125993, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 2 +7 495 234-00-33 www.kayman.center

«ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ KAYMAN»

Паспорт
и руководство по эксплуатации

ПК-Э-4/1 А □
ПК-Э-4/1-У А □
ПК-Э-4/2-У А □

«ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ KAYMAN»

Данное «Руководство по эксплуатации» распространяется на печи конвекционные:

- ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ KAYMAN ПК-Э-4/1 А
- ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ KAYMAN ПК-Э-4/1-У А
- ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ KAYMAN ПК-Э-4/2-У А

Содержание РЭ:

1. Техническое описание 3
2. Требования по технике безопасности 3
и пожарной безопасности 3
3. Подготовка к работе и порядок работы 4
4. Техническое обслуживание 7
5. Гарантийные обязательства 8
7. Сведения о приемке 9
Талон на гарантийное обслуживание 10
Приложение 1 11
Схема электрического подключения печи к электросети 11
Табл.4 13
Приложение 2 14
Приложение 3 17
Технические характеристики 17
Приложение 4 17
Технические характеристики 17
Приложение 5 18
Комплект поставки 18
Приложение 6 19
Акт о запуске оборудования в эксплуатацию 19

1. Техническое описание

1.1. Перед пуском изделия в работу следует внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации! Оно содержит важные указания, касающиеся безопасности использования, установки и технического обслуживания. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям или имуществу, вызванный несоблюдением требований, указанных в данном руководстве.
1.2. Печь конвекционная серии ПК-Э (далее — печь) предназначается для приготовления или разогрева пищи на промышленных кухнях; ПК-Э-4/1 А без пароувлажнения, ПК-Э-4/1-У А, ПК-Э-4/2-У А — с пароувлажнением.
1.3. Корпус и камера печи изготовлены из нержавеющей стали. Откидывающаяся дверца печи изготовлена из термостойкого стекла. Внутри камеры имеются 4 уровня направляющих для противней, с шагом 75мм.
1.4. Печь имеет электромеханическую систему управления. Печь оснащена подсветкой камеры приготовления, рукоятками регулировки температуры и времени приготовления. На панели управления находятся две сигнальные лампочки: «СЕТЬ» и «НАГРЕВ».
1.5. Подача пара осуществляется при нажатии и удержании кнопки «ПАР» (только для ПК-Э-4/1-У А, ПК-Э-4/2-У А).
1.7. Марка KAYMAN постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.
1.8. Печь следует оберегать от небрежного обращения, ударов, нельзя тащить и наклонять при перемещении.

2. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

2.1. Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ МЭК 60335-1, степень защиты оболочки по ГОСТ 14254 – IP 20.
2.2. Климатическое исполнение изделия УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +35 ºС и относительной влажностью не более 60 % при 20 °С).
2.3. Печь должна эксплуатироваться только персоналом, специально обученным работе с печью. Персонал должен регулярно проходить инструктаж по технике безопасности. ***Внимание!***
Категорически запрещается персоналу, обслуживающему печь, производить ее ремонт и регулировку!
2.4. Любое вмешательство в устройство, в том числе в случае неисправности, должно осуществляться только изготовителем или авторизованным центром обслуживания и квалифицированным персоналом, при использовании оригинальных запасных частей.
2.5. ***Следует всегда отключать печь от электрической и гидравлической сетей перед проведением работ по техническому обслуживанию и ремонту.***
2.6. Работа с поврежденным кабелем или электровилкой не допускается.
2.7. ***Заземление печи обязательно!***
2.8. При появлении признаков ненормальной работы печи или обнаружении неисправности в электрической части, немедленно отключить ее от сети и вызвать ремонтника.
2.9. Категорически **запрещается**:
- подключать печь к электрической сети без учета нагрузки на сеть и без вводного защитного устройства;
- изменять электрическую схему и отключать защитные устройства;

- использовать переходники, адаптеры, розетки, удлинители и прочие изделия, не соответствующие требованиям электробезопасности;
- быстро открывать дверцу печи: возможны сильные ожоги из-за выхода горячего воздуха;
- прикасаться к посуде с продуктами и деталям печи голыми руками;
- помещать в печь алкоголь и легковоспламеняющиеся продукты, это может вызвать возгорание и привести к взрыву;
- оставлять легковоспламеняющиеся предметы и материалы вблизи устройства;
- устанавливать около печи другие источники тепла;
- оставлять печь без присмотра;
- оставлять детей без присмотра рядом с печью;
- мыть печь инвентарём с образованием капель воды, абразивными материалами и средствами, содержащими кислоту или аммиак.
2.10. При повреждении деталей стеклянной двери следует незамедлительно заменить их.

3. Подготовка к работе и порядок работы

3.1. Перед установкой проверить габаритные размеры места, точное расположение электрических подключений, подвода воды, вентиляционного отверстия для выпуска пара. Место под установку
печи должно отвечать следующим требованиям:
- для удаления паров и запахов за пределы помещения необходимо установить печь под вытяжкой;
- поверхность для установки печи должна быть горизонтальная, плоская и выдерживать массу изделия с максимальной загрузкой (масса изделия указан в табл.5);
- дверца печи должна полностью и свободно открываться;
- задняя панель должна быть легкодоступна для технического
обслуживания, подключения к электросети и водопроводу;
- вокруг печи должно остаться свободное пространство не менее 50мм.
- расстояние до других источников тепла должно быть не менее 500 мм по бокам, и не менее 700мм сзади;
- расстояние до легковоспламеняющихся материалов или емкостей с воспламеняющимися жидкостями (стены, мебель, баллоны с газом и т. п.) должно быть не менее 500 мм.;
3.2. Запрещается тащить волоком и наклонять печь во время транспортировки. Используйте только подходящие устройства с соответствующей грузоподъемностью.
3.3. Проверьте целостность упаковки. После снятия упаковки убедитесь в целостности оборудования и комплекта поставки.
3.4. Удалите защитную пленку с внутренних и внешних поверхностей печи. Снимите все элементы упаковки. Не применяйте инструменты, которые могут повредить поверхность.
3.5. Не допускается устанавливать печь без ножек — это нарушит циркуляцию воздуха и приведет к перегреву и повреждению печи и подставки.
3.6. Печь должна быть выровнена с помощью уровня, регулировку производить при помощи ножек. Ножки зафиксировать контргайками.
3.7. Убедитесь, что держатели противней надежно зафиксированы на стенах внутри камеры, иначе противни могут опрокинуться.
3.8. Печи совместимы с расстоечными шкафами KAYMAN. Шкафы могут быть использованы как подставки под конвекционнные печи KAYMAN (ШРЭ-10-1 А для ПК-Э-4/1 А
и ПК-Э-4/1-У А, ШРЭ-10-2 А для ПК-Э-4/2-У А).
3.9. Электрическое соединение.
3.9.1. Перед подключением к сети электроснабжения, следует удостовериться, что частота и напряжение соответствуют требованиям, указанным в таблице 5.
3.9.2. Подсоединение печи к системе электропитания должно осуществляться только уполномоченным персоналом (электриком), обладающим необходимым навыком и имеющим

допуск по электробезопасности не ниже III. После завершения работ должен быть заполнен акт о запуске оборудования в эксплуатацию (См. Приложение 6).
3.9.3. Осуществить подключение печи к электросети с учетом допускаемой нагрузки. Электропитание подвести от распределительного щита через автоматический выключатель и
устройство защитного отключения.
3.9.4. Для печи ПК-Э-4/2-У А сетевой кабель в комплект поставки не входит.
3.9.5. Если понадобится замена кабеля, она должна проводиться квалифицированным специалистом.
3.9.6. Розетка должна быть оборудована заземлением, подходить под поставляемую вилку(только для ПК-Э-4/1-У А, ПК-Э-4/1 А) и соответствовать напряжению и мощности печи.
3.9.7. Для выравнивания потенциалов при установке изделия в технологическую линию необходимо использовать зажим, обозначенный знаком «эквипотенциальность». Его сечение должно быть равно, как минимум, половине сечения защитного проводника, к которому подсоединено изделие.
3.10. Гидравлическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.
3.10.1. Между гидравлической сетью и печью необходимо установить запорный клапан и механический фильтр. На задней панели печи внизу справа имеется входное отверстие G3/4”
(см.рис.5, 6).
3.10.2. Давление воды в системе должно быть в пределах 1,5-2 бар. Если давление воды в системе превышает 6 бара, установите понижающий редуктор давления.
3.10.3. Качество подаваемой в печь воды должно соответствовать требованиям нормативных документов на питьевую воду. Если жесткость воды превышает 5pH, необходимо использовать
умягчитель воды (в комплект поставки не входит). В случае выхода изделия из строя по причине использования жесткой и неочищенной воды, изделие гарантийному ремонту не подлежит.
3.11. В верхней части задней панели печи (см. рис. 5, 6) расположено отверстие выпуска пара. Необходимо установить печь непосредственно под вытяжкой.
3.12. ***Внимание! Обслуживать печь должен только специально обученный персонал, знающий устройство печи и правила ее эксплуатации и регулярно проходящий инструктаж***
по технике безопасности. Обслуживающий персонал должен выполнять только те операции,
которые входят в его обязанности.
3.13. Панель управления представлена на рис.1

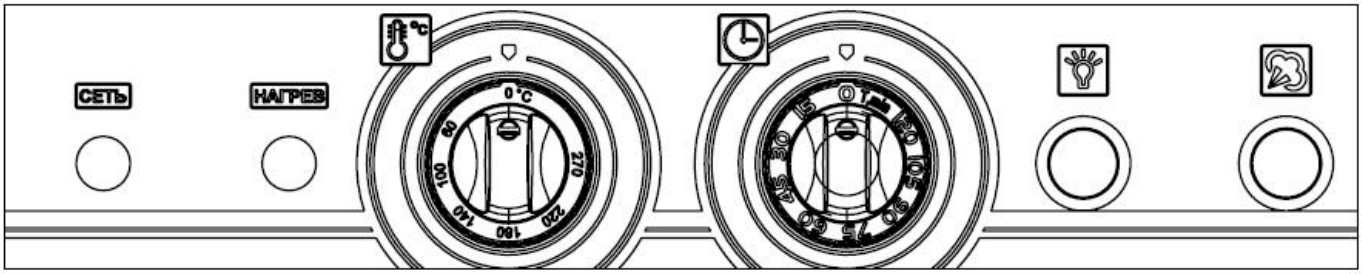


Рис. 1

1. Индикатор сети — загорается при включении печи в сеть.

2. Индикатор термостата загорается при включенных нагревательных элементах, то есть, когда температура в камере приготовления ниже установленной;
3. Рукоятка регулятора температуры. Позволяет устанавливать температуру приготовления;
4. Рукоятка таймера имеет 2 режима: при повороте рукоятки по часовой стрелке можно задать определенное значение времени, в течение которого будет работать печь; при повороте рукоятки против часовой стрелки печь работает, пока не будет выключена.
Внимание: не рекомендуется возвращения таймера в нулевое положение вручную.
5. Кнопка «свет» (с фиксацией) — включается освещение камеры приготовления. Освещение остается включенное, пока кнопка зафиксирована в нажатом положении.
6. Кнопка пароувлажнения (на модели ПК-Э-4/1 А отсутствует)-вода подается в то время, пока кнопка остается нажатой.
Внимание: во избежание излишнего попадание воды в камеруприготовления допускается только кратковременное нажатие (1-2 секунды) кнопки пароувлажнения.

3.14. Если печь не используется более 12 часов, рекомендуется оставлять дверь приоткрытой.
3.15. Если печь не используется несколько дней, нужно отключить ее от сети электроснабжения и от подачи воды.
3.16. ***Советы при эксплуатации печи***:
- не рекомендуется использовать глубокие противни: они препятствуют равномерной циркуляции воздуха. Пространство между продуктом и верхним противнем должно быть не менее 2см;
- не перегружайте печь, располагайте продукты правильно по отношению к направлению потока воздуха в камере приготовления;
- при закладке продукта печь следует предварительно разогревать до температуры на 30° выше требуемой, чтобы компенсировать потери тепла при открывании дверцы;
- разогрев печи до установленной температуры осуществляется в течении 15-20 минут
- температура в различных точках камеры приготовления может колебаться в зависимости от типа и размера продукта и объема загрузки, поэтому для получения качественного приготовления
необходим визуальный контроль процесса приготовления.
- оставляйте дверь открытой как можно меньше времени;
- Внимание: остаточные жиры, которые могут находиться в камере приготовления печи, могут вызвать возгорание, поэтому их нужно удалять незамедлительно.
- запрещается солить пищу внутри камеры приготовления печи. Если в камере оказалась соль, ее нужно удалить незамедлительно, так как она может повредить поверхность.
- при заполнении противней и гастроемкостей, учитывайте тепловое расширение продуктов, чтобы жидкости не проливались во время готовки и при выемки их из печи.
Внимание: рекомендуется открывать дверцу в два этапа: сначала приоткрыть дверь на 3-4 см и удерживать в течение 4-5 секунд, чтобы дать выйти горячему пару, затем полностью
открыть дверь.
- печь можно использовать для ускорения процесса *разморозки* продуктов при помощи перемешивания воздуха вентилятором при комнатной температуре, что гарантирует более быстрое оттаивание продуктов без изменения их вкуса и внешнего вида.
- можно использовать систему *парообразования* для быстрой разморозки продуктов, а также для подогрева продукта без потери влаги;
Внимание: подачу пара можно использовать при температуре не ниже 80°С. При этом печь должна быть заранее разогрета до желаемой температуры.
3.17. Первое включение.

3.16.1. Включите печь. Установите температуру на 150°С и таймер на 15 мин. Проверьте следующие функции:
- термостат отключает ТЭН при достижении заданной температуры;
- вентилятор вращается;
3.16.2. Прогрейте пустую печь до температуры 200°С и удерживайте на этой температуре 30мин, чтобы удалить неприятные запахи термоизоляции.
3.16.3. Отключите печь от сети и дождитесь полного ее охлаждения.
3.16.4. Протрите стены камеры приготовления при помощи моющего средства и теплой воды. Использование агрессивных средств строго запрещено. Остатки моющих средств тщательно
удалите, протирая печь влажной тканью. Обязательно используйте средства защиты для глаз и рук.
3.17. При первом включении возможно дымообразование в результате обгорания ТЭНа и прокаливания духовки.

4. Техническое обслуживание

4.1. Для нормальной работы печи необходимо своевременное техническое обслуживание.
4.2. Техническое обслуживание печи разделяется на ежедневное и ежемесячное:
4.2.1 Ежедневное обслуживание проводится по окончании работ на печи, персоналом, эксплуатирующей организации, и включает в себя:
- протирание корпуса печи снаружи влажной тряпкой, следить, чтобы вода не попала внутрь корпуса;
- извлечение противней и направляющих для противней из камеры приготовления и их чистка;
- чистка камеры приготовления для поддержания гигиены и предотвращения коррозии стали;
- для просушки допускается оставить дверь печи приоткрытой.
4.2.2 Ежемесячное техническое обслуживание производится специализированной организацией и включает в себя:
- визуальный осмотр кабеля питания на предмет отсутствия механических и тепловых повреждений;
- проверка работоспособности электродвигателя вентилятора, смазка вала двигателя машинным маслом;
- проверка работоспособности ТЭНа, визуальный контроль поверхности ТЭНа на предмет наличия трещин или каверн;
- проверка надежности крепления крыльчатки вентилятора;
- подтяжка всех электрических соединений;
- проверка работоспособности электромагнитного клапана, чистка встроенного фильтра клапана (только для ПК-Э-4/1-У А и ПК-Э-4/2-У А).
4.3. Используйте неабразивные чистящие средства для внутренних и внешних поверхностей печи и средства для очистки нержавеющей стали.
4.4. Чистка камеры приготовления:
- выключите печь и дождитесь полного остывания;
- удалите боковые держатели противней и поместите их в посудомоечную машину.
- для чистки камеры используйте теплую воду с моющим средством. Рекомендуем использовать моющее средство D-FOAM или аналог;
- произвести очистку камеры приготовления в соответствии с инструкцией моющего средства.
4.5. Строго запрещается мыть камеру приготовления при температуре выше 70°С.
4.6. При наличии отложений грязи рекомендуется использовать пластиковую щетку или мягкую губку с моющим средством и теплой водой.
4.7. Внимание: остаточные жиры, которые могут находиться в камере приготовления печи, могут вызвать возгорание, поэтому их нужно удалять незамедлительно.

4.8. Запрещается солить пищу внутри камеры приготовления печи. Если в камере оказалась соль, ее нужно удалить незамедлительно, так как она может повредить поверхность.
4.9. При заполнении противней и гастроемкостей, учитывайте тепловое расширение продуктов, чтобы жидкости не проливались во время готовки и при выемки их из печи.
4.10. Перед выполнением любых действий устройство должно быть отключено от электропитания, гидравлической сети и охлаждено.
4.11. После проведения обслуживания убедитесь, что подключение электричества и воды выполнено надлежащим образом.
4.12. Инструкция по эксплуатации печи или ее копия всегда должна находиться поблизости от изделия, чтобы обслуживающий персонал в любой момент мог ей воспользоваться.

5. Гарантийные обязательства

5.1. Марка KAYMAN гарантирует нормальную работу изделий в течение 12 месяцев со дня ввода в эксплуатацию при соблюдении правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.
5.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:
- при отсутствии акта ввода в эксплуатацию (см. Приложение 6);
- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при повреждениях, вызванных доработкой оборудования, внесением в него конструктивных изменений или проведением самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.
5.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 14 дней со дня приобретения 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 и укомплектовано в соответствии с комплектом поставки;
- не производился ремонт.
5.4. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

5.5. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте производителя в разделе СЕРВИС: http://atesy.ru/service/

6.Возможные неисправности и способы их устранения

При возникновении неисправностей необходимо вызвать аттестованного специалиста для их устранения. Возможные неисправности и способы их устранения представлены в таблице 1.

Табл. 1

Вид неисправности, внешнее проявление	***Вероятная причина***	***Способы устранения***
1. Печь не включается	Нет электропитания	Восстановить подачу электропитания
	Неправильное подсоединение к сети электропитания	Проверить соединение с сетью электропитания
2.Вентилятор не работает	Срабатывание терморасцепителя безопасности мотора	Отключить печь и дождаться сброса термозащиты мотора. Если проблема сохраняется, обратиться к техническому специалисту
	Поломка конденсатора мотора	Обратиться к техническому специалисту для ремонта
3. Вода не поступает в камеру приготовления из трубки увлажнителя	Закрыт доступ воды	Открыть доступ воды
	Неправильное подключение к системе	Проверьте подключение к системе подачи воды
	Засорились фильтры	Почистить фильтры

7. Сведения о приемке

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ KAYMAN ПК-Э-4/1 А □
ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ KAYMAN ПК-Э-4/1-У А □
ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ KAYMAN ПК-Э-4/2-У А □

заводской номер _____, соответствует техническим условиям ТУ 5151-019-11440392-01 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска_____20__ г.
Принято ОТК. М.П.

Талон на гарантийное обслуживание

Организация_____
Адрес_____

Руководитель_____
Контактный тел./факс_____

Где было приобретено
оборудование_____

КОРЕШОК ТАЛОНА
На гарантийный ремонт печи конвекционной KAYMAN_____
«_____ »
«____» _____ 20__г.

Механик_____
(фамилия) (подпись)

Россия г. Москва Волоколамское шоссе д.2

ТАЛОН

На гарантийный ремонт печи конвекционной KAYMAN_____

Заводской номер «_____» и модель «_____»

Дата выпуска «_____» _____ 20___г.

Продан_____
Наименование торгующей организации

Дата продажи «_____» _____ 20___г.

Владелец и его адрес_____

_____

Подпись _____

Выполнены работы по устранению неисправностей

_____

_____

_____

«_____» _____20___г. Механик _____

Владелец _____

Приложение 1

Схема электрического подключения печи к электросети

Схема электрическая принципиальная

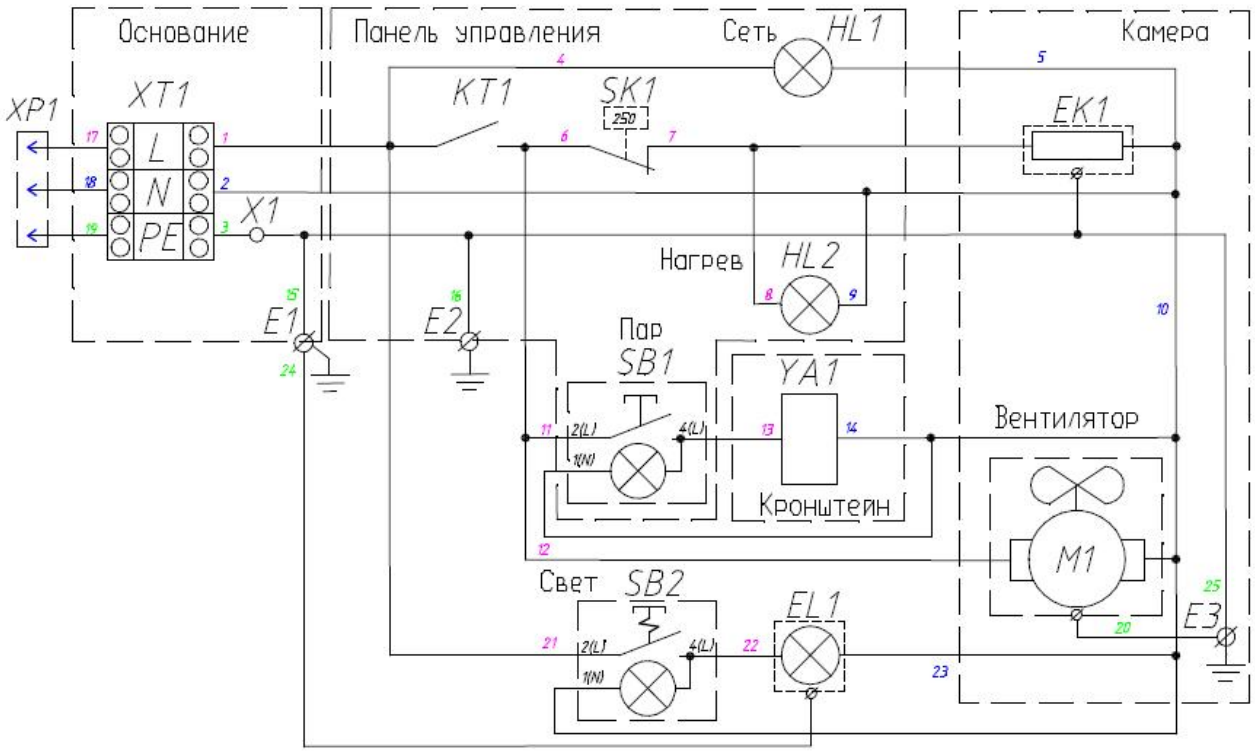


Рис.2 Схема электрическая принципиальная ПК-Э-4/1-У А

Табл.2

Обозн.	Наименование	Кол.
X1	Соединительная клемма СК-415 (2,5мм2) TDM	1
XP1	Шнур с евровилкой ПВС-ВП 3х1,5	1
XT1	Клеммник WAGO 862-1503	1
KT1	Таймер Tempomatic M112HDV 270°/315°, 16A, 250 V.	1
SK1	Терморегулятор MMG HU-30-A 4125-0-049-2. 50-270°C	1
HL1	Лампа 09 зеленая	1
HL2	Лампа 09 зеленая	1
EL1	Лампа 25Вт Е14	1
SB1	Кнопка PBS-06L, 3A 250V, зеленая без фиксатора	1
SB2	Кнопка PBS-06L, 3A 250V, зеленая с фиксацией	1
YA1	Клапан электромагнитный 3/4	1
EK1	ТЭН-190В,5-3,ОК220-1	1
M1	Электродвигатель FOSHAN PLD 61-25-1	1
E1-E3	Клемма заземления	1

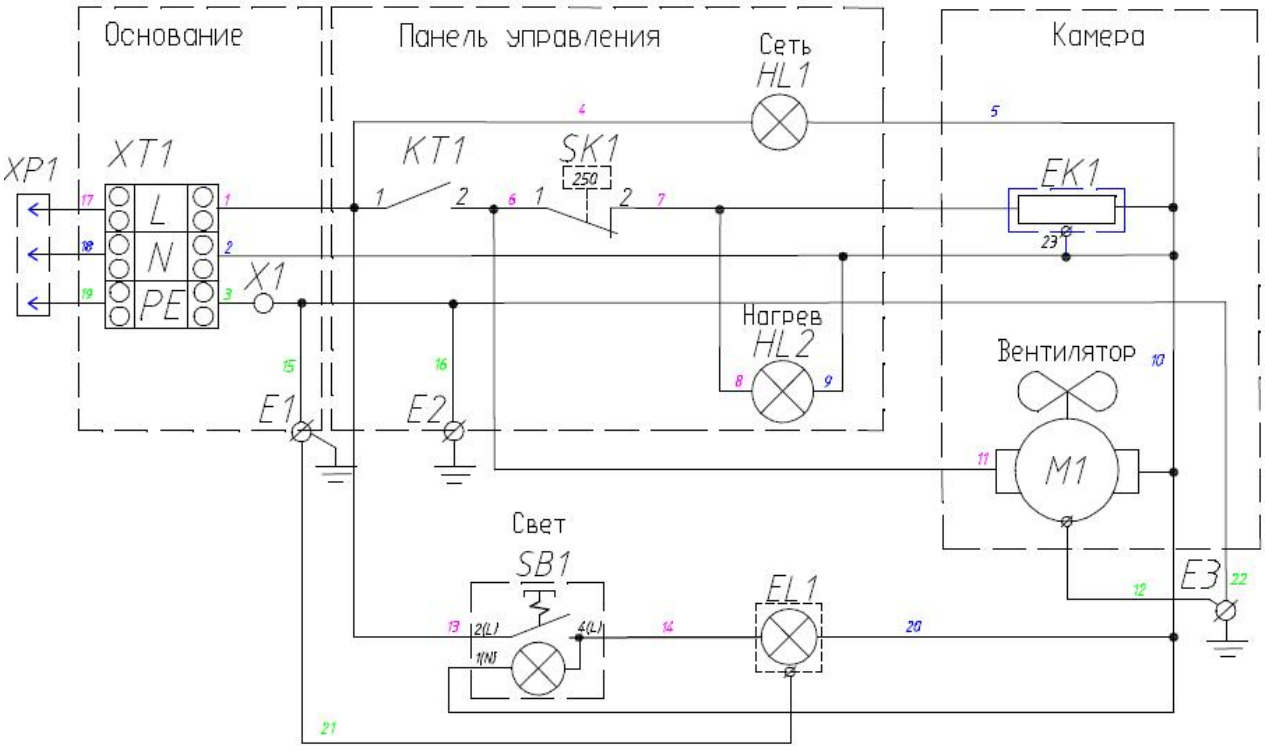


Рис.3 Схема электрическая принципиальная ПК-Э-4/1-У А

Табл.3

Обозн.	Наименование	Кол.
X1	Соединительная клемма СК-415 (2,5мм2) TDM	1
XP1	Шнур с евровилкой ПВС-ВП 3х1,5	1
XT1	Клеммник WAGO 862-1503	1
KT1	Таймер Tempomatic M112HDV 270°/315°, 16A, 250 V.	1
SK1	Терморегулятор MMG HU-30-A 4125-0-049-2. 50-270°C	1
HL1	Лампа 09 зеленая	1
HL2	Лампа 09 зеленая	1
EL1	Лампа 25Вт Е14	1
SB1	Кнопка PBS-06L, 3A 250V, зеленая с фиксацией	1
EK1	ТЭН-190В,5-3,ОК220-1	1
M1	Электродвигатель FOSHAN PLD 61-25-1	1
E1-E3	Клемма заземления	1

Рис.4 Схема электрическая принципиальная ПК-Э-4/2-У А

Табл.4

Обозн.	Наименование	Кол.
X1	Соединительная клемма СК-415 (2,5мм2) TDM	1
XT1	Клеммник WAGO 862-1503	1
KT1	Таймер Tempomatic M112HDV 270°/315°, 16A, 250 V.	1
SK1	Терморегулятор MMG HU-30-A 4125-0-049-2. 50-270°C	1
HL1	Лампа 09 зеленая	1
HL2	Лампа 09 зеленая	1
EL1	Лампа 25Вт Е14	1
SB1	Кнопка PBS-06L, 3A 250V, зеленая с фиксацией	1
SB2	Кнопка PBS-06L, 3A 250V, зеленая без фиксации	1
YA1	Клапан электромагнитный 3/4	1
EK1, EK2	ТЭН-190В,5-3,ОК220-1	1
M1, M2	Электродвигатель FOSHAN PLD 61-25-1	1
PE	Шина PE iek 6x9 6/2 артикул YNN11-06-100	1
E1-E3	Клемма заземления	1

Приложение 2

Общий вид и схемы подключений

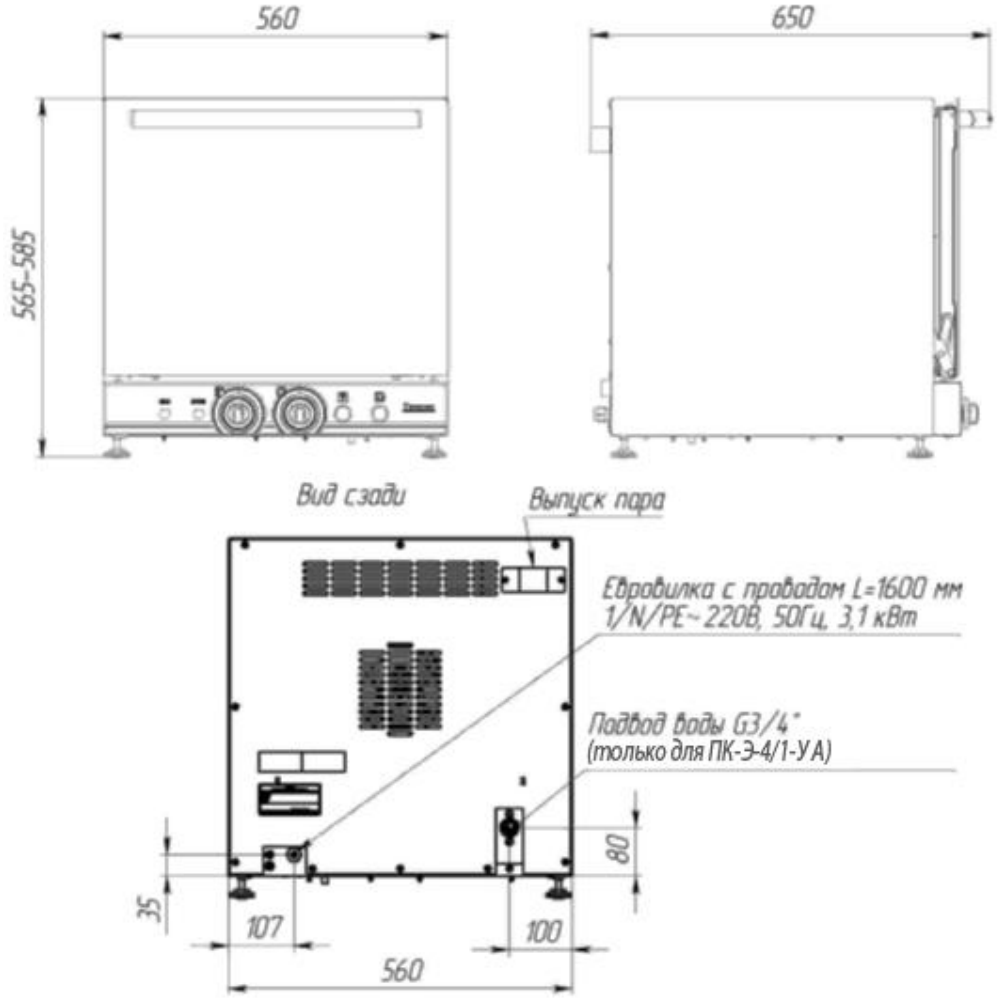


Рис.5 Общий вид и схема подключений ПК-Э-4/1-У А, ПК-Э-4/1 А

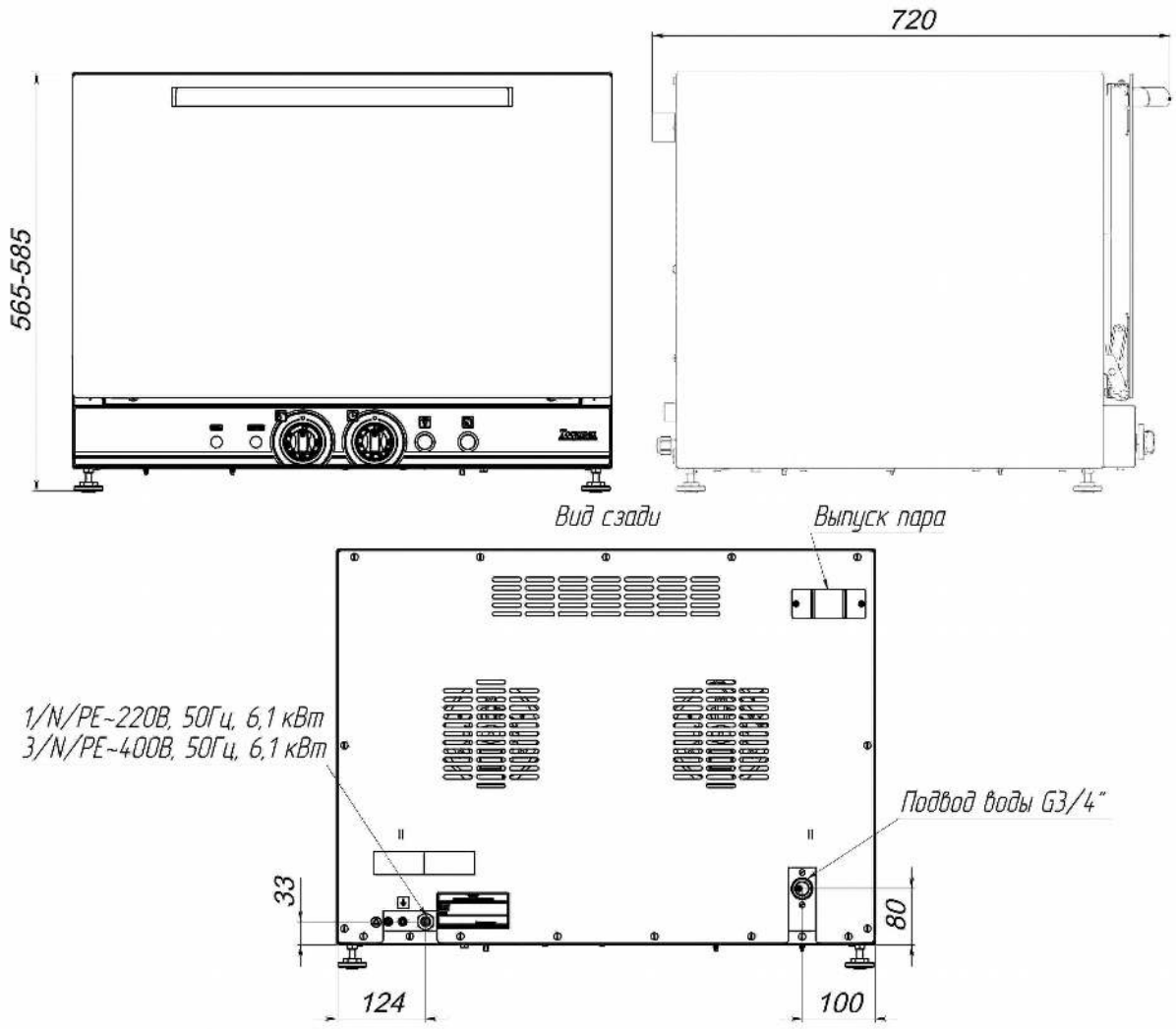


Рис.6 Общий вид и схема подключений ПК-Э-4/2-У А

Приложение 3

Технические характеристики

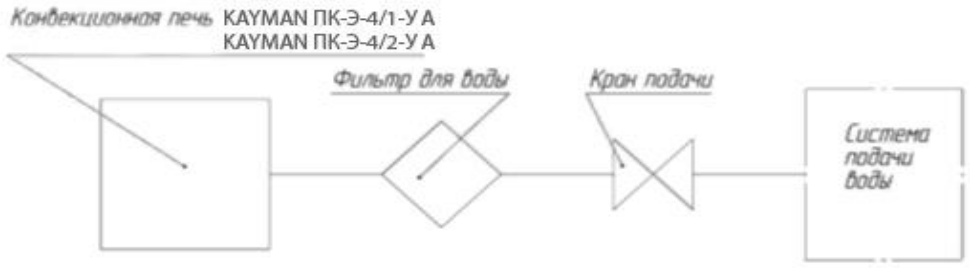


Рис.7 Схема гидравлического подключения
(только для ПК-Э-4/1-У А и ПК-Э-4/2-У А)

Приложение 4

Технические характеристики

Табл.5

№	Парметры	ПК-Э-4/1 А	ПК-Э-4/1-У А	ПК-Э-4/2-У А
1	Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	560x650x585	560x650x585	750x720x585
2	Напряжение, В	220	220	220(400)
3	Частота тока, Гц	50	50	50
4	Потребляемая мощность, кВт	3,1	3,1	6,1
5	Наличие пароувлажнения	нет	да	да
6	Подключение к водопроводу	нет	да	да
7	Давление воды в системе, бар	-	1,5-6	1,5-6
8	Размер противней, мм	430x330	430x330	600x400(GN1/1)
9	Температурный режим, °С	60-270		
10	Масса печи, кг	33	34	77

Приложение 5

Комплект поставки

Табл.6

№ п/п	Наименование	ПК-Э-4/1 А	ПК-Э-4/1-У А	ПК-Э-4/2-У А
1	Печь конвекционная	1 шт.		
2	Направляющие для противней	2шт.		
3	Поддон для приготовления пищи	4шт.		
4	Руководство по эксплуатации	1шт.		
5	Ножки	4шт.		
6	Упаковка	1шт.		

Приложение 6

Акт о запуске оборудования в эксплуатацию

Изделие печь конвекционная KAYMAN _____
Заводской номер _____
Дата выпуска «___»_____ 20___ г.
Место установки

_____
(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию «___»_____ 20___ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия

_____
_____
(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший
ввод в эксплуатацию

_____
(должность)

_____
(подпись)

_____
(инициалы, фамилия)

«___»_____ 20___ г.

Представитель владельца
изделия

_____
(должность)

_____
(подпись)

_____
(инициалы, фамилия)

«___»_____ 20___ г