RoboLabs

Incredible machines for funfood & fastfood

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ФРИТЮРНИЦЫ

с системой фильтрации

ROBOFRY AF и EF



ВНИМАНИЕ: ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ!

2018 г.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ РУКОВОДСТВО!

К РАБОТЕ НА ОБОРУДОВАНИИ ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛ, ПРОШЕДШИЙ ИНСТРУКТАЖ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ НАГРЕВ БЕЗ МАСЛА!

ЭТО ПРИВЕДЁТ К ВЫХОДУ ФРИТЮРНИЦЫ ИЗ СТРОЯ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ФРИТЮРНИЦУ, НЕ ДОЖДАВШИСЬ ЕЕ ОХЛАЖДЕНИЯ! ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ДАННЫМ ПРАВИЛОМ ЧРЕВАТО ПОЛУЧЕНИЕМ СЕРЬЁЗНЫХ ОЖОГОВ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ФРИТЮРНИЦЫ И РАЗБИРАТЬ ЕЕ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ВОДОЙ, ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПРОТИРАТЬ ВЛАЖНОЙ ВЕТОШЬЮ!



НЕ ДОПУСКАЕТСЯ УСТАНОВКА ФРИТЮРНИЦЫ БЛИЖЕ 1 М ОТ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ



ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МНОГИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ГОРЯЧИЕ! ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница с фильтрацией RoboFry AF (EF) (далее фритюрница) предназначена для жарки продуктов во фритюрном масле с использованием специальных сетчатых корзин. Фритюрница используется на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Фритюрницы изготавливаются в климатическом исполнении УХЛ 4 ГОСТ 15150.

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Фритюрница	
	RoboFry AF	RoboFry EF
Номинальное напряжение, В	380	
Частота, Гц	50	
Номинальная мощность, кВт	17,5	
Рабочая температура, ºС	165	
Предел регулирования температуры, ºС	80…190	
Объем заливаемого масла, л	25…25,5	
Количество фритюрных корзин, шт	2	
Величина максимальной загрузки продукта в одну корзину, кг, не более	1,250	
Время нагрева устройства до рабочей температуры, мин	10-20	
Тип нагревателя	водяной ТЭН	
Масса, кг	140	120
Габаритные размеры, мм	430x900x1150	430x900x1050

Фритюрница изготовлена в соответствии с требованиями ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Декларация о соответствии принята на основании протокола № 05591-220-1-18/БМ от 29.03.2018 года. Испытательной лаборатории Общества с ограниченной ответственностью "Инновационные решения", аттестат аккредитации регистрационный № РОСС RU.0001.21АВ90 Схема декларирования: 3 д.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.АУ04.В.65182

Дата регистрации декларации о соответствии 30.03.2018

1.3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки фритюрницы RoboFry AF (EF) входит:

Фритюрница	1 шт.
Дежа для отработанного масла	1 шт.
Корзина для продуктов	2 шт.
Бумажный фильтр	10 шт.
Специальный ключ для вентилей	2 шт.
Совок	1 шт.
Ершик	1 шт.
Паспорт (руководство по эксплуатации)	1 экз.

1.4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Фритюрница, показана на рис. 1, состоит из:

1 – корпус;

2 – дежа для фильтрации отработанного масла;

3 – ванна;

4 – блок ТЭНов;

5 – механизм автоматического подъема корзин (2 шт.) (для RoboFry AF);

6 – сливной вентиль;

7 – панель управления;

8 – корзина для продуктов (2 шт.);

9 – сетевой кабель;

10 – распашная дверка;

11 – насос для перекачки масла;

12 – трехходовой кран;

13 – рукоятка управления трехходовым краном;

14 – шланг слива масла;

15 – поворотное колено;

16 – выкручиваемый защитный фильтр;

17 – корзина фильтрации крупных частиц;

18 – перфорированный вкладыш;

19 – прижим;

20 – бумажный фильтр;

21 – съемная крышка;

22 – переключатель запуска системы фильтрации;

23 – защитная решетка;

24 – механизм удержания блока ТЭНов в верхнем положении;

25 – силовой ящик;

26 – кронштейн для укладки лишней длины сетевого кабеля (2 шт.);

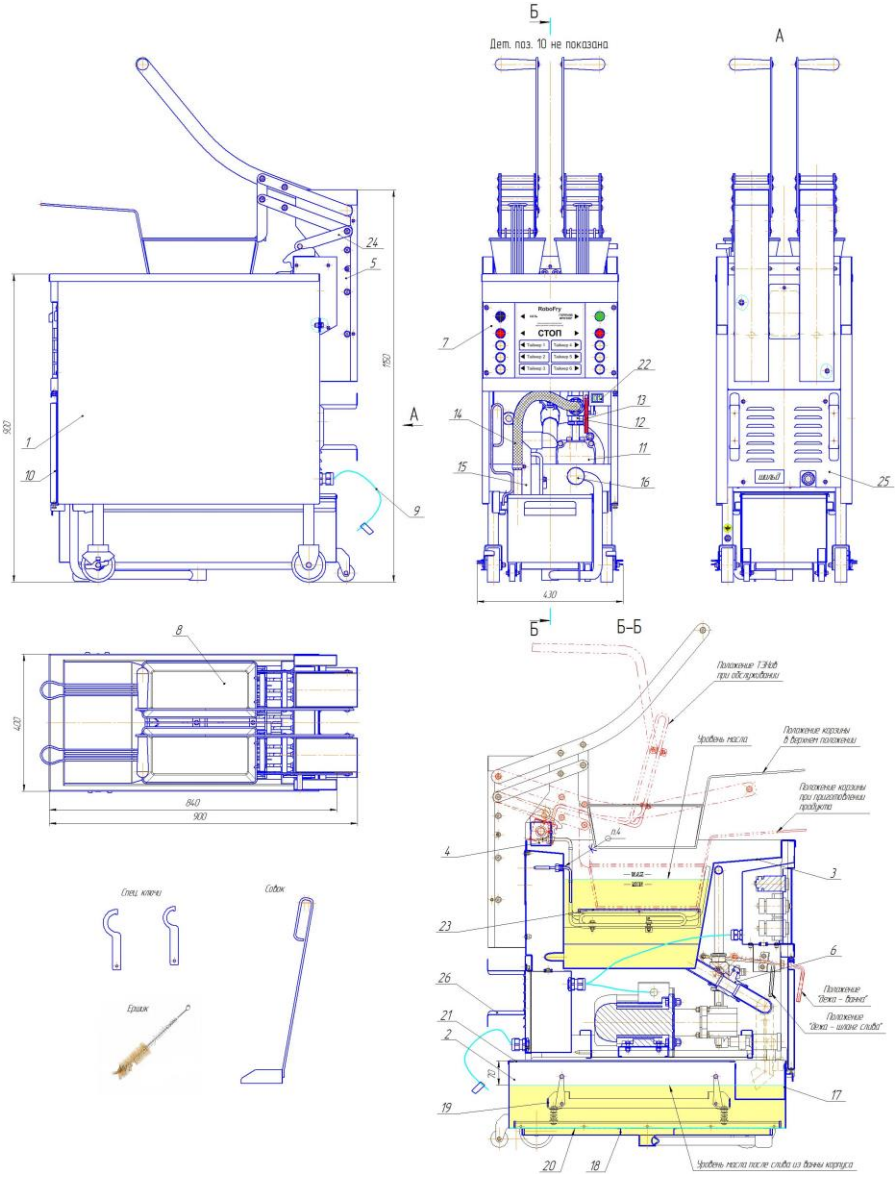
27 – защитный экран (для RoboFry EF);

28 – кронштейн крепления корзин в верхнем положении (для RoboFry EF).

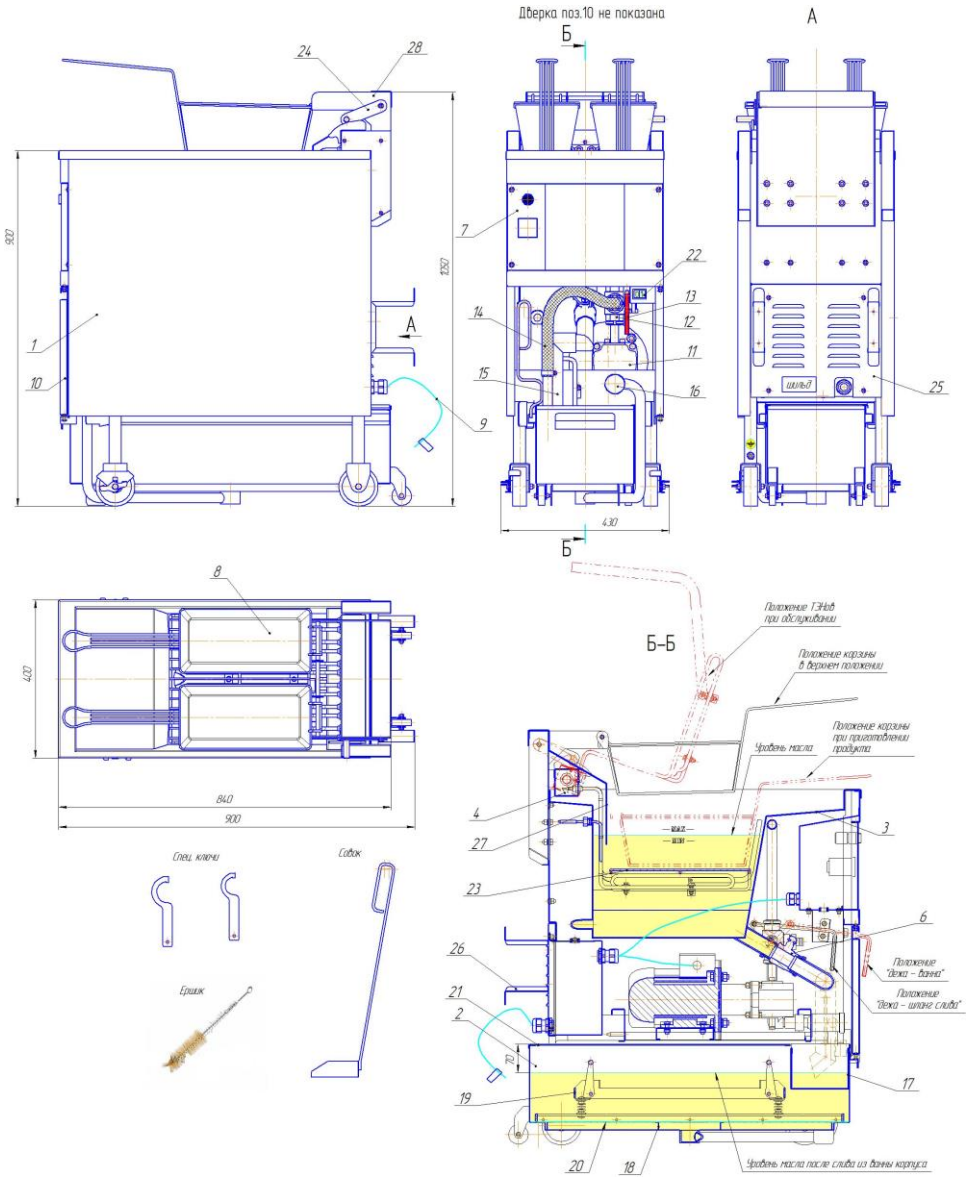
Для удобства чистки ванны блок ТЭНов *поз.4* поднимается вверх и удерживается в поднятом положении механизмом фиксации *поз.24*.

С помощью рукоятки управления трехходовым краном *поз.13* задается направление перекачки масла: дежа *поз.2* – ванна *поз.3* и дежа *поз.2* – шланг слива масла *поз.14*.

Совок и ершик предназначен для очистки ванны *поз.*2.


Б
Дет. поз. 10 не показана
А
Б
Б-Б
Спец. ключи
Совок
Ершик
Положение ТЭНов при обслуживании
Уровень масла
Положение корзины в верхнем положении
Положение корзины при приготовлении продукта
Положение "дека – ванна"
Положение "дека – шланг слива"
Уровень масла после слива из ванны корпуса

а)



б)

Рис.1: а) Фритюрница RoboFry AF, б) Фритюрница RoboFry EF

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

2.1 ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА И БЛОКИРОВКИ

Нагрев масла во фритюрнице можно выключить в любое время, переключив основной переключатель в вертикальное положение «Выкл».

Систему фильтрации масла во фритюрнице можно выключить в любое время ее работы, установив переключатель фильтрации в положение «0».

Система фильтрации масла не включится, если включен нагрев масла.

В электрическую цепь, перед контактором, который управляет работой ТЭНов, установлено твердотельное реле, к которому подключены аварийные термостаты, чувствительные элементы которых установлены на блоке ТЭНов. В случае выхода из строя либо контактора, либо твердотельного реле, либо температурного контроллера и при бесконтрольном нагреве ТЭНов сработают аварийные термостаты, которые отключат ТЭНы, предотвратив перегрев масла.

На входе питания фритюрницы установлен автоматический выключатель, который отключает фритюрницу в случае короткого замыкания.

2.2 УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Оборудование должно эксплуатироваться при температуре окружающего воздуха от +5°C до +40°C и относительной влажности не более 45% при температуре 40°C. Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м. Степень защиты фритюрницы IP22 (МЭК 60529). В соответствии со стандартом ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1) фритюрница должна быть подключена к розетке, имеющей заземляющий контакт.

В процессе работы фритюрницы выделяется большое количество влаги и тепла. Поэтому необходимо оборудовать место установки фритюрницы вытяжной вентиляцией мощностью не менее 500 $м^3$/ч с вытяжным зонтом минимальными размерами 500x900 мм, расположенным над фритюрницей.

2.3 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Аккуратно распакуйте фритюрницу, проверьте комплектность и удалите защитную пленку со всех поверхностей. Установите фритюрницу на ровную поверхность. Зафиксируйте тормозные механизмы на передних колесах.

2.4 ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО!

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ЭЛЕКТРИКОМ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОДКЛЮЧАТЬ ОБОРУДОВАНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ ДРУГОГО ТИПА!

Для подключения рекомендуется использовать вилку 32А 3P+N+E с поворотным механизмом. Схема подключения приведена на рис.3:

После подключения фритюрницы к сети необходимо провести проверку направления вращения насоса.

Для этого необходимо кратковременно включить насос фильтрации масла, при этом из сливного шланга должен выходить воздух. Если же воздух затягивает, то поменяйте порядок фаз, развернув поворотный механизм вилки, как показано на рис.3.



Рис.2 Схема подключения

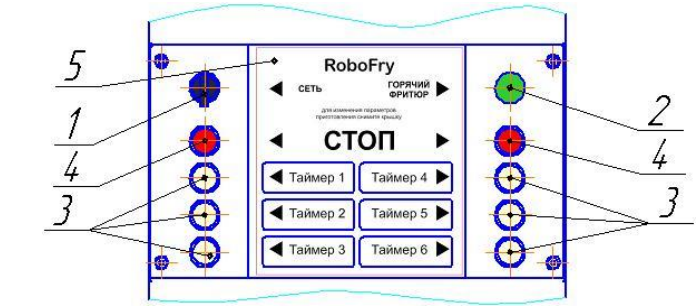


Рис.3 Изменение порядка фаз

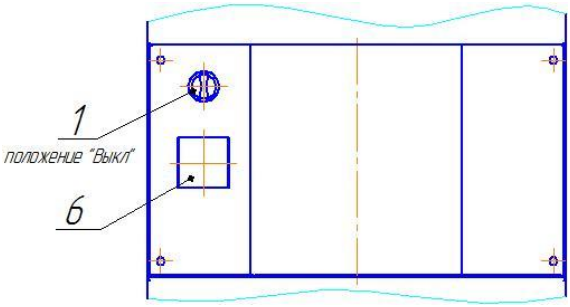
НЕСТАБИЛЬНОЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ МОЖЕТ НАРУШИТЬ НОРМАЛЬНУЮ РАБОТУ ФРИТЮРНИЦЫ!

2.5 ИНСТРУКЦИЯ ПО РАБОТЕ НА ФРИТЮРНИЦЕ ROBOFRY AF(EF)

Внешний вид панели управления



а)



б)

Рис. 2: а) Панель управления RoboFry AF, б) Панель управления RoboFry EF.

1. Перед началом работы необходимо:

1.1. Убедиться, что в жарочной ванне нет воды.

1.2. Залить масло до уровня «MAX» - 25…25,5 л.

1.3. Убедиться в том, что шланг для слива находится на своем месте и направлен в дежу.

1.4. Убедиться в том, что корзина для фильтрации крупных частиц, а также бумажный фильтр находятся на своих местах.

1.5. Убедитесь в том, что корзины своими зацепами установлены на соответствующих местах механизмов подъема.

2. Нагрев масла до рабочей (установленной) температуры:

2.1 Подключите фритюрницу к сети с напряжением 380 В.



ЗАПРЕЩЕНО ОСНОВНОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ УСТАНАВЛИВАТЬ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВКЛ» ПРИ ОТСУТСТВИИ МАСЛА В ВАННЕ!!!

2.2 Перевести основной переключатель (рис.2, поз.1) из вертикального положения в положение «Вкл».



МНОГИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ГОРЯЧИЕ! ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

2.3. Происходит нагрев масла до установленной температуры 165ºС.

После нагрева масла до установленной температуры 165ºС загорится зеленая лампа (рис.2, поз.2) – для фритюрницы RoboFry AF, контроль нагрева для фритюрницы RoboFry EF отследить по температурному контроллеру (рис.2, поз.6).

3. Приготовление продукта

Для фритюрницы RoboFry AF:

3.1. Сняв подмагниченную крышку поз.5 настраиваем соответствующий таймер на время приготовления. Крышку установить снова на свое место.

3.2. Жарка продуктов производится в корзине. Продукты (картофель должен быть предварительно просушен) в корзину загружаются в необходимом количестве.

3.3. Нажатием на белую кнопку (рис.2 поз.3), в ней загорится лампочка и запуститься соответствующий таймер. Опускаем рукояткой механизма подъема соответствующую корзину максимально вниз. Магнит удерживает корзину с механизмом подъема в нижнем положении (в масле).

3.4. По истечении времени срабатывания таймера, гаснет лампочка в нажатой белой кнопке и корзина с картофелем фри самостоятельно поднимается вверх с помощью механизма подъема.

3.5. После того, как масло стечет, продукт выгрузите из корзины.

3.6. Нажатием на соответствующую красную кнопку (рис2, поз.4) происходит принудительное поднятие корзины вверх с помощью механизма подъема.

Для фритюрницы RoboFry EF:

3.1 Жарка продуктов производится в корзине. Продукты (картофель должен быть предварительно просушен) в корзину загружаются в необходимом количестве.

3.2. Опускаем вручную соответствующую корзину в масло, корзина при этом ложится на решетку, расположенную поверх ТЭНов. В период приготовления возможно горизонтальное встряхивание корзины о защитный экран с целью перемешивания продукта в корзине.

3.3. По истечении определенного промежутка времени, самостоятельно вручную поднимаем корзину с картофелем фри вверх, подвешивая на ось кронштейна крепления корзин.

3.4. После того, как масло стечет, продукт выгрузите из корзины.

В процессе жарки рабочий, обслуживающий фритюрницу, обязан следить за уровнем масла в ванне и в случае надобности подливать осторожно тонкой струйкой до уровня «MAX».

2.6 ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ НА ФРИТЮРНИЦЕ ROBOFRY AF (EF)

1. Переведите основной переключатель, расположенный на панели управления в вертикальное положение «Выкл».



МНОГИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ГОРЯЧИЕ! ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

2. Убедитесь в том, что шланг для слива находится на своем месте и направлен в дежу.

3. Убедитесь в том, что корзина для фильтрации крупных частиц, а также бумажный фильтр находятся на своих местах.

4. Откройте кран слива с синей рукояткой, и дождитесь, пока весь фритюр сольется в дежу для фильтрации.



ЗАПРЕЩЕНО ОСНОВНОЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ УСТАНАВЛИВАТЬ В ПОЛОЖЕНИЕ «ВКЛ» ПРИ ОТСУТСТВИИ МАСЛА В ВАННЕ!!!

5. Закройте кран слива.

6. Потяните справа красную рукоятку крана залива на себя, чтобы открыть кран залива масла.

7. Включите насос фильтрации, переведя переключатель, расположенный в зоне фильтрации, в положение «1» и дождитесь, пока все масло будет залито обратно в ванну.

8. После появления воздушных пузырей в ванне сразу выключите насос, переведя переключатель, расположенный в зоне фильтрации в положение «0».

9. Закройте кран залива, толкнув красную рукоятку от себя до упора.

10. Долейте масло в ванне до уровня «MAX».

2.7 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАМЕНЕ БУМАЖНОГО ФИЛЬТРА НА ФРИТЮРНИЦЕ ROBOFRY AF (EF) ПРИ РАБОТЕ



МНОГИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ГОРЯЧИЕ! ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

1. Масло из дежи слейте в ванну, выполнив п.2.6.1 - 2.6.3, 2.6.6 - 2.6.9

2. Дождитесь остывания деталей дежи до температуры менее 60ºС.

3. Выкатите дежу из-под фритюрницы.



ОСТЫКОВКА: ПОТЯНУТЬ ГОЛОВКУ ДЕЖИ СООСНО ПАТРУБКА НАСОСА.

ЗА РУЧКУ ДЕЖИ ЗАПРЕЩЕНО ПРОИЗВОДИТЬ ОТСТЫКОВКУ!

4. Выньте корзину для фильтрации крупных частиц.

5. Поднимите прижим.

6. Удалите загрязненный бумажный фильтр.

7. Слейте остатки масла и вымойте дежу.

8. Установите чистый бумажный фильтр.

9. Установите прижим и убедитесь в том, что бумажный фильтр плотно прилегает к поверхности ванны.

10. Установите на место очищенную корзину для крупных частиц

11. Установите дежу на свое место, убедитесь в надежной стыковке дежи и насоса.

12. Убедитесь в том, что поворотный сливной патрубок находится внутри емкости.

13. Убедитесь в том, что шланг для слива находится на своем месте и направлен в дежу.

2.8 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАМЕНЕ МАСЛА НА ФРИТЮРНИЦЕ ROBOFRY AF (EF)

1. Отключите нагрев масла, переведя основной переключатель в вертикальное положение «Выкл».



МНОГИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ ГОРЯЧИЕ! ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

2. Убедиться в том, что шланг для слива находится на своем месте и направлен в дежу.

3. Убедиться в том, что корзина для фильтрации крупных частиц, а также бумажный фильтр находятся на своих местах.

4. Открыть кран слива с синей рукояткой и дождаться, пока все масло сольется в дежу для фильтрации.

5. Закрыть кран слива.

6. Шланг слива масла необходимо направить в емкость, в которую будет производиться слив.



ЕМКОСТЬ ДОЛЖНА БЫТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ, ПОСКОЛЬКУ МАСЛО ИМЕЕТ ВЫСОКУЮ ТЕМПЕРАТУРУ!

7. Включите насос фильтрации, переведя переключатель, расположенный в зоне фильтрации, в положение «1» и дождитесь, пока все масло будет слито обратно в емкость.

8. После прекращения подачи масла в емкость сразу выключите насос. Отключите насос фильтрации, переведя переключатель, расположенный в зоне фильтрации в положение «0».

9. Отключите фритюрницу от электросети.

10. Дождитесь остывания деталей фритюрницы до температуры менее 60ºС.

11. Тщательно вымыть фритюрницу тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства для нержавеющей стали.



ОСТЫКОВКА: ПОТЯНУТЬ ГОЛОВКУ ДЕЖИ СООСНО ПАТРУБКА НАСОСА.

ЗА РУЧКУ ДЕЖИ ЗАПРЕЩЕНО ПРОИЗВОДИТЬ ОТСТЫКОВКУ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ВОДОЙ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТИРКА ФРИТЮРНИЦЫ БЕНЗИНОМ, КЕРОСИНОМ ИЛИ ЩЕЛОЧНЫМИ РАСТВОРАМИ!

12. Установите чистый бумажный фильтр. Установите прижим и убедитесь в том, что бумажный фильтр плотно прилегает к поверхности ванны.

13. Собрать систему фильтрации и установить на свое штатное место.

3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

3.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Цель технического обслуживания — поддержание в рабочем состоянии фритюрницы в течение всего срока службы, а также обеспечение правил безопасности.

Техническое обслуживание фритюрницы должно производиться по мере загрязнения отдельных частей фритюрницы.

Рекомендуемый[1] график обслуживания приведён в следующей таблице:

ПРОЦЕДУРА	*ПЕРИОД*
Мойка жарочной ванны и ее составляющих	после каждой процедуры смены масла
Мойка дежи для фильтрации и ее составляющих	после каждой процедуры смены масла
Чистка внешних поверхностей	ежедневно
Замена бумажного фильтра	по мере загрязнения



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ ИНСТРУМЕНТЫ!

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ВОДОЙ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТИРКА ФРИТЮРНИЦЫ БЕНЗИНОМ, КЕРОСИНОМ ИЛИ ЩЕЛОЧНЫМИ РАСТВОРАМИ!

[1] График примерный. Процедуры технического обслуживания должны проводиться по мере необходимости.

3.2 ПОРЯДОК ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

МОЙКА ФРИТЮРНИЦЫ

Ежедневно в конце смены необходимо:

1. Дать маслу остыть до температуры менее 60ºС, отключив нагрев масла, переведя основной переключатель в вертикальное положение «Выкл».



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ФРИТЮРНИЦУ, НЕ ДОЖДАВШИСЬ ЕЕ ОХЛАЖДЕНИЯ! ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ДАННЫМ ПРАВИЛОМ ЧРЕВАТО ПОЛУЧЕНИЕМ СЕРЬЁЗНЫХ ОЖОГОВ!

2. Убедиться в том, что шланг для слива находится на своем месте и направлен в дежу.

3. Убедиться в том, что корзина для фильтрации крупных частиц, а также бумажный фильтр находятся на своих местах.

4. Открыть кран слива с синей рукояткой и дождаться, пока все масло сольется в дежу для фильтрации.

5. Закрыть кран слива.

6. Шланг слива масла необходимо направить в емкость, в которую будет производиться слив.



ЕМКОСТЬ ДОЛЖНА БЫТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ, ПОСКОЛЬКУ МАСЛО ИМЕЕТ ВЫСОКУЮ ТЕМПЕРАТУРУ!

7. Включите насос фильтрации, переведя переключатель, расположенный в зоне фильтрации, в положение «1» и дождитесь, пока все масло будет слито обратно в емкость.

8. После прекращения подачи масла в емкость сразу выключите насос. Отключите насос фильтрации, переведя переключатель, расположенный в зоне фильтрации в положение «0».

9. Отключите фритюрницу от электросети.

10. Тщательно вымыть фритюрницу тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства для нержавеющей стали.

Мойке подлежат следующие компоненты жарочной ванны: корзины для продукта, жарочная ванна, решетка на дне ванны, блок

нагревателей, рукоятки и подвесы для корзин механизмов подъема (фритюрница RoboFry AF), защитный экран и кронштейн крепления корзин (фритюрница RoboFry EF).

Мойке подлежат следующие компоненты системы фильтрации: дежа для слива масла, корзина для крупных частиц, крышка, прижим, перфорированный вкладыш, выкручиваемый защитный фильтр.



ОСТЫКОВКА: ПОТЯНУТЬ ГОЛОВКУ ДЕЖИ СООСНО ПАТРУБКА НАСОСА.

ЗА РУЧКУ ДЕЖИ ЗАПРЕЩЕНО ПРОИЗВОДИТЬ ОТСТЫКОВКУ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ФРИТЮРНИЦЫ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ВОДОЙ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОТИРКА ФРИТЮРНИЦЫ БЕНЗИНОМ, КЕРОСИНОМ ИЛИ ЩЕЛОЧНЫМИ РАСТВОРАМИ!

11. Установите чистый бумажный фильтр. Установите прижим и убедитесь в том, что бумажный фильтр плотно прилегает к поверхности ванны.

12. Собрать систему фильтрации и установить на свое штатное место.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Фритюрница может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта.

Условия транспортирования фритюрницы по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.

Условия транспортирования в части воздействия механических факторов – по группе (С) ГОСТ 23216-78.

5. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фритюрница RoboFry AF соответствуют требованиям ТУ предприятия изготовителя и признаны годными к эксплуатации.

Оборудование соответствует требованиям ТУ предприятия изготовителя и признано годным к эксплуатации.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

RoboFry _____ _____

Наименование изделия *Серийный номер*

Изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации.

Инженер ОТК

М.П.

_____ _____

Личная подпись *Расшифровка подписи*

_____

ДД.ММ.ГГГГ

6. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу оборудования в течение 12 месяцев с момента получения оборудования дилером (по транспортным документам) или в случае продажи через структуры компании Деловая Русь с момента продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Технические характеристики оборудования могут быть изменены в любое время при совершенствовании изделия и по другим причинам. Приведенные в настоящем документе технические характеристики служат в качестве ориентира для пользователя при определении пригодности оборудования для задач пользователей и не являются предметом гарантийного обязательства.

Перегрев ТЭНов из-за несоблюдения правил работы не является гарантийным случаем.

Приведенная в настоящем документе информация была тщательно проверена и считается точной; тем не менее, предприятие-изготовитель не несет ответственности за допущенные типографские ошибки или опечатки.

В виду постоянного совершенствования изделия, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

7. РЕКВИЗИТЫ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ООО «НПО Тверьторгмаш»,

Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11

Телефон официального сервисного центра в России

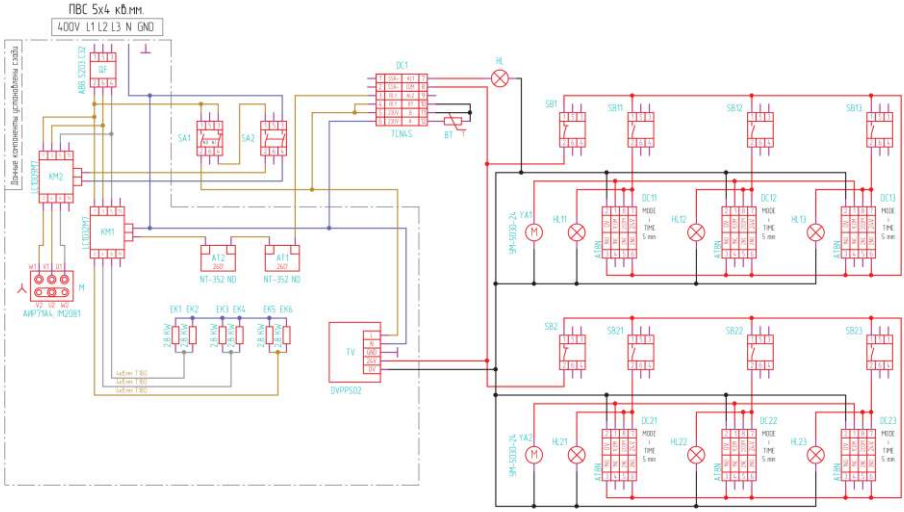
+7(495) 956-36-63

8. СПИСОК ЗИП

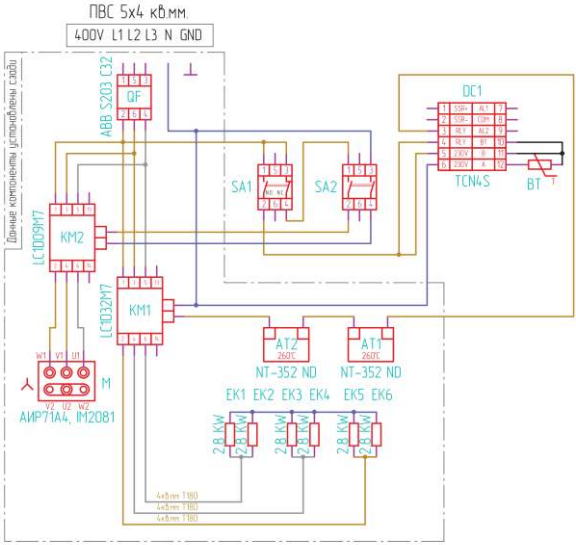
№	Наименование	Артикул ТТМ
1	Корзина для фритюрницы	14349
2	Палец шаровый	4267
3	Пружина газовая	4268
4	Колесо отлитое из полипропилена черного цвета 50x20x6-MMB	14313
5	Колесо усиленное, отлитое из большегрузного полипропилена белого цвета 100x35-RMB	15369
6	Бумага фильтрующая (салфетка) 01115, 900x350x0,3 мм	20527
7	Вентиль шаровой с длинной синей ручкой Г-Г 1 1/4,термостойкий 200°С	16223
8	Кран 3-х ходовой Г-Г-Г 1”, термостойкий 200°С	20801
9	Кольцо 018-022-25 ГОСТ 9833-73	16015
10	Кольцо 019-024-30 ГОСТ 9833-73	16013
11	Кольцо 038-042-25 ГОСТ 9833-73	16014
12	Кольцо 065-070-30 ГОСТ 9833-73	16016
13	Ершик	20744

ПРИЛОЖЕНИЕ А:

а) ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ AF:



б) ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ФРИТЮРНИЦЫ СЕРИИ EF:



ПРИЛОЖЕНИЕ Б:

СПЕЦИФИКАЦИЯ К ЭЛЕКТРОСХЕМАМ ФРИТЮРНИЦ ROBOFRY AF (EF)

Обозначение	Наименование	Модель	Характеристика	Артикул
AT1,AT2	Аварийный терморегулятор	NT-352 ND (258+-10 C) с капилляром 1,2 м	250V 16A	3534
BT	Датчик температуры	ДТС124-PT100.B3.120/2	PT100	3549
DC1	Температурный контроллер	TCN4S (Autonics)	220 V 50Hz	11446
DC11.....DC23	Таймер	AT8N, Autonics	24-220V	96
EK1...EK6	ТЭН		2800W, 230V	
HL	Лампа неоновая	Ba9S, модель NA201 24 (EMAS Турция)	24V	14297
HL11...,HL23	Блок-ламподержатель	B5 со светодиодом (EMAS)	12-30V AC/DC	188
KM1	Контактор	32A LC1D32M7	600V, 32A	13449
KM2	Контактор	9ALC1D09M7	600V, 10A	13450
M	Электродвигатель	АИР71А4, IM2081	0,55 кВт, 1350 об/мин	15990
QF	Автоматический выключатель	ABB S203 C32	400V, 32A	77
SA1	Переключатель	B100S20 1н.р. 2 положения с фиксацией	250V, 4A	11527
SA2	Тумблер с подсветкой	B4 MASK T120/55 3/4HP	250VAC 16A	3730
SB1,SB2,	Кнопка нажимная	B200DK Красная без фиксации с блоком B2	250V, 4A	2313
SB11...SB23	Кнопка нажимная	B100DB Белая без фиксации с блоком B1	250V, 4A	1918
TV	Блок питания	DVPPS02	24V,2A	13871
YA1,YA2	Электромагнит	УМ-5030-24	24VDC	13855
	Насос	НШ 14Д-3		16220
	Арматура сигнальная	S224Y7	220V зеленая 22мм, (под лампу с резьбой Ba9S)	14298
	Розетка для таймера	PG-08		2749
	Контактный блок	B2 (EMAS)	4A, 250V	1301
	Кабельный зажим	PG13.5	D=20	13446
	Кабельный зажим	PG16	D=22.5	776
	Кабельный зажим	PG21	D=28	776

ПРИЛОЖЕНИЕ В:



Настройка контроллера температуры AUTONICS TCN4S фритюрниц RoboFry AF(EF) от 22.08.2018

Группа	Параметр	Значение	Описание
PAr2	In-t	dPt.L	Датчик температуры — термосопротивление, отображение десятичных знаков температуры
PAr2	L-Su	0090	Нижний предел установки
PAr2	H-Su	0180	Верхний предел установки
PAr2	C-nd	PId	Тип регулирования
PAr2	oUt	rLY	Выход управления
PAr2	AL-1	AnI.A	Настройка сигнализации 1
PAr2	AHYS	5	Гистерезис выхода сигнализации
PAr1	AL1	-5	Установка температуры вых. Сигнализации 1
PAr1	P	0010	Диапазон пропорционального регулирования
PAr1	I	0000	Интегральная составляющая
PAr1	d	0000	Дифференциальная составляющая
PAr2	LoC	LoC2	Блокировка групп настроек 1, 2
Рабочая температура по умолчанию выставляется 165°C.			

Остальные параметры выставляются по умолчанию.
Параметры терморегулятора должны выставляться в том порядке, в каком они представлены в таблице.