Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением ШЖЭ-3-1 ☐

Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением ШЖЭ-3-2 ☐

Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением ШЖЭ-3-3 ☐

Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением ШЖЭ-2-2 ☐



«Шкаф жарочно-пекарский»
Данное « Руководство по эксплуатации» распространяется на жарочно-пекарские шкафы как простые, так и оборудованные системами конвекции и пароувлажнения.

Содержание РЭ:

1. Общие указания	2
2.Назначения изделия	3
3. Технические характеристики	4
4. Комплектность	5
5. Устройство и принцип работы	5
6. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	5
7. Подготовка к работе	6
8. Порядок работы	7
9. Техническое обслуживание	8
10. Возможные неисправности и способы их устранения	8
11. Правила транспортировки и хранения	9
12. Гарантии изготовителя	9
13. Утилизация изделия	10
14. Свидетельство о приемке	11
15. Талон на гарантийное обслуживание	12
Приложение 1. Акт ввода в эксплуатацию.	13
Приложение 2. Схема электрическая принципиальная	14
Приложение 3. Устройство изделия	15

1.Общие указания.

1.1. Шкаф жарочно-пекарский работает от электросети переменного тока частотой 50Гц, напряжением 220В, или от трехфазной сети напряжением 380В(см. приложение 1-4) и предназначен для эксплуатации в отапливаемом помещении с диапазоном температур окружающего воздуха от +10 до +35°С, относительной влажности воздуха 80% при условии гарантированного проветривания или наличии вытяжной вентиляции.

1.2 Изделие устанавливается на устойчивом несгораемом основании, на расстоянии не менее 500мм от легковоспламеняющихся предметов и подключается квалифицированным специалистом с группой допуска не менее 3 группы и согласно «Правилам устройства электроустановок».

1.3 Оберегайте изделие от ударов и небрежного обращения.

1.4 Стекло дверцы, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60ºС.

1.5 При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать изделие от сети электроснабжения.

1.6 Перед использованием убедитесь в отсутствии посторонних предметов в рабочей камере.

1.7 При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, установка гарантийному ремонту не подлежит.

2.Назначение изделия

Шкафы жарочно-пекарские являются наиболее распространенным видом теплового оборудования. Шкафы жарочно-пекарские имеют в комплекте своего технологического оборудования каждое предприятие общественного питания независимо от его размера, будь это небольшое кафе или столовая с большой пропускной способностью. Благодаря большому ассортименту шкафов, можно подобрать подходящую модель, соответствующую любым потребностям любого предприятия общепита, от самого малого до самого большого. Шкафы жарочно-пекарские применяются при выпечке кулинарных изделий и для жарки полуфабрикатов, рыбы, мяса, овощей и.т.д.

Шкафы жарочно-пекарские имеют достаточно простую и надежную конструкцию. В зависимости от модели могут иметь разное количество секций и называться двухсекционный или трехсекционный. Секции могут быть разборными, что позволяет их монтировать одну на другую или цельные. При этом жарочно-пекарские секции могут работать в разных режимах и использоваться для приготовления разных блюд. Предприятие также выпускает модели с принудительной конвекцией, пароувлажнением и гранитом.

Предлагаем Вам шкафы жарочно-пекарские большого модельного ряда, который удовлетворит любого покупателя. Двухсекционные и трехсекционные модели, разборные и неразборные, из нержавеющей или углеродистой стали, позволяющие остановить свой выбор на модели, которая наилучшим образом будет подходить под предъявляемые требования, для различного ассортимента блюд.

Приобретая оборудование, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, что поможет Вам успешно его использовать.

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

3.Технические характеристики изделия

№п/п	Изделие (исполнения)	Потребляемая электрическая мощность, кВт, не более	Количество нагревателей, шт	Пределы регулирования температуры °С	Габаритные размеры (длина х ширина х высота), мм, не более	Номинальное напряжение электросети, В	Масса, кг, не более	Секции
1	ШЖЭ-3-1	16,2	36	50-280	1230х935х1370	380	310	3 разборные секции
2	ШЖЭ-3-2	16,2	36	50-280	1230х935х1370	380	309	3 разборные секции
3	ШЖЭ-3-3	16,2	36	50-280	1230х935х1370	380	336	3 неразборные секции
4	ШЖЭ-2-2	10,8	24	50-280	1230х935х950	380	230	2 разборные секции

Первая цифра- конфигурация	Кол-во секций
Вторая цифра - исполнение	1-нержавеющий металл 2-комбинированнный 3- крашеный металл

По желанию заказчика в модели устанавливается термометр.

4.Комплектность

4.1 Комплект поставки шкафа жарочно-пекарского приведен в табл.2

Таблица 2

Наименование	Количество, шт.	Прим.
Шкаф жарочно-пекарский	1	
Руководство по эксплуатации	1	
Сертификат соответствия	1	
Поддон на 1 камеру	3	

По желанию заказчика секции могут комплектоваться:

- противнями размерами 465мм. х 680мм., вместимость секции – 2 противня.
- гранитными плитами, размерами 720мм. х 300мм.

5.Устройство и принцип работы

Состав изделия приведен в приложении 5.

5.1. Каждый жарочно-пекарский шкаф представляет собой жарочную камеру, ее нагревание и поддержание заданной температуры внутри производится при помощи нагревателей (ТЭН). Эффект равномерного нагрева всего объема жарочной камеры достигается благодаря равномерному распределению ТЭНов в верхней и нижней части камеры. Температура внутри задается регуляторами температуры, группы верхних и нижних нагревательных элементов имеют индивидуальную регулировку.

5.2. Жарочная камера шкафа заключена в металлический корпус жарочного шкафа, и изолирована слоем теплоизоляционного материала. Внешняя поверхность корпуса, в зависимости от желания покупателя, изготавливается из нержавеющей или углеродистой стали, в этом случае на поверхность наносится специальное покрытие. Движение нагретого воздуха внутри камеры, в зависимости от исполнения, осуществляется естественным или принудительным образом. Дверца имеет стеклянную вставку, благодаря этому можно контролировать процесс выпечки.

5.3. В случае, если шкаф оборудован системой пароувлажнения, на правой наружной стенке будет окно для заливки воды.

6.Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

6.1. Источником опасности в изделии является напряжение питающей электрической сети 220В., нагретые поддоны и продукты при извлечении их из камеры, а также передняя поверхность двери секции.

6.2. Изделие по типу защиты от поражения электрическим током эксплуатирующего персонала соответствует требованиям ГОСТ Р 51350 по классу защиты 1.

6.3. Присоединение розетки к сети и проверку сопротивления заземления осуществляется аттестованным специалистом, допущенным к работе с электроустановками напряжением до 1000В.

6.4. **Запрещается:**

-работа без заземления корпуса.

-использовать в качестве заземления тепловую, газовую, канализационную систему и т.д.

-включать в сеть изделие при наличии видимых повреждений розетки, вилки, или соединительного шнура.

-производить любые ремонтные работы не отключив изделие от сети.

6.5. Нельзя охлаждать шкаф холодной водой.

6.6. При перемещениях изделия на новое место необходимо отключать его от электросети и заземления.

6.7. В случае возникновения в работе неисправности, связанной с появлением электрического треска, задымления и т.п.. следует немедленно отключить изделие от электрической сети.

6.8. При возникновении пожара следует немедленно отключить изделие от электрической сети, принять меры к тушению пожара и вызвать пожарную службу.

6.9. Срок службы изделия 5лет, по истечении срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасную работу изделия.

6.10. Персонал, эксплуатирующий и обслуживающий изделие, перед началом работы должен изучить данный документ.

7.Подготовка к работе.

7.1. После доставки изделия к потребителю должна проводиться приемка от транспортной организации, при которой производится внешний осмотр упаковки на отсутствие повреждений упаковочного ящика в процессе транспортирования и хранения транспортной организацией. В случае, если обнаружено повреждение упаковки, то составляется коммерческий акт, а при доставке автотранспортом делается отметка на товарно-транспортной накладной или составляется акт.

7.2. При отсутствии повреждений упаковки распаковать изделие после выдержки его в условиях, указанных п.1.1 настоящего руководства не менее 4 часов. После вскрытия упаковки проверяется комплектность в соответствии с разделом 4 настоящего руководства и производится внешний осмотр на отсутствие механических повреждений.

7.3. Изделие следует установить с соблюдением ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», но не менее 300мм от боковых стенок и 500мм. от задней стенки до рядом стоящего оборудования.

7.4 Снять заднюю стенку приборного отсека поз.6 прилож.3 и через кабельный зажим подключить изделие к электросети, (секционные шкафы подключаются индивидуально каждая секция) согласно эл. схемы (см приложение 2)

7.5. Закрепить заднюю стенку в исходное положение.

7.6. Подсоединить заземление корпуса к заземляющему контуру помещения согласно ГОСТ 27570.0-87

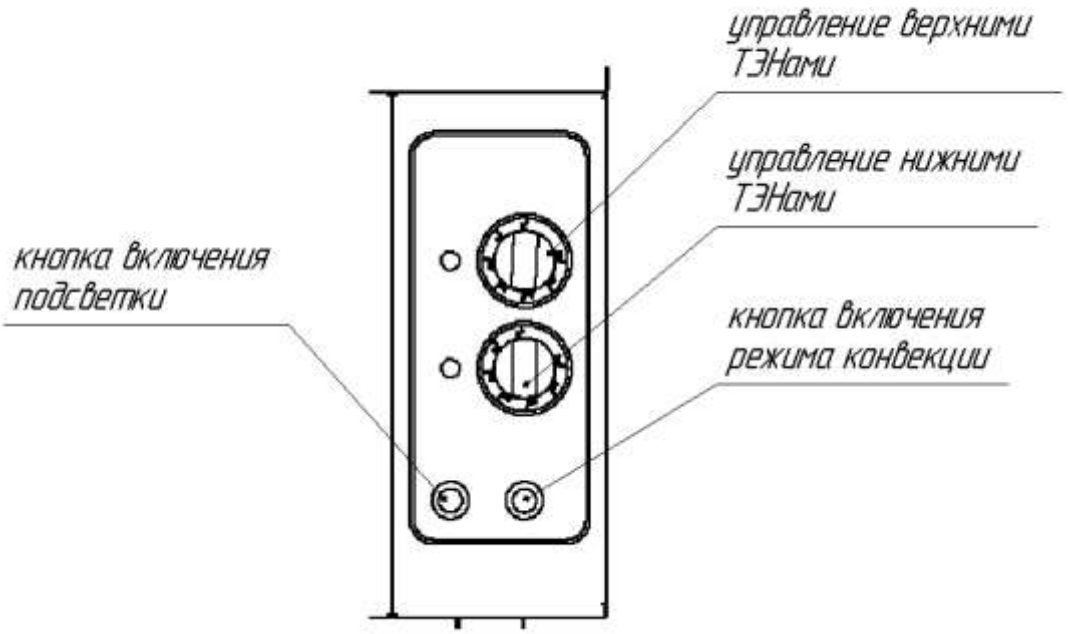
7.7. Перед началом эксплуатации изделие необходимо прожечь для удаления технологической смазки, для этого: включить изделие, установив по часовой стрелке ручки регуляторов температуры на 200°С. За начало отсчета берется нахождение в горизонтальном положении риски на регуляторе температуры, при его крайнем левом положении.

7.8. После набора заданной температуры (сигнальный индикатор погаснет), выдержать изделие в течение 2-х часов, отключить, открыть двери, проветрить, изделие готово к работе. При необходимости провести чистку рабочей камеры специальными чистящими средствами, и вытереть насухо.

ВНИМАНИЕ: Если изделие укомплектовано гранитным камнем, то чистку дна камеры производить только ветошью с растительным маслом. Запрещается применять металлические предметы или любые другие могущие повредить поверхность камня.

8.Порядок работы

Элементы управления.



ВНИМАНИЕ: Кнопка включения конвекции установлена только в шкафах оборудованных системой конвекции.

- Задать необходимую температуру в рабочей камере поворотом ручек управления ТЭНами.
- После набора заданной температуры загрузить выпекаемый продукт в камеру.
- Если камера с гранитным камнем, то выпечку можно проводить прямо на поверхности камня, предварительно смазав его растительным маслом.
-Если в данном исполнении секции предусмотрен режим увлажнения, то при необходимости можно залить в систему пароувлажнения не более 200мл. воды.

- По окончании работы изделие отключить от электросети ,
провести чистку рабочей камеры специальными чистящими средствами и вытереть насухо.

9.Техническое обслуживание

9.1**.** Соблюдая простые рекомендации, Вы добьетесь наиболее эффективной работы секции, а это в итоге найдет отражение в качестве готовых блюд, безопасной и бесперебойной работы изделия.

9.2. При приготовлении блюда соблюдайте требуемый температурный режим в камере, указанный в технологических инструкциях. Для этого пользуйтесь регулировочными рукоятками температуры на панели управления жарочного шкафа.

9.3. Распределяйте приготавливаемое блюдо внутри секции таким образом, чтобы загрузка жарочных поверхностей была полной и равномерной.

9.4. Перед любыми работами по обслуживанию изделия отключайте его от электросети

9.5. Внешние части и поверхности очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополоснуть и вытереть насухо.

9.6. Трудноудаляемые пятна очищайте специальными средствами, не используйте абразивные порошки и средства, содержащие агрессивные средства.

9.7. Стекло дверцы очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью.

9.8. Ежедневная чистка рабочей камеры увеличит срок службы шкафа. При длительном перерыве в работе (на ночь) дверь камеры оставляйте приоткрытой.

9.9. При чистке гранитного камня применять ветошь с растительным маслом. Запрещается использовать металлические предметы

9.10. Для замены ламп подсветки необходимо вывернуть стеклянную крышку с держателя лампы. Выверните лампу и замените ее новой, мощностью 15Вт, тип Е14. Поместите обратно стеклянную крышку.

9.11. Блоки шарниров смазывать раз в месяц высокотемпературной смазкой.

10.Возможные неисправности и способы их устранения.

Наименование неисправности	**Вероятная причина**	**Методы устранения**
Не работает подсветка	Перегорела лампочка.	Заменить лампочку
Недостаточная температура в камере	Перегорел один или несколько ТЭНов Неисправен блок-регулятор температуры	Заменить неисправные ТЭНы Заменить.

11.Правила транспортировки и хранения.

11.1. До установки изделия у потребителя, оно хранится в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре от +1°С до +40°С при относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

11.2. Складирование изделий в упаковке должно производиться не более чем в 1 ярус.

11.3. Упакованные изделия должны храниться по 3 или 5 группе условий хранения по ГОСТ15150-69.

11.4. Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 1 ярус, с предохранением от осадков и механических повреждений.

12.Гарантии изготовителя.

12.1.Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.

12.2.На товар устанавливается гарантийный срок эксплуатации продолжительностью 12 (двенадцать) месяцев за исключением подового камня, электронагревательных элементов, на которые устанавливается гарантийный срок 3 (три) календарных месяца, на блоки шарниров устанавливается гарантийный срок 6 (шесть) месяцев. Гарантийный срок хранения изделия 6 (шесть) месяцев.

12.3.Гарантийный срок эксплуатации исчисляется с момента передачи товара Покупателю.

12.4.Гарантийный срок не продлевается на время, в течение которого товар не мог использоваться из-за обнаруженных в нем недостатков.

12.5.Гарантия не распространяется на следующие комплектующие товара: стекло закаленное, лампы накаливания, сигнальные индикаторы, плавкие вставки, противни, уплотнительную резину.

12.6.Продавец производит гарантийный ремонт изделия в течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента получения рекламации.

12.7.Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:

– не предусмотренного настоящим руководством применения;

– выхода из строя частей, подверженных нормальному износу;

– механического повреждения изделия

– подключения в электросеть с параметрами, не соответствующими указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;

– повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;

– транспортировки изделия в неправильном положении с нарушением правил перевозки.

12.8. Претензии по качеству изделия предъявляются продавцу товара в течение гарантийного срока.

12.9. **Для определения причин поломки покупатель создает комиссию и составляет акт, в котором должны быть указаны:**

– заводской номер изделия;

– дата получения изделия с предприятия-изготовителя и номер документа, по которому он был получен;

– дата ввода в эксплуатацию;

– описание внешнего проявления поломки

–какие узлы и детали сломались, износились, и т. д.

12.10. К рекламации следует приложить:

– заполненный гарантийный талон;

–акт о поломке;

- заполненный акт ввода в эксплуатацию.

12.11. Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине покупателя, то претензии **не принимаются**.

12.12. Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту не, предприятием-изготовителем и его официальными дилерами не рассматриваются и **не удовлетворяются**.

13. Утилизация изделия

13.1. Материалы, применяемые для упаковки изделия, могут быть использованы повторно, или сданы на пункты по сбору вторичного сырья.

13.2. Изделие, подлежащее утилизации, необходимо привести в непригодность, обрезав шнур питания, и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

_____
код продукции

Шкаф жарочно-пекарский

ПАСПОРТ

ШЖЭ-_____

1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Шкаф жарочно-пекарский ШЖЭ-_____ №_____ _____
заводской номер изделия

Дата выпуска _____

2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей технической документацией и признано годным для эксплуатации

Мастер ОТК

М.П._____ _____

Регистрационный талон

Организация _____

Адрес_____

Руководитель_____

Контактный тел./факс_____

Где было приобретено оборудование_____

КОРЕШОК ТАЛОНА

На гарантийный ремонт электрического аппарата

Модели ШЖЭ-_____

Талон изъят «___»_____20_____г.

Механик_____

(фамилия) (подпись)

Россия. г. Москва, Волоколамское шоссе, д.2

ТАЛОН

на гарантийный ремонт электрического аппарата

Заводской номер _____ и модель ШЖЭ-____

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_____

(подпись)

Владелец_____

(подпись)

Приложение 1

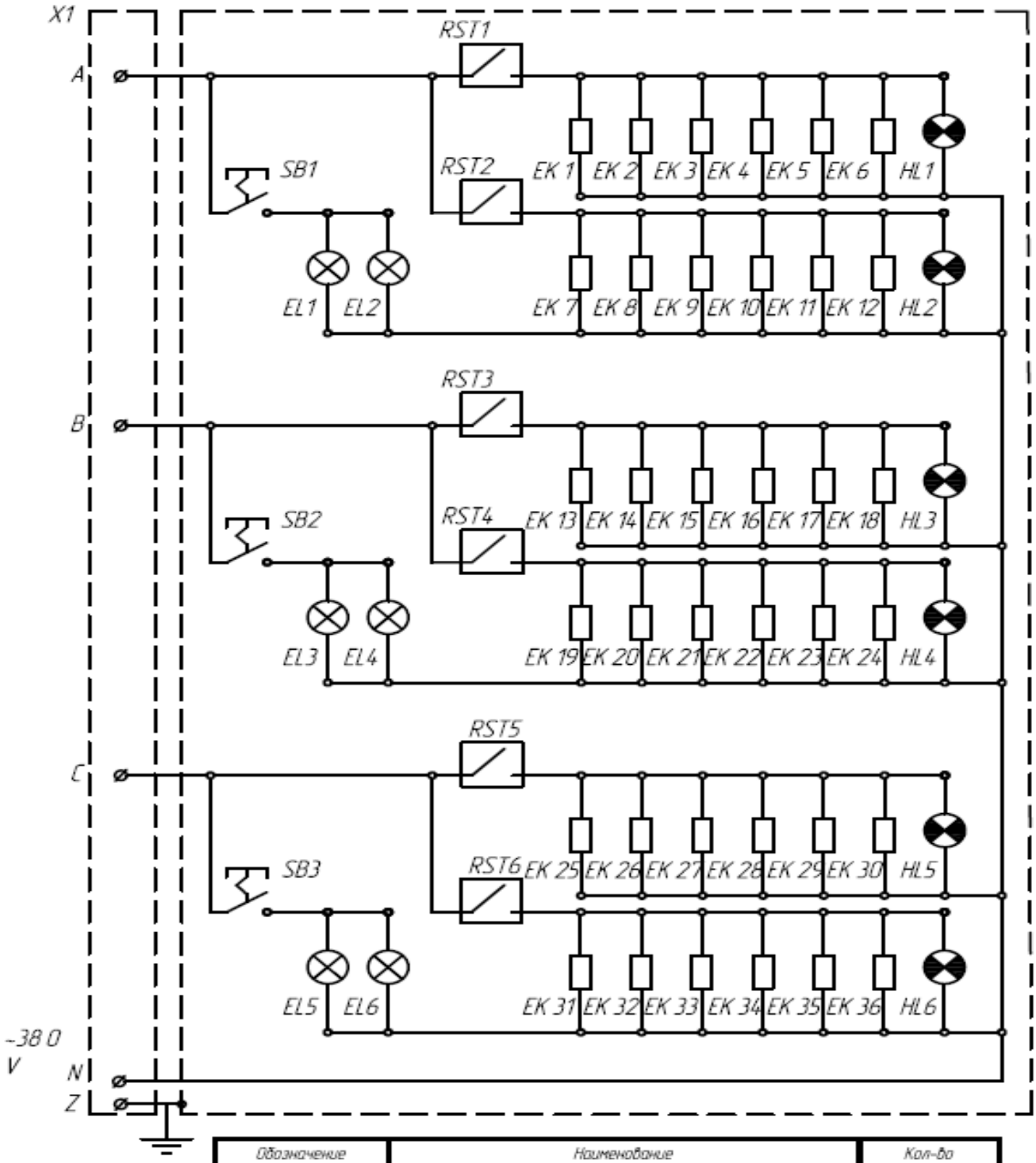
АКТ
ввода в эксплуатацию

Изделие
« Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением _____»
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	Представитель владельца изделия
_____	_____
(подпись)	(подпись)
_____	_____
(инициалы, фамилия)	(инициалы, фамилия)
«___»_____ 20___ г.	«___»_____ 20___ г.

Шкаф жарочно-пекарский с пароувлажнением ШЖЭ-3

Приложение 2



Обозначение	Наименование	Кол-во
X1	Клеммник КБ-63А	1
RST1- RST6	Терморегулятор RST-320S 50C-320C PN580609 C1	6
EK1 - EK36	ТЭН 143 В/ 0.45 Т220	36
EL1 - EL6	Лампа со стеклом 15W, 250 V	6
HL1 - HL2	Сигнальный индикатор 4.3 В 230V T120C	6
SB1...SB3	Переключатель кнопочный ПКн501-1-3 с фиксацией, черный, без подсветки	3

Приложение 3

Перечень основных деталей

№	Наименование	Кол.
1	Корпус	1
2	Внутр. камера	1
3	Дверь	1
4	Стенки наружные	2
5	Крыша	1
6	Стенка задняя	1
7	Панель приборов	1
8	Поддон	3
9	Ванночка	1
10	ТЭН 143 В \ 0.45 Т 220	12
11	Клеммник КБ-63-3	1
12	Сигнальная лампа 438 230V T120 C	2
13	Переключатель ПКн 501-1-3	2
14	Терморегулятор RST-320 S	2
15	Лампа со стеклом	2

Схема сборки секции хлебопекарной

