyszczenia skraplacza agregatu oraz sprawdzenia stanu uszczelki drzwi. W urządzeniach mroźniczych przed przymarzeniem uszczelki chroni przylgnia podgrzewana grzałką elektryczną. Ewentualna wymiana uszczelki polega na jej wyjęciu i wciśnięciu nowej w rowek profilu.

Przed dokonaniem w/w czynności należy wyłączyć urządzenie wyłącznikiem sieciowym oraz wyjąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka sieciowego.

W celu oczyszczenia skraplacza należy zdjąć żaluzję czołową komory agregatu odkręcając ręcznie cztery śruby. Czyszczenie skraplacza agregatu należy wykonywać nie rzadziej jak jeden raz w miesiącu. Czynność tę należy wykonywać miękką szczotką i odkurzaczem.



***Do czyszczenia urządzenia nie należy używać strumienia wody***



***Za uszkodzenie agregatu skraplającego powstałe w wyniku nieprzestrzegania czystości skraplacza producent nie ponosi odpowiedzialności!***

Zaszronienie parownika jest likwidowane automatycznie.

Wszystkie nastawy sterownika konieczne do normalnego funkcjonowania urządzenia są wprowadzone przez producenta.



***Absolutnie niedozwolone jest ingerowanie w parametry systemowe sterownika, gdyż może to spowodować bardzo poważne konsekwencje włącznie ze zniszczeniem towaru i urządzenia chłodniczego.***

Urządzenia (stoły chłodnicze z serii DM-940xx, DM-S-940xx; stoły mroźnicze DM-95044, DM-S-95044; lady sałatkowe DM-9404x oraz DM-94060) wyposażone są w system odparowania skroplin przy pomocy gorącego czynnika płynącego w węzownicy miedzianej. W pozostałych stołach chłodniczych i mroźniczych z agregatem z boku skropliny spływają do wysuwanej pod agregatem kuwety. Należy monitorować poziom skroplin w pojemniku.



***Nie należy przesuwać po powierzchni blachy (błat, dno komory) twardych, szorstkich przedmiotów (np. talerzy) mogących zarysować powierzchnie. Zarysowania takie nie podlegają gwarancji.***

## **TRANSPORT**

---

Producent wysłał urządzenie na palecie zabezpieczone tekturowymi kątownikami oraz folią. W czasie transportu należy zabezpieczyć urządzenie przed przesuwaniem się.

Urządzenie należy transportować w pozycji pracy. Po otrzymaniu przesyłki z urządzeniem (przed rozpakowaniem) należy sprawdzić czy podczas transportu nie powstały jakieś uszkodzenia. Wszelkie zauważone uszkodzenia należy natychmiast zgłosić przewoźnikowi. W żadnym wypadku uszkodzone urządzenie nie może zostać zwrócone do jego producenta, bez powiadomienia, oraz bez wcześniej otrzymanej od niego pisemnej zgody.



***Producent nie ponosi odpowiedzialności za urządzenie, które uległo uszkodzeniu w czasie transportu.***

**DANE TECHNICZNE****Tabela 1. Stoły chłodnicze serii DM i DM-S**

Dane		Numer katalogowy					
		94002 90002*	94003 90003*	94004 90004*	94044 90044*	94001 90401*	94007 90407*
Szerokość	mm	1325 1125*	1825 1625*	2325 2125*	950	1475 1275*	2050 1850*
Głębokość	mm	700 (600)			800		
Wysokość	mm	850					
Ilość drzwi	szt.	W zależności od opcji wykonania				2	3
Ilość szuflad	szt.						
Pojemność komór	litr	2 x 110 (2 x 95)	3 x 110 (3 x 95)	4 x 110 (4 x 95)	2 x 85 (2 x 65)	2 x 150	3 x 150
Dopuszczalny załadunek	kg	60 (48)	90 (72)	120 (96)	45 (36)	84	126
Max obciąż. półki/szuflad	kg	30/30					
Temperatura wnętrza	°C	-2...+10			+2...+10		
Zasilanie	V/Hz	230 / 50					
Prąd znamionowy		Dane na tabliczce znamionowej					
Klasa klimatyczna							
Typ sprężarki							
Rodzaj czynnika chłodniczego	-	R134a					
Ilość czynnika chłodniczego	kg	0,45					
GWP / ODP	-	1430 / 0					
Ekwiwalent CO <sub>2</sub>	t	0,64					

\*stoły chłodnicze bez agregatu

**Tabela 2. Stoły chłodnicze serii DM i DM-S ze zlewozmywakiem**

Dane		Numer katalogowy		
		91002	91003	91004
Szerokość	mm	1325	1825	2325
Głębokość	mm	700(600)		
Wysokość	mm	850		
Ilość drzwi	szt.	w zależności od opcji wykonania		
Ilość szuflad	szt.			
Pojemność komór	litr	2 x 110 (2 x 95)	3 x 110 (3 x 95)	4 x 110 (4 x 95)
Max obciąż. półki/szuflad	kg	30/30		
Dopuszczalny załadunek	kg	60 (48)	90 (72)	120 (96)
Temperatura wnętrza	°C	-2...+10		
Zasilanie	V/Hz	230 / 50		
Prąd znamionowy		Dane na tabliczce znamionowej		
Klasa klimatyczna				
Typ sprężarki				
Rodzaj czynnika chłodniczego	-	R134a		
Ilość czynnika chłodniczego	kg	0,45		
GWP / ODP	-	1430 / 0		
Ekwiwalent CO <sub>2</sub>	t	0,64		

**Tabela 3. Stoły chłodnicze serii DM i DM-S z drzwiami przeszklonymi**

Dane		Numer katalogowy		
		94005 90005*	94006 90006*	94008 90008*
Szerokość	mm	1325 1125*	1825 1625*	2325 2125*
Głębokość	mm	700 (600)		
Wysokość	mm	850		
Ilość drzwi	szt.	2	3	4
Pojemność komór	litr	2 x 110 (2 x 95)	3 x 110 (3 x 95)	4 x 110 (4 x 95)
Dopuszczalny załadunek	kg	60 (48)	90 (72)	120 (96)
Max obciąż pólki	kg/kg	30		
Temperatura wnętrza	°C	+2...+10		
Zasilanie	V/Hz	230 / 50		
Prąd znamionowy		Dane na tabliczce znamionowej		
Klasa klimatyczna				
Typ sprężarki				
Rodzaj czynnika chłodniczego	-			
Ilość czynnika chłodniczego	kg	0,45		
GWP / ODP	-	1430 / 0		
Ekwiwalent CO <sub>2</sub>	t	0,64		

\* stoły chłodnicze bez agregatu

**Tabela 4. Stoły chłodnicze serii DM i DM-S z drzwiami przeszklonymi i zlewozmywakiem**

Dane		Numer katalogowy		
		91005	91006	91008
Szerokość	mm	1325	1825	2325
Głębokość	mm	700 (600)		
Wysokość	mm	850		
Ilość drzwi	szt.	2	3	4
Pojemność komór	litr	2 x 110 (2 x 95)	3 x 110 (3 x 95)	4 x 110 (4 x 95)
Dopuszczalny załadunek	kg	60 (48)	90 (72)	120 (96)
Max obciąż pólki	kg/kg	30		
Temperatura wnętrza	°C	+2...+10		
Zasilanie	V/Hz	230 / 50		
Prąd znamionowy		Dane na tabliczce znamionowej		
Klasa klimatyczna				
Typ sprężarki				
Rodzaj czynnika chłodniczego	-			
Ilość czynnika chłodniczego	kg	0,45		
GWP / ODP	-	1430 / 0		
Ekwiwalent CO <sub>2</sub>	t	0,64		



**Tabela 5. Stoły chłodnicze serii DM i DM-S do przygotowania pizzy**

Dane		Numer katalogowy			
		94042	94048	94049	94051
Szerokość	mm	950	1475	1975	1475
Głębokość	mm	700	820	780	800
Wysokość	mm	850/1120	850/1415	1000/1400	850/1050
Ilość drzwi	szt.	2			
Ilość szuflad	szt.	-		5	-
Pojemność komór	litr	2 x 85	2 x 150		
Dopuszczalny załadunek	kg	48	72	96	72
Max obciąż pólki	kg/kg	30			
Temperatura wnętrza	°C	0...+10			
Zasilanie	V/Hz	230 / 50			
Prąd znamionowy		Dane na tabliczce znamionowej			
Klasa klimatyczna					
Typ sprężarki					
Rodzaj czynnika chłodniczego	-	R134a			
Ilość czynnika chłodniczego	kg	0,45			
GWP / ODP	-	1430 / 0			
Ekwiwalent CO <sub>2</sub>	t	0,64			

**Tabela 6. Stoły chłodnicze serii DM- do ciągów**

Dane		Numer katalogowy			
		94002-c 94012-c, 022-c, 032-c	94003-c 94013-c, 023-c, 033-c	94044-c	94043-c
Szerokość	mm	1395 1325	1895 1825	1030 952	500
Głębokość	mm	700 705/800			
Wysokość	mm	850 900			
Ilość drzwi	szt.	2	3	2	
Pojemność komór	litr	2 x 110	3 x 110	2 x 85	
Dopuszczalny załadunek	kg	60	90	120 (96)	
Max obciąż pólki/szuflad	kg/kg	30/30	30/30	20	
Temperatura	°C	-2...+10 komora, płyta i wanna temp. wynikowa			-2...+10
Zasilanie	V/Hz	230 / 50			
Prąd znamionowy		Dane na tabliczce znamionowej			
Klasa klimatyczna					
Typ sprężarki					
Rodzaj czynnika chłodniczego	-	R134a			
Ilość czynnika chłodniczego	kg	0,45			0,2
GWP / ODP	-	1430 / 0			
Ekwiwalent CO <sub>2</sub>	t	0,64			0,29

**Tabela 7. Lasy sałatkowe serii DM i DM-S**

Dane		Numer katalogowy			
		94041	94040	94047	DM-94060-c do ciągu
Szerokość	mm	950			1030 952
Głębokość	mm	700			800 705
Wysokość	mm	850	850/1465	850/1260	850 900
Ilość drzwi	szt.	2			
Ilość szuflad	szt.	-			
Pojemność komór	litr	2 x 65			
Dopuszczalny załadunek	kg	2 x 64			
Max obciąż. półki	kg/kg	25			
Temperatura wnętrza	°C	0... +10			
Zasilanie	V/Hz	230 / 50			
Prąd znamionowy		Dane na tabliczce znamionowej			
Klasa klimatyczna					
Typ sprężarki					
Rodzaj czynnika chłodniczego	-				
Ilość czynnika chłodniczego	kg	0,45			
GWP / ODP	-	1430 / 0			
Ekwiwalent CO <sub>2</sub>	t	0,64			

**Tabela 8. Stoły mroźnicze serii DM i DM-S**

Dane		Numer katalogowy		
		95002 90502*	95003 90503*	95044 / 95043
Szerokość	mm	1325 1125*	1825 1625*	950 / 500
Głębokość	mm	700		600(700) / 530
Wysokość	mm	850		850 / 890
Ilość drzwi	szt..	2	3	2 1
Ilość szuflad	szt.	w zależności od opcji		
Pojemność komór	litr	2x110	3x110	2x65
Dopuszczalny załadunek	kg	60	90	36(45)
Max obciąż. półki	kg	30		20
Temperatura wnętrza	°C	-14...-21		
Zasilanie	V/Hz	230 / 50		
Prąd znamionowy		Dane na tabliczce znamionowej		
Klasa klimatyczna				
Typ sprężarki				
Rodzaj czynnika chłodniczego	-			
Ilość czynnika chłodniczego	kg	0,55		0,55 / 0,2
GWP / ODP	-	2140 / 0		
Ekwiwalent CO <sub>2</sub>	t	1,18		1,18 / 0,43


\*stoły mroźnicze bez agregatu


**Tabela 9. Stoły i podstawy chłodnicze serii DM i DM-S**

Dane		Numer katalogowy			
		DM-S-94043.0	DM-S-94043.2	DM-S-93043	DM-94702 DM-94703
Szerokość	mm	500			1200 1600
Głębokość	mm	530			666
Wysokość	mm	890			620
Ilość drzwi	szt.	1	-	1 przeszklone	-
Ilość szuflad	szt.	-	2	-	4 6
Pojemność komór	litr	80	1/2GN h=150 2/3GN h=150	80	4x1/1GN h=100 6x1/1 GN h=100
Dopuszczalny załadunek	kg	20	20	20	20 30
Max obciąż. półki/szuflad	kg	20/20			

Temperatura wnętrza	°C	-2...+10	
Zasilanie	V/Hz	230 / 50	
Prąd znamionowy		Dane na tabliczce znamionowej	
Klasa klimatyczna			
Typ sprężarki			
Rodzaj czynnika chłodniczego	-	R134a	
Ilość czynnika chłodniczego	kg	0,20	0,18
GWP / ODP	-	1430 / 0	
Ekwiwalent CO <sub>2</sub>	t	0,29	0,26

### TABLICZKA ZNAMIONOWA ORAZ ETYKIETA DOT. F-GAZÓW

	Dane dotyczące producenta		Miejsce na oznaczenie wyrobu
Nazwa i typ wyrobu	<input type="text"/>		
Nr fabryczny	<input type="text"/>	Napięcie znamionowe	<input type="text"/>
Masa	<input type="text"/>	Częstotliwość prądu	<input type="text"/>
Klasa klimatyczna	<input type="text"/>	Prąd znamionowy	<input type="text"/>
Typ agregatu	<input type="text"/>	Max moc oświetlenia	<input type="text"/>
Czynnik chłodniczy	<input type="text"/>	Moc układów grzejnych	<input type="text"/>
Masa czynnika	<input type="text"/>	Zakres temperatury	<input type="text"/>

UWAGA: ZAWIERA FLUOROWANE GAZY CIEPLARNIANE			
Urządzenie/produkt zawierający lub uzależniony od fluorowanych gazów cieplarnianych Zgodnie z (UE) nr 517/2014 i (UE) nr 2015/2068			
Czynnik chłodniczy:	patrz tabela	GWP / ODP:	patrz tabela
Ilość czynnika napełniona fabrycznie:	patrz tabela	Ekwiwalent CO <sub>2</sub> :	patrz tabela
Ilość czynnika dodana:	___ kg	Ekwiwalent CO <sub>2</sub> :	___ t
Łączna ilość czynnika w obiegu:	___ kg	Ekwiwalent CO <sub>2</sub> :	___ t
Urządzenie hermetycznie zamknięte:	TAK		
<b>Rodzaj zagrożenia:</b> H280: Zawiera gaz pod ciśnieniem. Ogrzanie grozi wybuchem. H314: Może powodować oparzenia skóry oraz uszkodzenia oczu.			
<b>Środki ostrożności:</b> P273: Unikać uwolnienia do środowiska. P403: Przechowywać w dobrze wentylowanej przestrzeni. P502: Zawartość po odzyskaniu przekazać do Fundacji Ochrony Klimatu PROZON.			

**DORA METAL** Sp. z o.o.  
 ul. Chodzieska 27  
 64-700 Czarnków  
 Telefon +48 (067) 255 20 42  
 Faks +48 (067) 255 25 15  
<http://www.dora-metal.pl>  
 e-mail: [info@dora-metal.pl](mailto:info@dora-metal.pl)  
[serwis@dora-metal.pl](mailto:serwis@dora-metal.pl)  
 serwis tel. 602286179

Informacje zawarte w tym dokumencie mogą być zmieniane przez DORA METAL bez powiadomienia użytkownika. Żadna część tego dokumentu nie może być reprodukowana ani rozpowszechniana w jakiegokolwiek formie albo przez jakiegokolwiek środki, bez pisemnego zezwolenia DORA METAL

Prawa autorskie © 2019 dla DORA METAL Sp. z o.o.  
 Wszelkie prawa zastrzeżone