Шкаф пекарский
P10L



ПАСПОРТ

1134.00.000 ПС

Ярославль

Техническое описание

Шкаф пекарский предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Имеет двойную стеклянную дверь, внутреннее освещение шкафа галогенными лампами, возможность ручного программирования времени остановки приготовления в диапазоне 0-60 минут.

Приобретая шкаф пекарский, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации. Это позволит Вам успешно его использовать в Вашем бизнесе.

Предприятие - изготовитель постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

1. Общие указания

1.1. Шкаф пекарский P10L работает от электрической сети напряжением 400 В ±10% переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода с подключением к водопроводной сети с давлением воды от 50 до 300 кПа.

1.2. Аппарат предназначен для установки в помещениях с температурой не ниже +10ºС. Шкаф пекарский рекомендуется устанавливать в хорошо вентилируемом помещении на расстоянии не менее 10 см от стены. Размещение задней стенки оборудования при установке должно обеспечивать лёгкий доступ для подключения к энергосети, а также подвода воды и подключения к канализации.

1.3. Шкаф пекарский устанавливается и подключается к электрической и водопроводной сетям только специалистами обслуживающей организации.

1.4. Шкаф пекарский устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

Оберегайте шкаф пекарский от небрежного отношения и ударов.

При установке оборудования следует учитывать расположение другого теплового оборудования используемого в том же помещении, что и шкаф пекарский.

Примечание: Установка шкафа пекарского должна обеспечивать расстояние от его задней панели до ближайшей плиты или фритюра не менее 1,5 м, расстояние от боковых сторон изделия до плит должно составлять не менее 1,0 м, до фритюра 1,5 м.

ВНИМАНИЕ! Использование фритюра вблизи шкафа пекарского приводит к увеличению жировых отложений в короткие сроки на рабочих элементах изделия (в первую очередь на электродвигателях).

1.5. **Электроподключение шкафа пекарского рекомендуется производить с использованием УЗО.**

1.6. Подключение шкафа пекарского к сети холодного водоснабжения должно проводиться с использованием фильтров грубой и тонкой очистки. Дополнительно необходимо устанавливать умягчитель воды.

Применение всех рекомендуемых и необходимых компонентов при подключении изделия и использование всех рекомендаций при монтаже, подключении и во время эксплуатации позволит продлить срок службы Вашего оборудования.

Производитель не несет никакой ответственности за причинение вреда людям или предметам, вызванным (спровоцированным) не соблюдением выше приведенных предписаний либо вмешательством в какую-либо часть оборудования, либо использованием не оригинальных запасных частей.

2. Технические характеристики

Наименование параметра	Значение параметра
Габаритные размеры, мм. длина ширина (с выступающими элементами) высота (с опорами)	 865 837 (930) 1120 (1147)
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,5
Номинальное напряжение, В	400±10%
Температура внутренней камеры, °С	0...260
Максимальное количество пекарских листов	10
Расстояние между уровнями, мм	80
Количество реверсивных вентиляторов во внутренней камеры, шт.	3
Масса нетто не более, кг.	138

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Шкафы пекарские выполнены с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.

3.2. Шкаф пекарский необходимо подключать к электрической сети, имеющей защитное заземление.

Электроподключение изделия должно производиться согласно схеме (см. рис.1) и с использованием кабеля, имеющего сечение каждого проводника не менее 2,5 мм^2 (для меди).

Примечание: Изделие может быть укомплектовано сетевой колодкой, при этом подключение фаз необходимо производить согласно рисунку на крышке сетевой колодки.

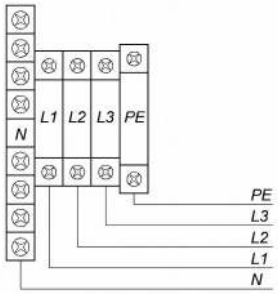


Рис.1: Схема подключения шкафа пекарского.

3.3. Перед включением необходимо убедиться в целостности корпуса и электроподводки. Не допускается эксплуатация шкафа с поврежденными корпусными деталями или электроподводкой.

3.4. Перед эксплуатацией необходимо провести визуальный осмотр подводящих трубопроводов и убедиться в отсутствии течи.

3.5. **ВНИМАНИЕ!** Все работы, связанные с техническим обслуживанием, ремонтом и монтажом, производятся при остывшей внутренней камере и на шкафе отключенном от электросети. Работы проводятся только специалистами специализированной организации.

4. Устройство и порядок работы

Внешний вид изделия представлен на рисунке 2.

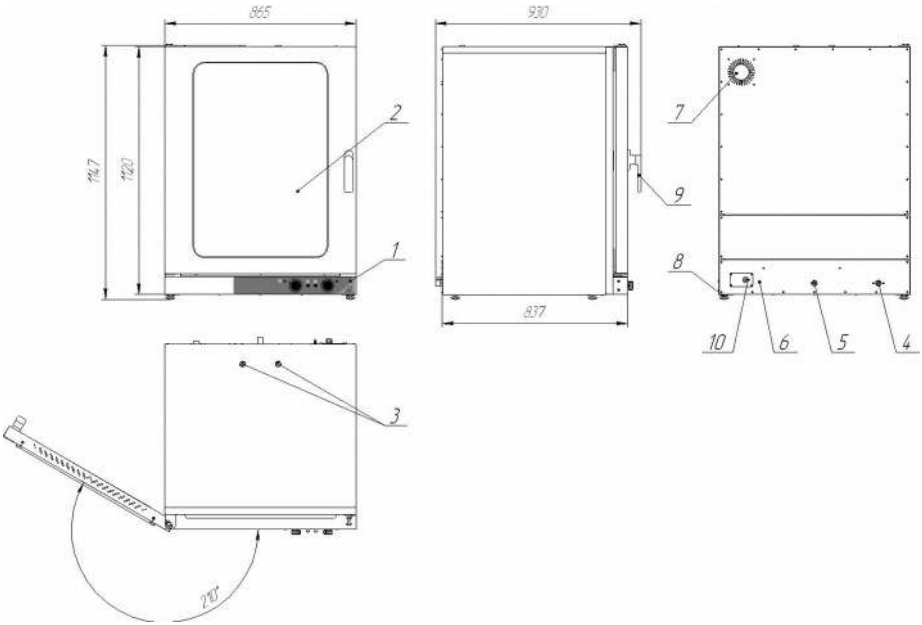


Рис 2: Внешний вид шкафа пекарского P10L

1	Панель приборная
2	Дверь
3	Система отвода пара
4	Клапан соленойдный (подключение воды – штуцер 3/4”)
5	Слив воды (труба Ø25 мм.)
6	Эквипотенциальное заземление
7	Вентилятор осевой
8	Опора – ножка
9	Ручка - замок
10	Кабельный ввод

Шкаф пекарский состоит из следующих основных частей:

Панель приборная (1) с органами управления.

Дверь (2) со стёклами для визуально контроля процесса приготовления пищи. На дверь устанавливается ручка-замок (9).

Система отвода пара (3) служит для удаления лишней влажности и дыма из внутренней камеры.

ВНИМАНИЕ! Запрещается закрывать патрубки системы отвода пара посторонними предметами, исключая возможность отвода пара, дыма и избыточного тепла.

Выход изделия из строя по причине перекрывания патрубков отвода пара не является гарантийным случаем отказа изделия!

Клапан соленоидный (4), предназначен для дозированной подачи холодной воды во внутреннюю камеру шкафа для создания необходимой влажности.

Подключение клапана соленоидного производится через штуцер 3/4".

Давление воды в системе холодного водоснабжения должно составлять от 50 до 300 кПа.

Недостаточное давление в системе холодного водоснабжения не обеспечит подачу воды в камеру изделия, превышение уровня давления увеличит количество воды, что в свою очередь приведёт к общему снижению температуры в камере изделия и изменению всего теплового режима, что не позволит получить желаемый результат во время приготовления.

В клапан соленоидный установлены жиклёры для дозирования воды.

Жиклёры имеют проходное отверстие диаметром 0,6 мм, поэтому необходимо убедиться, что при подключении холодного водоснабжения были установлены фильтры грубой и тонкой очистки воды.

Для слива воды (5) используется труба диаметром 25 мм, на которую устанавливается шланг соответствующего размера, соединённый с канализацией.

Сливные шланги необходимо устанавливать с гидрозатвором и разрывом струи перед канализацией.

Внутри камеры шкафа пекарского в слив устанавливается фильтр, позволяющий задерживать крупные частицы.

Во время мойки оборудования необходимо удалить фильтр из сливной трубы, после окончания процесса мойки фильтр необходимо установить на место.

При монтаже слива необходимо использовать шланги, выдерживающие температуру до +100ºС.

Через кабельный ввод (10) осуществляется подключение шкафа к энергосети.

При помощи винта (6) производится эквипотенциальное подключение изделия.

Вентилятор осевой (7) предназначен для охлаждения внутренней полости шкафа

Опоры - ножки (8) применяется при установке шкафа пекарского на плоскую поверхность, имеют возможность регулирования по высоте.

Перед началом работы распаковать изделие подсоединить гибкий шланг для слива воды в канализацию. Клапан соленоидный (4) подключается к водопроводной сети с холодной водой.

5. Возможные причины отказов и сбоев

Возможные причины возникновения отказов и способы их устранения подробно изложены в «Руководстве по монтажу и эксплуатации» п.5.

Отказ изделия не означает полного выхода из строя!

6. Обслуживание шкафа пекарского

6.1. Все работы по обслуживанию изделия проводятся после отключения от электрической сети.

6.2. Техническое обслуживание изделия проводится персоналом специализированной организации. Техническое обслуживание проводят не реже одного раза в 6 месяцев. При техническом обслуживании проводятся следующие работы:

- проверка исправности защитного заземления;
- проверка исправности электропроводки, работы индикаторных ламп;
- проверка исправности уплотнения;
- проверка работоспособности нагревательных элементов;
- проверка работоспособности электродвигателей и электровентилятора;
- проверка работоспособности органов управления и индикаторных ламп;
- проверка работы галогенных ламп;
- проверка работоспособности клапана соленоидного;
- проверка герметичности шлангов подвода и отвода воды (проверяется качество слива лишней влаги из внутренней камеры).

6.3. Ежедневное обслуживание проводится персоналом организации, которая эксплуатирует изделие. В ежедневное обслуживание входит:

- при наличии загрязнений во внутренней камере провести чистку при помощи чистящего средства пригодного для использования в пищевой промышленности и не содержащего абразивных веществ;
- удаление пыли и грязи с наружных поверхностей изделия и очистка внутреннего и наружного стекла двери при помощи ветоши.

Примечание: более подробная информация по обслуживанию пароконвектомата содержится в инструкции по эксплуатации п. 6 (Эксплуатация и уход).

7. Условия транспортирования и хранения шкафа пекарского

Хранение шкафа должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5 °С. Срок хранения не более 6 месяцев.

Упаковка изделия обеспечивает сохранность изделия при транспортировке на расстояние до 500 км железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с действующими правилами перевозки на этих видах транспорта. В случае необходимости транспортировки другими видами транспорта и на большие расстояния требуется согласование с заводом-производителем.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 1 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

Погрузка и разгрузка шкафа пекарского из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

ВНИМАНИЕ! Складирование упакованного изделия для хранения и транспортирования производится в два яруса и только в вертикальном положении.

8. Сведения об утилизации

При подготовке и отправке шкафа пекарского на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части изделия по материалам и компонентам, из которых он изготовлен.

Внимание! Конструкция шкафа пекарского постоянно совершенствуется, поэтому возможны незначительные изменения, не отраженные в настоящем паспорте.

9. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1	Шкаф пекарский	1 шт.
2	Паспорт	1 шт.
3	Руководство по монтажу и эксплуатации	1 шт.
4	Лист пекарский	3 шт.
5	Фильтр	1 шт.
6	Ручка	2 шт.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Шкаф пекарский _____,

Номер_____ _____
соответствует 5151-003-55319869-2011 и признан годным для эксплуатации.

Наименование комплектующей	Серийный номер
Электродвигатель №1	
Электродвигатель №2	
Электордвигатель №3	

Дата выпуска_____

11. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Шкаф пекарский _____ упакован ООО «Итерма» согласно требованиям, предусмотренным технической документацией.

Упаковку произвел _____м.п.
(дата, подпись)

Изделие принял _____м.п.
(дата, подпись)

12. АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен на изделие производства ООО «Итерма»

_____

(тип, заводской номер изделия и дата изготовления изделия)

владельцем _____

(наименование и адрес организации)

_____

(должность, Ф.И.О. представителя организации)

и представителем специализированной организации _____

(наименование организации)

_____

механиком_____

(должность, Ф.И.О. представителя организации)

_____

(номер диплома, удостоверения специалиста)

и удостоверяет, что:

- нагревательные элементы и электродвигатели оборудования исправны.
- Шкаф пекарский _____ пущен в эксплуатацию и принят на обслуживание в соответствии с договором № _____ от “____”_____ 20___г. между владельцем оборудования и специализированной организацией_____

_____

Акт составлен и подписан:

Владелец оборудования	**Представитель специализированной организации**
(подпись)	(подпись)
М.П.	М.П.

УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Дата	Вид технического обслуживания	Замечания о техническом обслуживании	Должность, фамилия и подпись ответственного лица

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Наименование продукции:_____

Дата выпуска:_____

Наименование компании продавца:_____

печать и подпись продавца:_____

Наименование компании покупателя:_____

печать и подпись покупателя:_____

Дата покупки: _____

Адрес монтажа:_____

1. Предприятие - изготовитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил, изложенных в настоящем паспорте.

2. Гарантия не распространяется в случае выхода изделия из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем паспорте.

3. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в соответствии с действующим законодательством РФ.

4. В течение гарантийного срока поставщик гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

5. Все рекламационные детали, узлы и комплектующие изделия должны быть переданы поставщику для анализа и принятия мер к дальнейшему предотвращению их появления.

6. Рекламация поставщиком рассматривается с обязательным предоставлением следующих документов:

6.1. Копия рекламации от потребителя (заявление, претензия)

6.2. Акт диагностики от поставщика (сервисной обслуживающей организации) с указанием:

- наименование продукции и его серийный номер
- дата выпуска
- дата ввода в эксплуатацию
- обнаруженные специалистом неисправности
- причины выхода из строя (поломки)

6.3. Фотография шильда изделия или копия страниц паспорта с отметкой о упаковке и датой выпуска

6.4. Копия акта пуска в эксплуатацию (при наличии формы акта в паспорте).

7. Рекламации поставщику направляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.