



forma srl
Via dell'Artigianato, 7
36064 Mason Vicentino (VI) | Italy
tel. +39 0424 411325 | +39 0424 411267
www.bassanina.com | info@bassanina.com



FR COMPACT 46

Печь ротационная

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель: FORMA S.R.L.

Юридический и фактический адрес: Via dell' Artigianato, 7

36064 Mason Vicentino (VI) - ITALY

Телефон: +39 0424 411 325

Факс:

E-mail: info@bassanina.com

Служба технической поддержки: info@bassanina.com

РОЗНИЧНЫЙ ПРОДАВЕЦ / ДИСТРИБЬЮТОР

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ПЕЧИ

Тип: Ротационная печь для выпечки и подогрева пищевых изделий

Серия: FR СОМРАСТ

Модель: См. идентификационную табличку печи

Питание; 400/50/3

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ РУКОВОДСТВА по эксплуатации

Технический осмотр: 03

Месяц выпуска: Февраль 2010

Код:

Общие положения

- 1.1 Декларация соответствия
- 1.2 Общие сведения и меры предосторожности
- 1.3 Идентификационные данные
- 1.4 Транспортировка
- 1.5 Хранение и обслуживание
- 1.6 Вывод из эксплуатации

1.1 Декларация соответствия

Сертификат соответствия 89/392/ЕЕС

Настоящим удостоверяем, что изделие:

модель:

Серийный номер:

Всем заинтересованным лицам.

Соответствие следующим стандартам:

prEN XXX: 1994 Стандарт о печах ротационных типа С

EN292-1 : 1992 Основополагающие концепции, общие принципы конструкции, терминология, основные методы изготовления

EN292-2 : 1992 Основополагающие концепции, общие принципы конструкции, характеристики, технические принципы

EN294 : 1993 Установление расстояний, предотвращающих касание руками опасных зон

prEN 953 : 1992 Проектирование и изготовление элементов безопасности

prEN XXX-2 : 1993 Санитарные требования для устройств, предназначенных для работы с продуктами питания

prEN 954-1 : 1992 Принципы разработки и изготовления систем управления, влияющих на безопасность изделия

prEN 563 : 1994 Предельные значения температуры поверхности

EN 60204-1 : 1993 Электрооборудование машин и механизмов

EN 60529 : 1991 Степени защиты, обеспечиваемые оболочками

ISO 468 : 1991 Шероховатость поверхности

1.2 Общие сведения и меры предосторожности

Руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью устройства, оно должно храниться в безопасном, сухом месте рядом с устройством. Руководство должно храниться на протяжении всего периода эксплуатации устройства.

Новое руководство по эксплуатации может быть заказано у производителя или дилера на тех же условиях, что и запасные части.

Печь ротационная разработана для использования в промышленных и небольших пекарнях для приготовления «хлеба, сладкой выпечки, макаронных изделий, работы с тестом, содержащим пшеничную и/или зерновую муку, воду и другие ингредиенты для потребления человеком». Тесто, используемое для выпечки, не должно содержать взрывоопасных и/или воспламеняющихся веществ.

Устройство может использоваться только в целях, для которых оно предназначено. Любое другое использование должно подтверждаться письменным согласованием производителя.

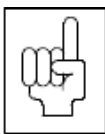
Производитель не несет ответственности за любые повреждения, полученные в результате недостатка опыта или знаний работы:

- неправильное использование устройства неквалифицированными работниками;
- изменения или несанкционированное вмешательство в работу устройства;
- использование не оригинальных запасных частей, либо комплектующих, не предназначенных для данной конкретной модели;
- не следование инструкциям по эксплуатации, полное или частичное.

Производитель оставляет за собой право обновлять собственную продукцию и, следовательно, инструкцию по использованию и обслуживанию без обязательства предупреждать Клиента о внесенных изменениях, за исключением определенных случаев.

1.2.1 Условные обозначения

Для выделения информации особой важности и пользы для пользователя, в инструкции используются следующие графические обозначения.



Примечание — содержит важную информацию по использованию устройства.

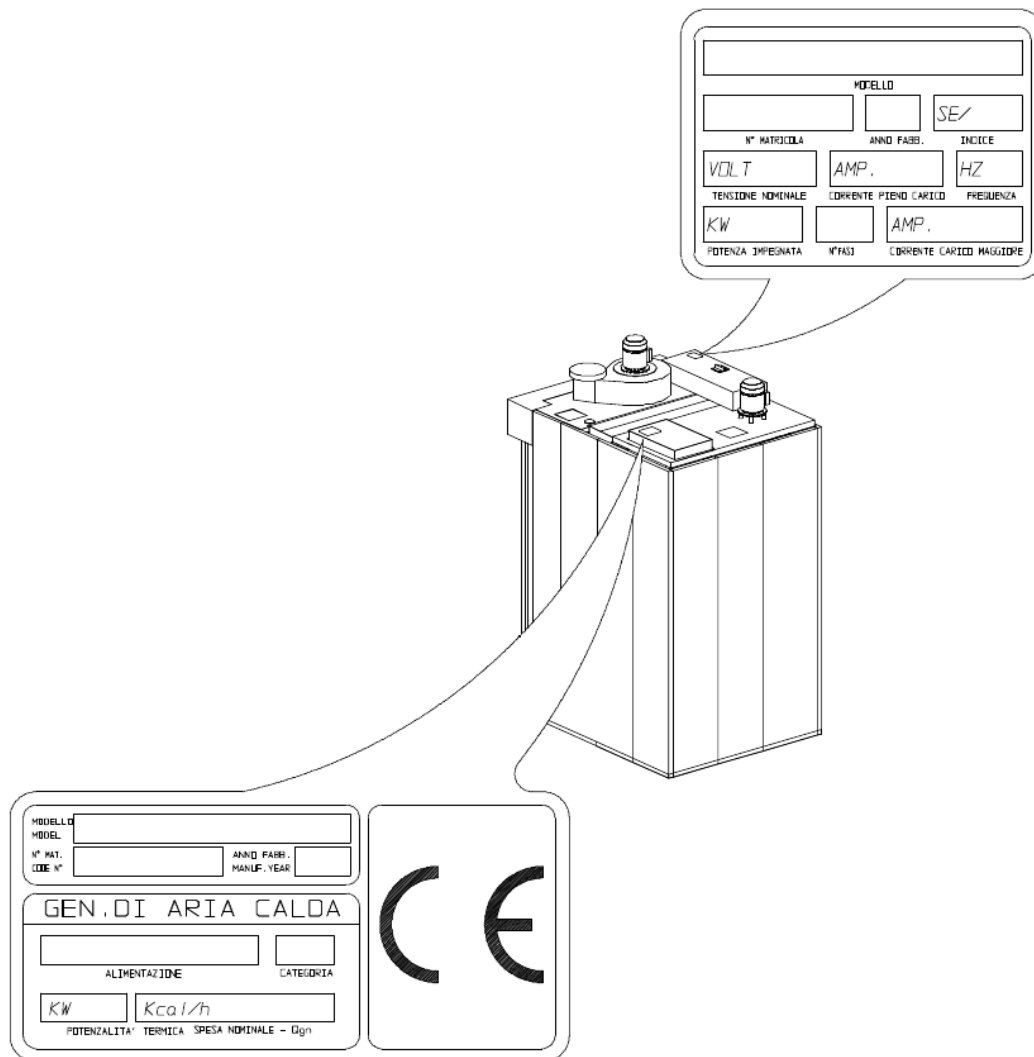


Внимание! Относится к действиям и операциям, которые должны четко контролироваться. Неправильное их выполнение может привести к повреждению устройства.



Осторожно! Важные сообщения для рабочих, касающиеся безопасности и осторожности в процессе выполнения операций. Наличие риска и опасности для безопасности и здоровья людей.

1.3 Идентификационные данные



1.3.1 Другая информация

Нагрев

1 — газовый/топливный

2 — электрический

Устройство вращения

1 — крюк

2 — автоматический подъемник

Панель управления

1 — электромеханическая

2 — цифровая

1.4 Доставка/транспортировка

Для упрощения транспортировки, хранения, установки, устройство поставляется с:

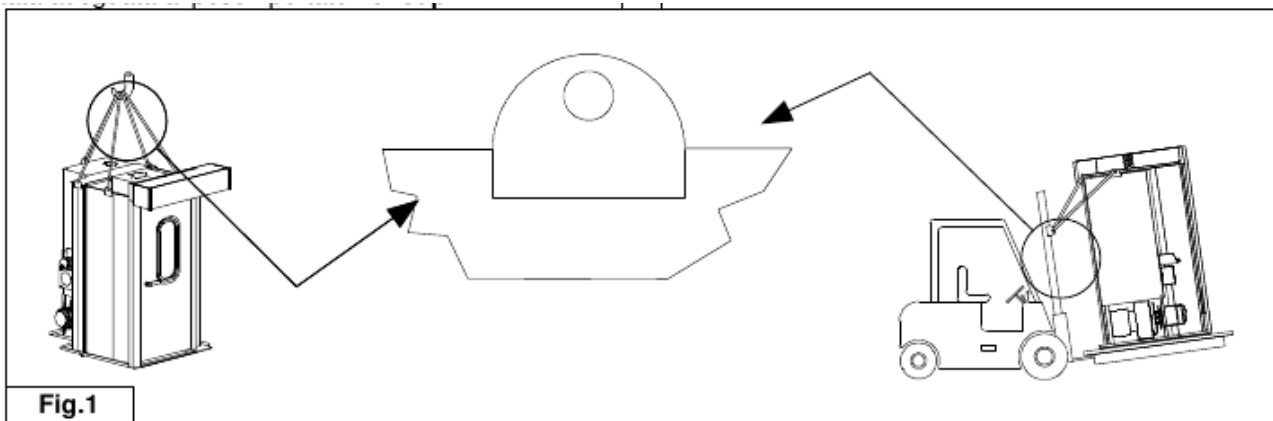
1.4.1 Внеплановая транспортировка

(печь в разобранном виде, с закрытой камерой)

Описание	Количество
Предварительно собранная печь оборудуется парогенератором, вентилятором *комплектующие внутри устройства:	1
Направляющие крепления камеры	3
Вытяжное устройство	1
Емкость парогенератора	1
Направляющая тележки	1
Устройство впуска и слива воды	1
Электрический щит	1
Отдел загрузки печи	1
Комплект панелей, закрывающих печь (6 шт)	1
Нижнее уплотнение дверцы	1
Переливной шланг Ø 70	1
Комплект болтов для сборки	1
Изолирующий материал	3
Пара перчаток	1
Зеркало	1
Запорное устройство	1

Инструкции по сборке	1
Правая опора	1
Комплект панелей (7 шт)	1
тележка для листов	-
листы	-
Поз. 5-0, 6-0 поставляются только по запросу во время основного заказа	

1.5 Транспортировка, загрузка-разгрузка устройства



Перемещение, погрузка, разгрузка устройства из машины может проводиться с помощью вилочного погрузчика (рис 1), либо при использовании лебедки с тросами или цепями, грузоподъемность которых соответствует весу печи, обозначенному в п. 1.4.

При работе с вилочным погрузчиком устройство должно быть плотно закреплено на погрузчике с помощью тросов.

Соблюдайте все необходимые меры предосторожности во избежание получения повреждений при перемещении устройства.

1.5.1 Хранение

Устройство в стандартной комплектации не может устанавливаться поверх других печей без использования специальной подставки и креплений (либо подходящей верхней панели, препятствующей деформации любого вида).

Температура помещения, где планируется хранение устройства, должна быть в пределах $-10^{\circ}\text{C}+70^{\circ}\text{C}$.

Климатические условия в отношении влажности должны быть такими, чтобы не образовывался конденсат.

Устройство и его части не должны быть подвержены влиянию погодных явлений.

Устройство имеет класс защиты IP44.

1.6 Вывод из эксплуатации

1.6.1 Длительные простои

Если устройство не эксплуатируется в течение длительного срока, например, во время летних каникул, либо внепланового технического обслуживания, выполняйте следующее:

- Отключите электропитание, системы подачи топлива и воды.
- приоткройте дверцу печи так, чтобы воздух мог свободно циркулировать внутри печи; избегайте образования налета и плесени на внутренних поверхностях устройства.
- при описанных выше действиях (открывания дверцы) рекомендуется устанавливать специальный защитный экран, препятствующий проникновению грызунов и насекомых, при этом отверстия в экране должны быть не более 5 мм.
- помещение должно быть хорошо вентилируемым.

Каждые 2-3 дня запускайте мотор устройства примерно на 30 минут. Это влияет на продолжительность его службы, качество и правильность работы.

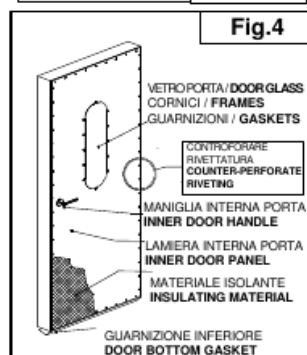
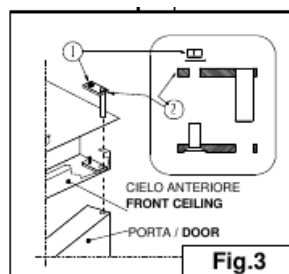
1.6.2 Демонтаж устройства

При разборке устройства выполняйте следующее:

Устройство должно быть полностью отключено от систем питания, подачи топлива, водоснабжения.

При разборке устройства вы можете следовать инструкциям по его сборке, выполняя все действия в обратном порядке.

Разборка устройства должна проводиться компанией, имеющей разрешение на утилизацию отходов и использованных материалов. Персонал компании должен провести работы по разборке устройства, разделению материалов по их видам, а также транспортировке к месту утилизации.



Изоляционный материал в стенках и дверце устройства должен быть помещен в пластиковый пакет, затем доставлен к месту утилизации.

Для снятия дверцы с крепления (рис 3) открутите болт (поз 1), снимите панель (поз 2).

Открутите внутреннюю ручку, повернув ее против часовой стрелки; снимите нижнюю уплотнительную прокладку, отсоедините раму, снимите уплотнение и стекло с дверцы.

Отсоедините внутреннюю панель дверцы и снимите изоляционный материал (рис 4).

Изоляционный материал, находящийся в стенках устройства, может вызвать раздражение кожи и дыхательных путей (при контакте). Рекомендуется использовать защитную одежду, маску, перчатки.

Глава 2. Технические характеристики

2.1 Описание

2.2 Рекомендации по месту установки

2.3. Размеры и подключение электрической печи

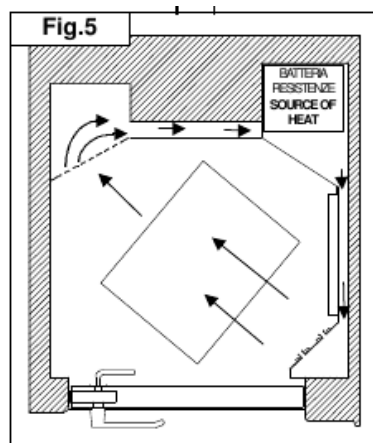
2.4 Характеристики электрической печи

2.5 Подключение подающих систем

2.1 Описание

Принцип действия устройства заключается в подаче тепла на продукты питания для их выпекания или размораживания посредством предварительно нагретого воздуха, циркулирующего под давлением внутри камеры.

Правильная температура и скорость подачи воздуха совместно с равномерным распределением тепла являются основополагающими элементами для оптимального использования ротационной конвекционной печи. Источник тепла установлен на задней стенке (рис 5). Это может быть источник подачи жидкого топлива или электроэнергии, оснащенный вентилятором, который равномерно распространяет горячий воздух на продукты питания посредством специализированных приспособлений. Отработанный воздух выводится через отверстия, а затем возвращается в камеру сгорания для повторного нагрева и циркуляции внутри камеры.



Устройство оснащено увлажнителем воздуха, разработанным для равномерного выпекания, он производит и перемещает пар по камере при атмосферном давлении. В стандартной версии устройство оснащено системой механического перемещения и крюком. Также устройство может оснащаться механическим крюком и устройством подъема. Последний рекомендован к использованию при необходимости работы с тяжелыми продуктами и большими количествами.

2.2 Рекомендации по месту установки

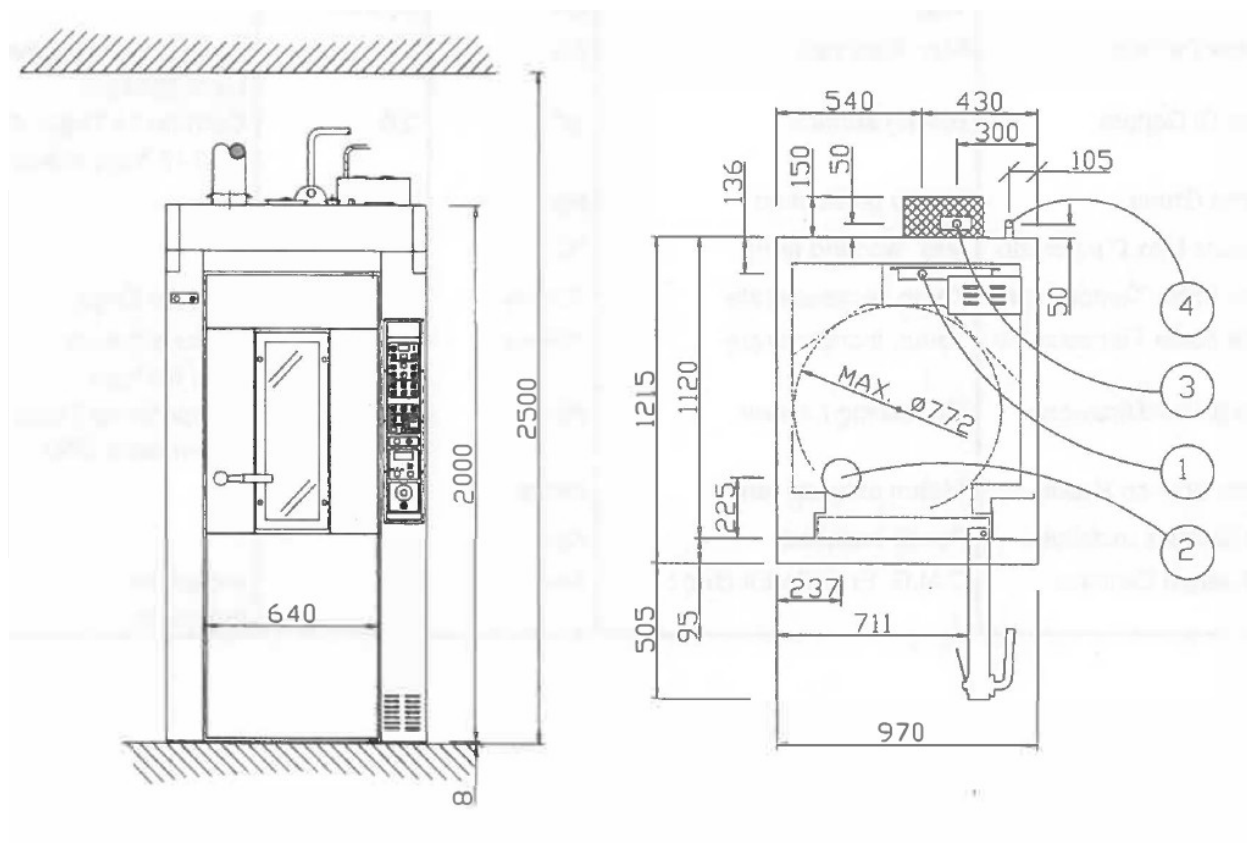
При указании рекомендаций по месту установки производитель не дает гарантии, что выбранное место будет полностью подходящим для установки. По этой причине рекомендуется обратиться к профессиональному эксперту за помощью в выборе места установки; важно учитывать региональные стандарты и требования. Помещение для установки должно иметь широкий проход для того, чтобы большие части устройства могли быть легко занесены и смонтированы (см Технические характеристики). В помещении должна быть обеспечена соответствующая аэрация для организации достаточной подачи воздуха для горения топлива, помещении должно быть достаточно вентилируемым в соответствии со стандартами безопасности по работе с нагревательными системами.

Поверхность, на которую устанавливается устройство (пол), должна быть ровная, находится на одном уровне с полом в других частях помещения; также она должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес устройства.

Перед установкой устройства место установки должно быть соответствующим образом подготовлено: должны быть проведены все подключения, обозначенные на диаграмме. Устройство должно быть установлено на расстоянии, как минимум, 60 см от стен и рядом стоящих объектов для комфортного проведения установки, технического обслуживания и монтажа боковых и задних панелей.

Как минимум, в 2 раза большее расстояние должно быть организовано перед фронтальной частью устройства (120-150 см) для обеспечения комфортной работы оператора (загрузка/разгрузка).

2.3. Размеры и подключение электрической печи



2.4 Характеристики электрической печи

Описание	ед.изм	Значение	Примечание
Вес	Кг	500	
Внешние габариты	Мм	970x410	
Макс.ширина тележки	Мм	440	
Макс.поперечное значение тележки (по диагонали)	Мм	720	
Лист	См	40x60	
Макс.загрузка тележки	Кг	50	Крюк/платформа
Пространство для выпекания	М2	3,6	Тележка на 15 листов 40x60
Производительность в час	Кг	50	
Макс.рабочая температура	°С	300	
Норма увеличения температуры	°С/мин	12	При полной загрузке
Норма увеличения температуры	°С/мин	6	При полной загрузке

Интервал увлажнения	Мин	20	Температура печи 250°C
Вентилятор для вывода пара	Дм3/с	300	
Заданная мощность	КВ	17	
Мощность	КВ	9	Указан.

2.5 Подключение подающих систем



Электрическое, гидравлическое и тепловое подключение должны проводиться в соответствии с действующими требованиями и стандартами. Они должны осуществляться только квалифицированным персоналом, имеющим право выдавать сертификаты соответствия о выполненных подключениях, как это прописано в законе.

2.5.1 Электроподключение

Электроэнергия должна поступать на устройство через магнитно-термическое дифференциальное реле, которое должно быть:

- заземлено
- установлено на соответствующем расстоянии от печи
- легко доступно и визуально заметно.

Электропроводка должна соответствовать максимальному напряжению, потребляемому печью; особое внимание должно быть уделено размеру кабелей, они должны полностью соответствовать напряжению, указанному на шильде устройства и в пп 2.3-2.5.



Особенно важно выполнить заземление устройства в соответствии со всеми действующими нормами и стандартами безопасности.



Запрещается изменять или вмешиваться в работу защитных элементов устройства, а также его электрической системы, установленной производителем.

2.5.2 Подключение увлажнителя

Гидравлическое подключение устройства включает в себя: спуск чистой воды под давлением 1,5-2 бар через газовую трубу диаметром 1/2".

Данное подключение обеспечивает производство пара при атмосферном давлении и его поступление через увлажнитель в камеру.



Установка смягчителя воды на линию подачи воды сокращает риск образования опасного кальциевого налета.

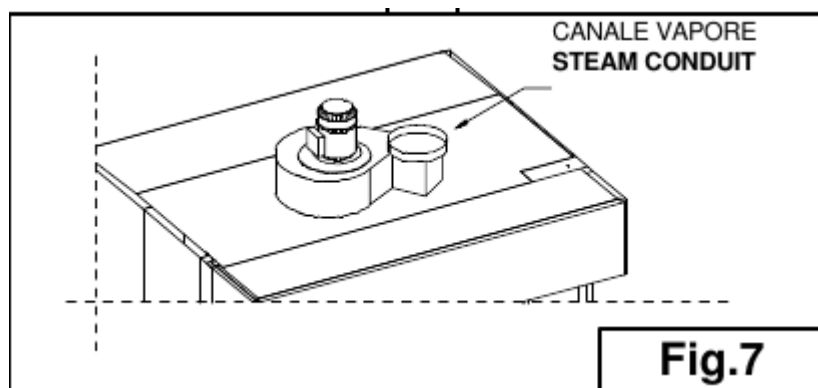
2.5.3 Система слива увлажнителя и парогенератора

Излишки воды выводятся через газовую трубу диаметром 1/2", расположенную в задней части устройства.



Подключите слив к дренажному каналу или к водосточному коллектору с системой фильтров.

2.5.4 Вентиляционное отверстие для вывода пара



Пар, образующийся в камере, выводится в атмосферу через специальный вытяжной паропровод. Он должен устанавливаться на отверстие всасывающего устройства (рис 7). Паровыпускной канал должен находиться отдельно от вытяжного дымохода и и трубы для выхода продуктов горения.

В основании каждого подъема трубы необходимо установить сборную емкость с трубкой вывода конденсата. Также должно оставаться достаточное пространство для визуального осмотра и чистки.



Рекомендуется использование нержавеющей и неокисляемых материалов и труб.

Глава 3.0 Установка

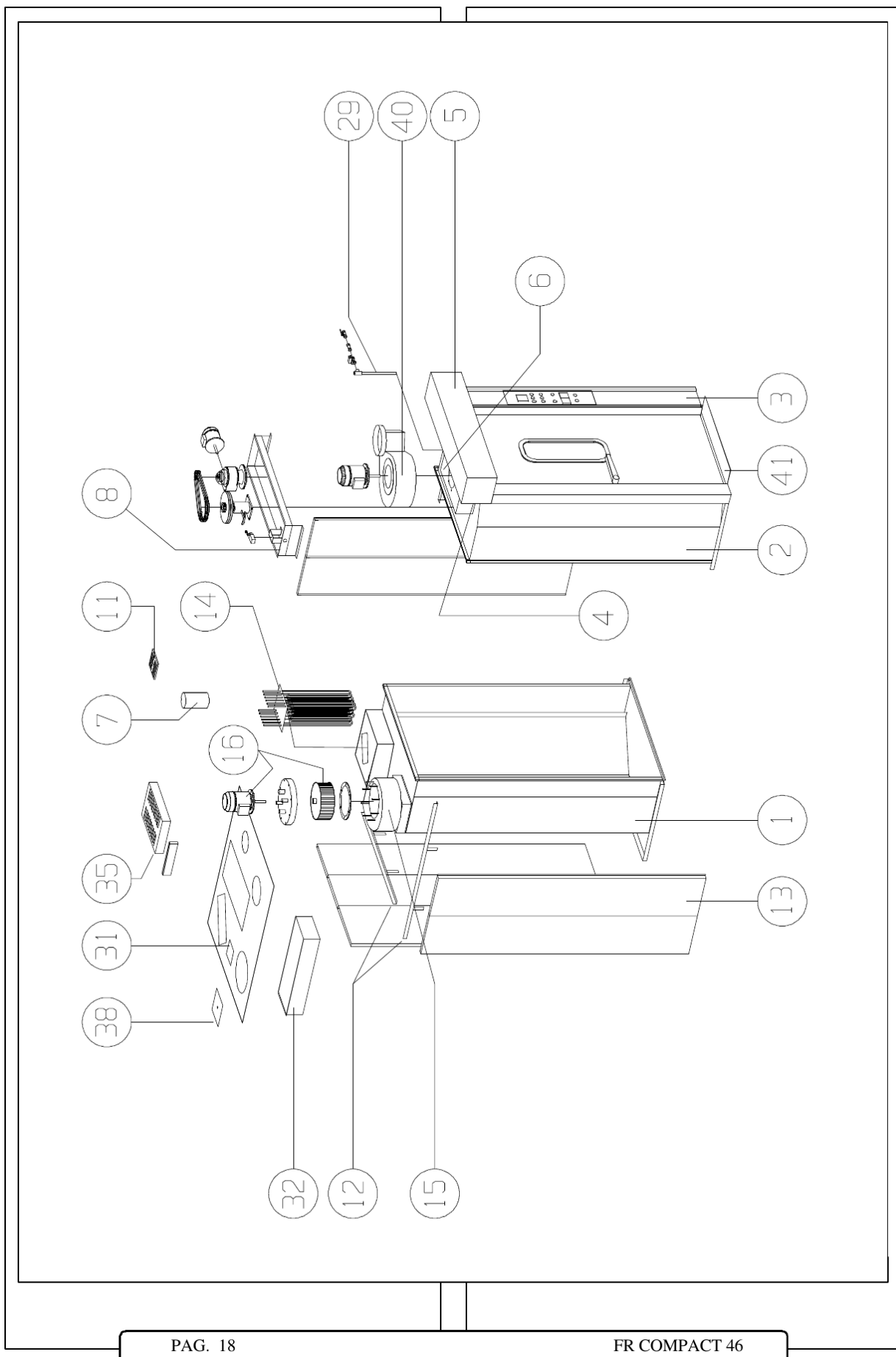
3.1 Установка

3.2 Электрические тесты

3.3 Калибровка предохранительного термостата

3.4 Регулировка воздушного потока

3.5 Испытания на работоспособность и соответствие техническим условиям.



3.1 Установка

3.1.1 Перед установкой

После распаковывания проверьте, все ли части устройства в хорошем состоянии.

В случае сомнений, обратитесь к производителю.

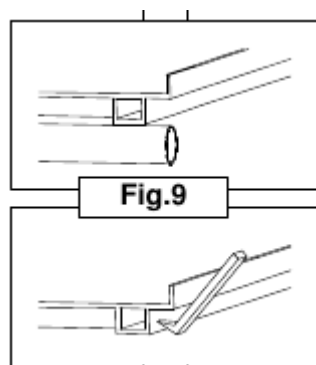
Не оставляйте и не выкидывайте упаковочный материал (деревянную обрешетку, картонную коробку, гвозди, скобы, пластиковые пакеты и т.д.). Они являются потенциальными источниками загрязнения, как следствие, их необходимо правильно утилизировать.



Выньте весь упаковочный материал из печи, убедитесь, что все элементы устройства (внутренние и внешние) находятся в хорошем состоянии.

Разделите печь на 2 части: заднюю (поз.1) и фронтальную (поз.2), сняв болты их крепления.

3.1.2 Сборка (рис 8)



При работе с элементами устройства во время его сборки, используйте защитные перчатки.

- расположите заднюю часть устройства (поз.1) в месте его постоянной установки, проложите уплотнение по всему периметру будущего место соединения. Закрепите изоляционный материал, выполненный из стекловолокна.

- Совместите место соединения на фронтальной секции устройства (поз.2) с соответствующим местом крепления задней секции.

Скрепите обе секции вместе с помощью VTE M8 L.20. Закрепите 2 плинтуса основания с помощью VTSEI M8 L.10.

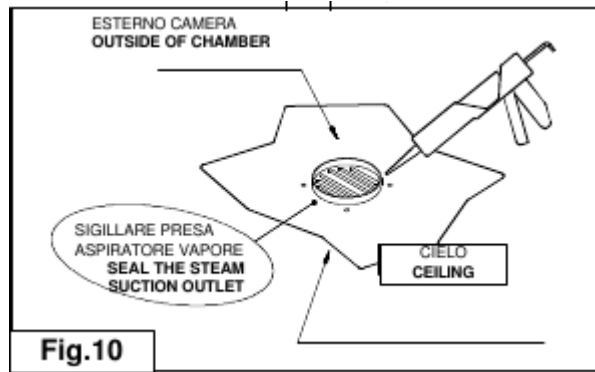
Затяните болты крепления.

Удостоверьтесь, что устройство выровнено.

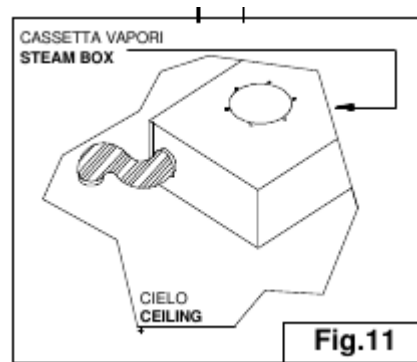
Осторожно: проверьте устойчивость дверцы (в любом положении устройства дверца должна быть плотно закрытой).

При необходимости корректировки места положения устройство можно немного пододвинуть. Используйте инструменты, обозначенные на рис. 9.

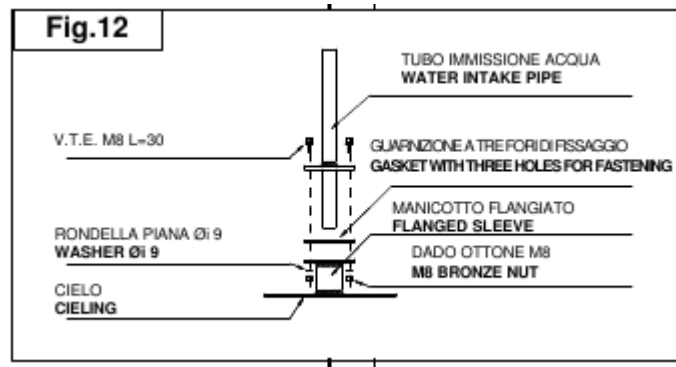
Внутри камеры используйте изоляцию по всему периметру соединения.



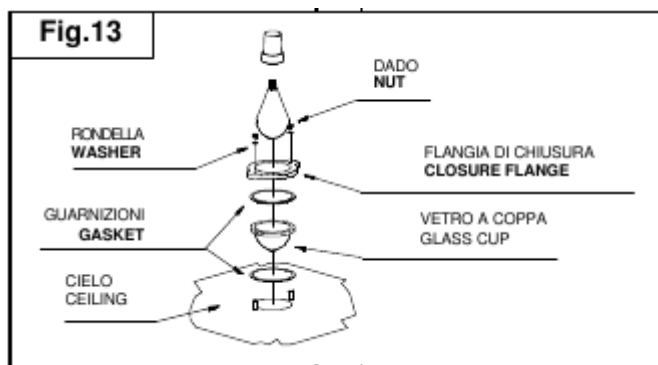
Залейте герметик вокруг паровыпускного отверстия камеры (рис 10). Установите камеру всасывания пара (поз.6) на место, закрепите ее с помощью VTE M8 L.16. Завершите сборку, закрепив болтами 6.3 L.19: трубу (поз.5), зеркало (поз.4), камеру всасывания пара (поз.6).



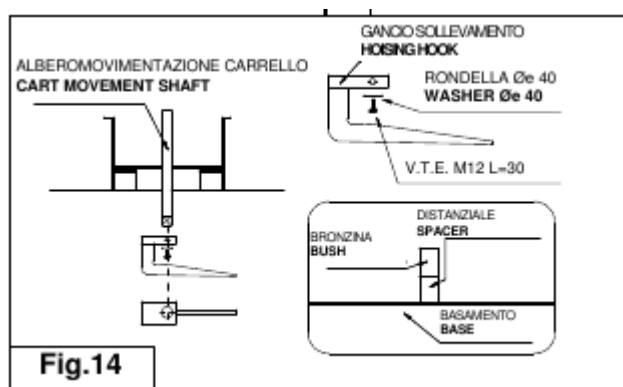
Соедините переливную трубу 70, выводя ее из потолка, и впускную трубу 70, расположенную на камере всасывания пара с гибкой стальной трубой 80. Пройдите герметиком или изоляцией все паровыпускные отверстия (рис 11).



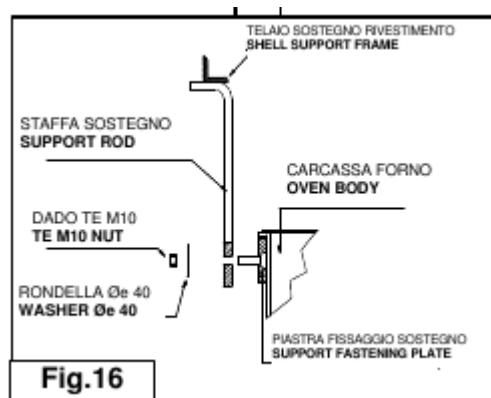
Установите устройство подачи воды (поз.29) на фланцевую втулку (поз.28), как это показано на рис.12.



Закрепите стеклянную крышку в верхней части устройства (рис 13).



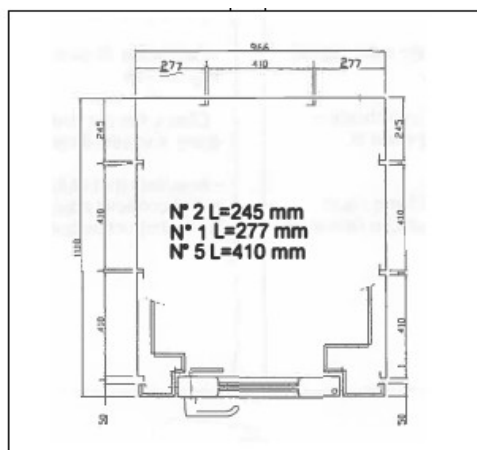
Поместите приспособление для перемещения тележки (поз.8) на трубчатые штанги, находящиеся с внешней стороны устройства. Далее установите устройство, приводящее в движение тележку: крюк (рис 14).



Закрепите 3 опорные рамы (поз.12) как это показано на рис 16.

- Заполните поверхность стены изоляционным материалом, начиная с нижней секции теплообменника; изоляционный материал должен наноситься ровным слоем.

Данная процедура является важной, т.к. благодаря ей обеспечивается максимально возможная изоляция.



- установите внешнюю панель (поз.13), используя изоляционный материал. Продолжайте устанавливать другие панели, аналогично используя изоляцию.

- поместите устройство подачи изоляционного материала на свет, рядом со стеклянной крышкой (поз.7) и нанесите слой в изоляции толщиной 15 см.

Установите панели устройства (поз. 31) – фронтальную крышку (поз.34).

Используйте саморезы 5.5 L. 19 для крепления элементов устройства; используйте саморезы 6.3 L. 19 там, где это необходимо.

- защитные элементы лампы (поз. 11) и крышки датчика (поз. 39) должны крепиться к панели только после того, как провода будут проведены через специальные отверстия на этих панелях.

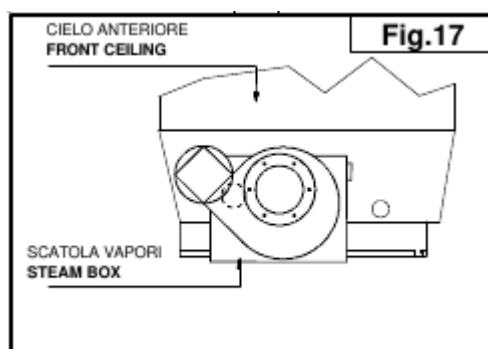
- установите на место камеру всасывания пара (поз.40), закрепите ее, как это показано на рис 17.

Соберите вентилятор и воздушную коробку на фланцах (поз.15). Убедитесь, что изоляция воздушной коробки выполнена правильно. В противном случае, могут возникнуть серьезные проблемы, имеющие непосредственное влияние на продолжительность работы устройства.

Установите набор сопротивлений (поз.14) , закрепляя его на фланцах с помощью медных болтов.

Убедитесь, что соединительные болты на терминалах резистора хорошо затянуты во избежание возникновения электрической дуги.

В таком случае также залейте достаточное количество изоляционного материала на фланцы.



- Выполните необходимые подключения: электрическое, гидравлическое, систему подачи топлива.
 - закрепите защиту электрической системы на раме устройства с помощью штифтов.
 - основание также покройте достаточным слоем изоляционного материала.
- Установите и закрепите уплотнительные подкладки под дверцей с помощью саморезов
- 6.3 L. 19
- Аккуратно снимите защитную пленку со стальных поверхностей.
 - закрепите идентификационную табличку и предупредительные сигналы, как это показано на рис 18-19.
 - Удостоверьтесь, что внутренняя поверхность дверцы хорошо склепана, при необходимости швы пройдите герметиком.
 - Убедитесь, что все подключения систем устройства были выполнены правильно, в соответствии с техническими нормам, указанными в настоящем руководстве.

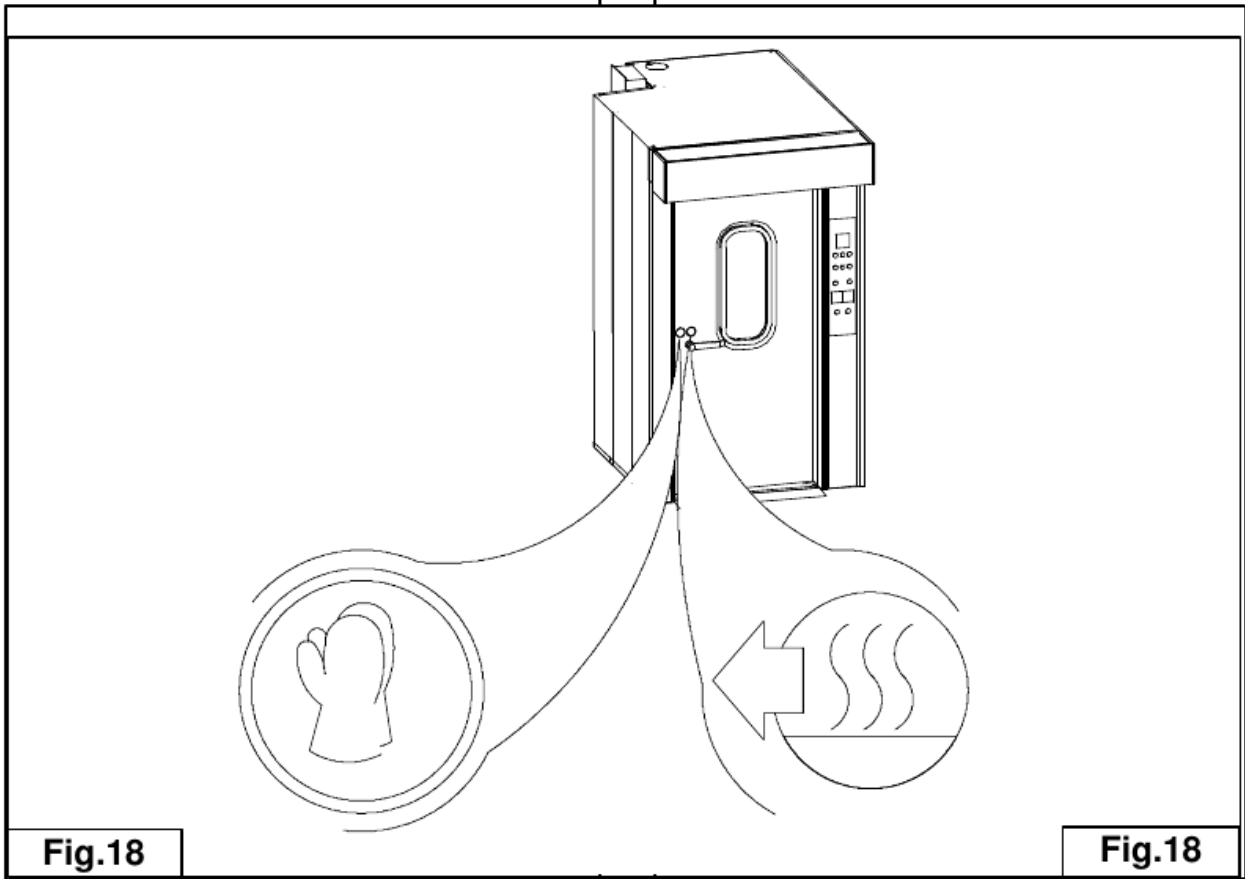


Fig.18

Fig.18

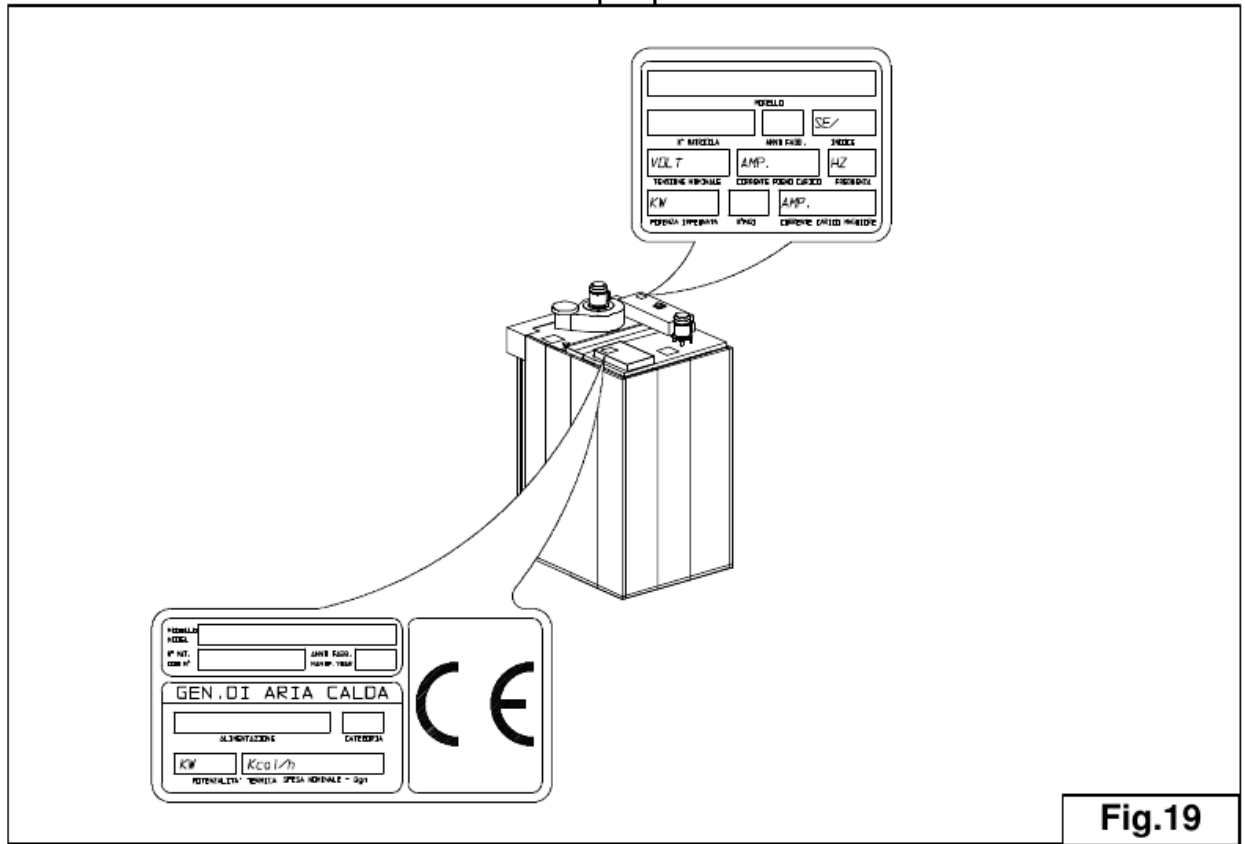


Fig.19

3.2 Электрические тесты

Тесты, представленные в данном разделе, направлены на проверку:

- непрерывность защитной цепи
- сопротивление изоляции
- проверка напряжения

Все описанные выше тесты должны проводиться только после полной установки устройства, но до его непосредственного использования.

Они должны проводиться только квалифицированными специалистами с применением специального оборудования, оно должно быть полностью в исправном состоянии.

Наблюдения и выводы тестов и проверок должны быть записаны в специальную тестовую форму (документ поставляется вместе с устройством), она должна быть полностью и правильно заполнена, после чего выслана производителю.

3.2.1 Тестовое/испытательное оборудование

Высоковольтный трансформатор должен быть оборудован устройством, чувствительным к напряжению (реле перенапряжения), которое при срабатывании выводит «недопустимое напряжение».

Если достигается напряжения размыкания, трансформатор должен сработать и выровнять напряжение, поступающее на устройство.

3.2.2 Непрерывность эквипотенциальной цепи

Эквипотенциальная цепь защиты необходимо визуально осмотреть на соответствие всем требованиям и стандартам. Подключение предохранительных проводов также должно быть строго проверено, убедитесь, что они надежно закреплены.

Аналогичным образом непрерывность защитной цепи должна проверяться следующим образом: подайте напряжение, как минимум, в 10А при 50 Гц на источник защитного сверхнизкого напряжения на 10 сек. Тест должен проводиться между контактным зажимом и другими элементами, образующими эквипотенциальную защитную цепь.

Напряжение, измеренное между терминальными зажимами и другими элементами цепи, не должно превышать значений, указанных в таблице ниже.

3.2.3 Тест на изоляционное сопротивление

Изоляционное сопротивление, измеряемое при 500В постоянного тока между проводами силовой цепи и эквипотенциальной защитной цепи, не должно быть ниже 1МΩ.

3.2.4 Тесты на проверку напряжения

На электрической системе устройства должны проводиться тесты на проверку напряжения; их необходимо проводить на проводах всех цепей за исключением тех, которые не работают при безопасном сверхнизком напряжении, и относящихся к эквипотенциальной защитной цепи.

Тестовое напряжение должно быть:

- в 2 раза выше номинального напряжения питания устройства, 1000 В или выше
- при частоте 50 Ец
- подаваться трансформатором при минимальной номинальной мощности 500 ВА



Элементы которые не имеют технических характеристик для проведения данного теста, должны быть отключены.

3.2.5 Повторяемые тесты

Если части или комплектующие устройства были заменены или изменены, их необходимо заново протестировать (описано выше).

Мин.эффективное сечение провода эквипотенциальной защитной цепи тестируемой части устройства (мм)	Максимально возможное падение напряжения в линии (В)
1,0	3,3
1,5	2,6
2,5	1,9
4,0	1,4
6,0	1,0

3.3 Калибровка предохранительного термостата



Перед проведением работ с панелью подачи питания, проведите электрическую изоляцию устройства.

- во время проведения установки и тестов, специально устанавливается и регулируется максимальная эксплуатационная температура. Главная цель данной процедуры-обеспечение безопасности оператора, устранение риска перегрева устройства.

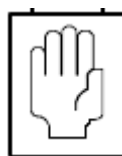
- после установки эксплуатационной температуры (макс. 300°C) на панели управления и настройки значения выделения тепла (рис 23), откалибруйте предохранительный термостат на панели подачи питания, установив значение на 50°C выше максимальной эксплуатационной температуры.

Пример: тип теста А
температура выпекания 220°

тип теста В
температура выпекания 260°

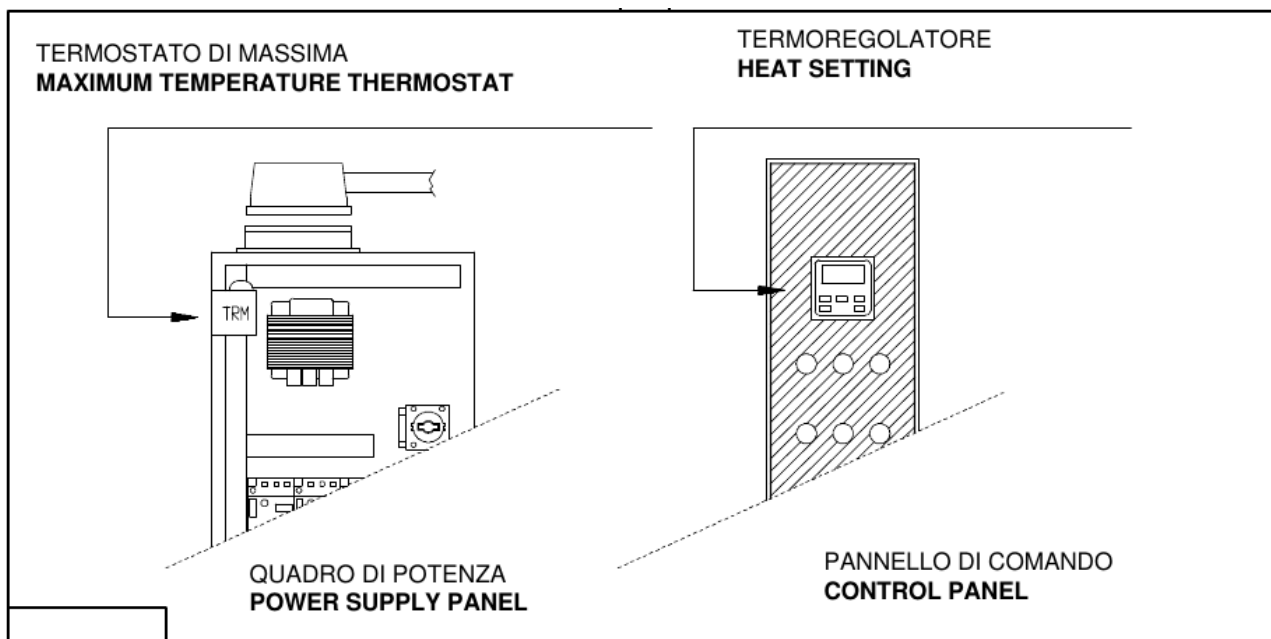
тип теста С
температура выпекания 250°

Выберите самую высокую температуру выпекания (260°) и прибавьте 50°C. Откалибруйте термостат, установив максимальное значение 310°C (260°+50°).



Использование печи при температуре выше 300°C может быть разрешено только при получении письменного согласования производителя.

Все указанные температурные значения приведены в градусах Цельсия.



Термостат определения макс.температуры

панель управления

3.4 Регулировка подачи воздуха

Удостоверьтесь, то на всех воздушных заслонках крышки открыты и повернуты внутрь камеры; они должны быть установлены по центру воздушного канала (рис 21).

Т.к. воздушные заслонки установлены под наклоном (рис 20), то измерение для стандартно регулировки (рис 22) должно проводиться в самой узкой их части.

Воздушные заслонки (поз А. Рис 20) влияют на пропекание теста в центральной части камеры: заслонки (поз В рис 20) влияют на пропекание по краям камеры.

Рис 22 — вид из внутренней части камеры, на нем указаны стандартные регулировки для воздушных заслонок.



Макс допустимое отклонение потока воздуха не должно превышать 10 мм

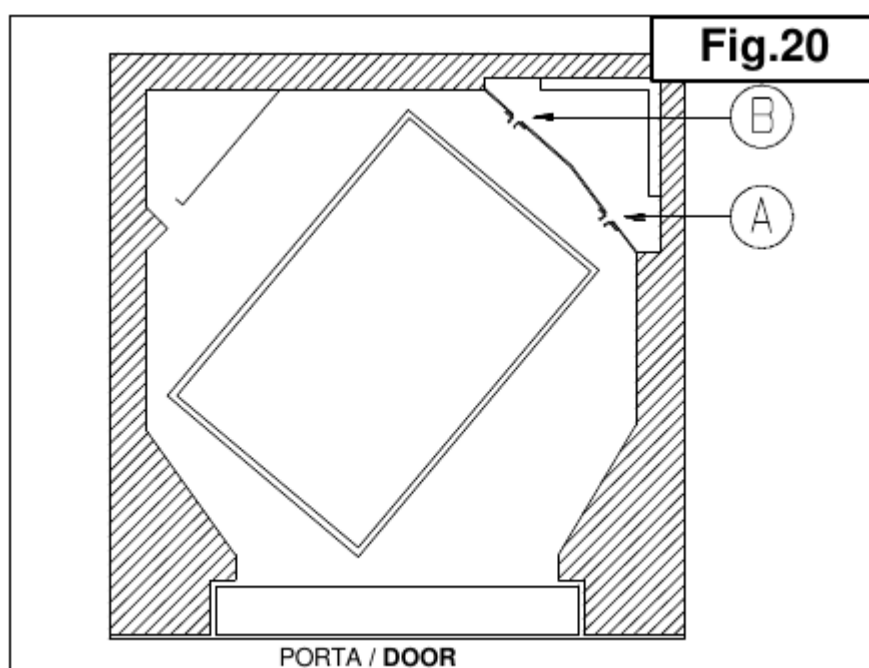
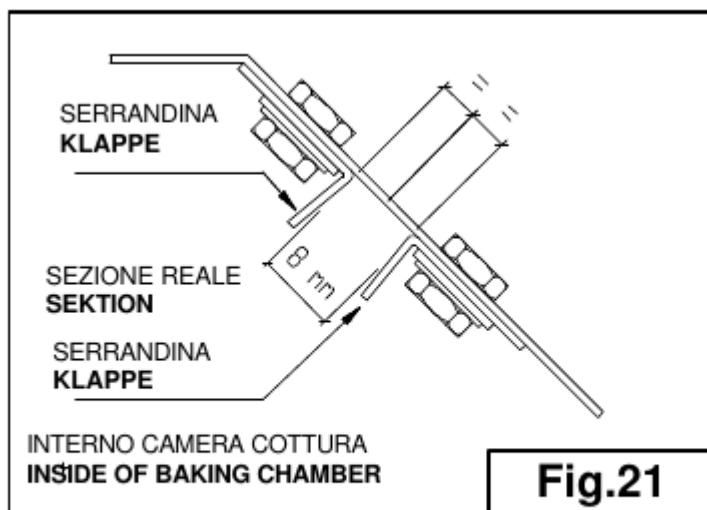
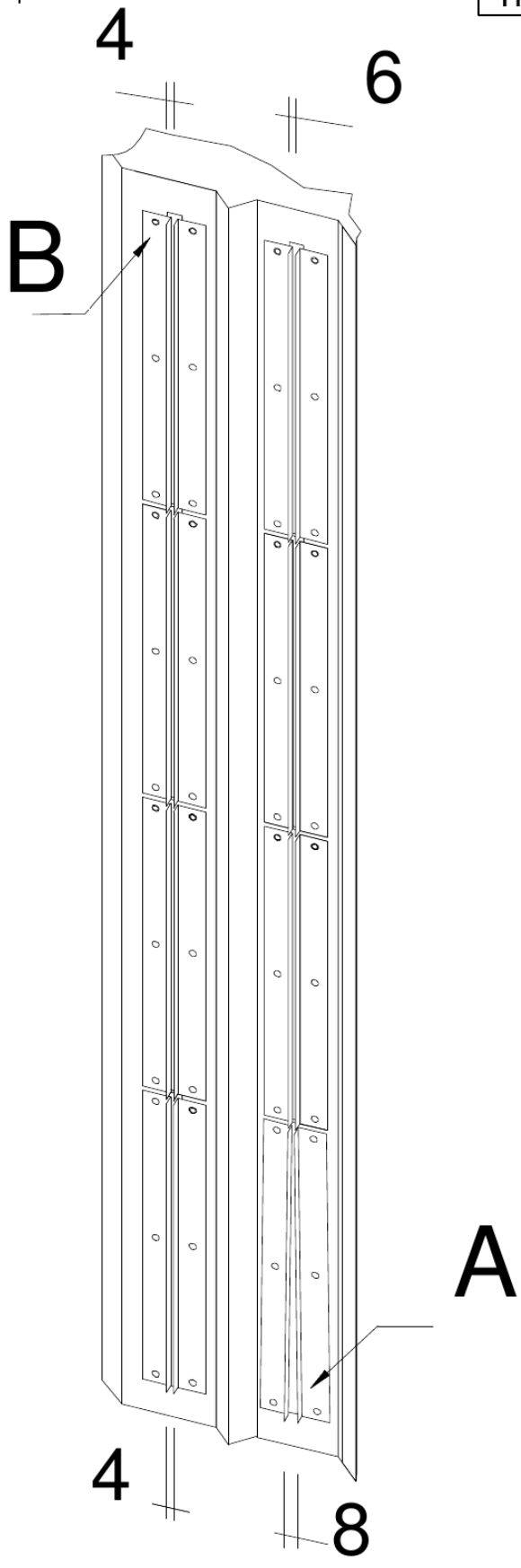
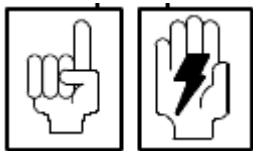


Fig.22



3.4.1 Настройка и регулировка печи



Все перечисленные ниже действия должны проводиться только при выключенном и полностью остывшем устройстве.

Отверстия заслонок должны совпадать со стандартными значениями, обозначенными на рис 22.

Включите вентилятор с помощью соответствующего переключателя.
Закройте дверцу камеры.

Проверьте изнутри, направлен ли поток воздуха, выходящий из заслонок в центр камеры, на ротационное устройство.

Если воздух не попадает в центр, сдвиньте заслонки группы А, соответственно, в левую или правую сторону, чтобы поток воздуха шел напрямую на ротационное устройство в центре камеры.



При изменении направления заслонок, их размер и степень открытия должны оставаться неизменными (см. рис 22).

3.4.2 Примеры регулировки

При использовании стандартных настроек, выпекаемое тесто:

- неравномерно пропекается в центре или на некоторых боковых листах.

Решение:

- измените направление заслонок влево или вправо, чтобы поток воздуха был направлен строго по центр камеры. Если пропекание по-прежнему неравномерное, измените место положения заслонок (поз.А рис 22). Если не пропекается тесто только на отдельных листах, измените положение заслонок, расположенных только над этими литами.

Тесто темнее по центру на всех листах, либо только на некоторых листах

Решение:

- измените направление заслонок влево или вправо, чтобы поток воздуха был направлен строго по центр камеры.
- если все листы загружены выпечкой, поворачивать следует все заслонки (поз.А рис 22). Если темнеют и подгорают только выпечка на некоторых листах, изменяйте направление только тех заслонок, которые расположены ближе всех к этим листам.

Внимание! Данный тип регулировок может проводиться с заслонками с обеих сторон, при этом размер их открытия должен оставаться неизменным.

С одной стороны тесто остается белым, не подрумянивается (на всех пекарских листах)

Решение: увеличьте размер открытия воздушных каналов (поз В. Рис 22).

Регулировка направления воздушного потока должна в большей степени изменяться только с помощью открывания/закрывания, перемещения воздушных каналов. (поз А. рис 21).

Примечание: перемещение воздушных каналов не должно превышать 1 мм за 1 регулировочный цикл.

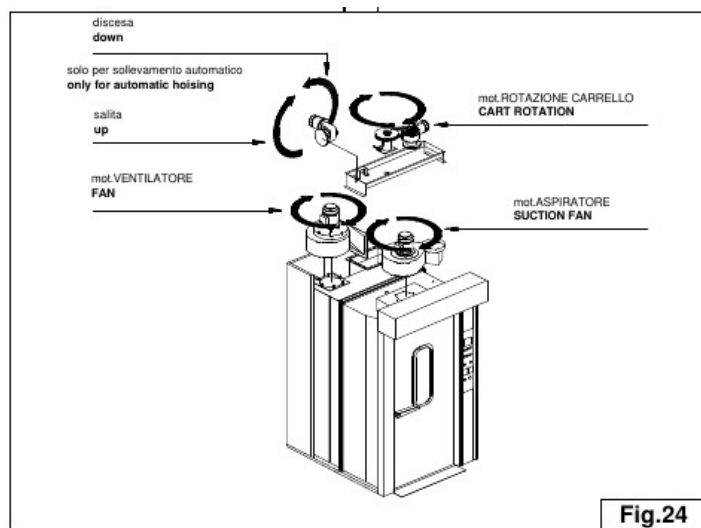
3.5 Испытания на работоспособность и соответствие техническим условиям.

Убедитесь, что электрические тесты и испытания, приведенные в соответствующем пункте настоящего руководства, выполнены правильно, а также, что специалист, их выполнявший, заполнил и подписал специальную форму.

Гарантия на устройство не вступает в силу до тех пор, пока не будут проведены данные электрические тесты и испытания, а их результаты не будут отправлены производителю.

- проверьте настройку и калибровку автоматического выключателя против перегрузок (значения настроек не должны быть выше указанных на шильде параметров).
- если ваша модель устройства оборудована электромеханической кнопочной панелью управления, установите таймер паузы работы вентилятора после цикла образования пара на 30 секунд.
- срабатывание предохранительного термостата установите на значении 200°C (только на период проведения теста, испытания).
- проверьте правильность установки воздушных затворов и заслонок.

3.5.2 Потребление электричества



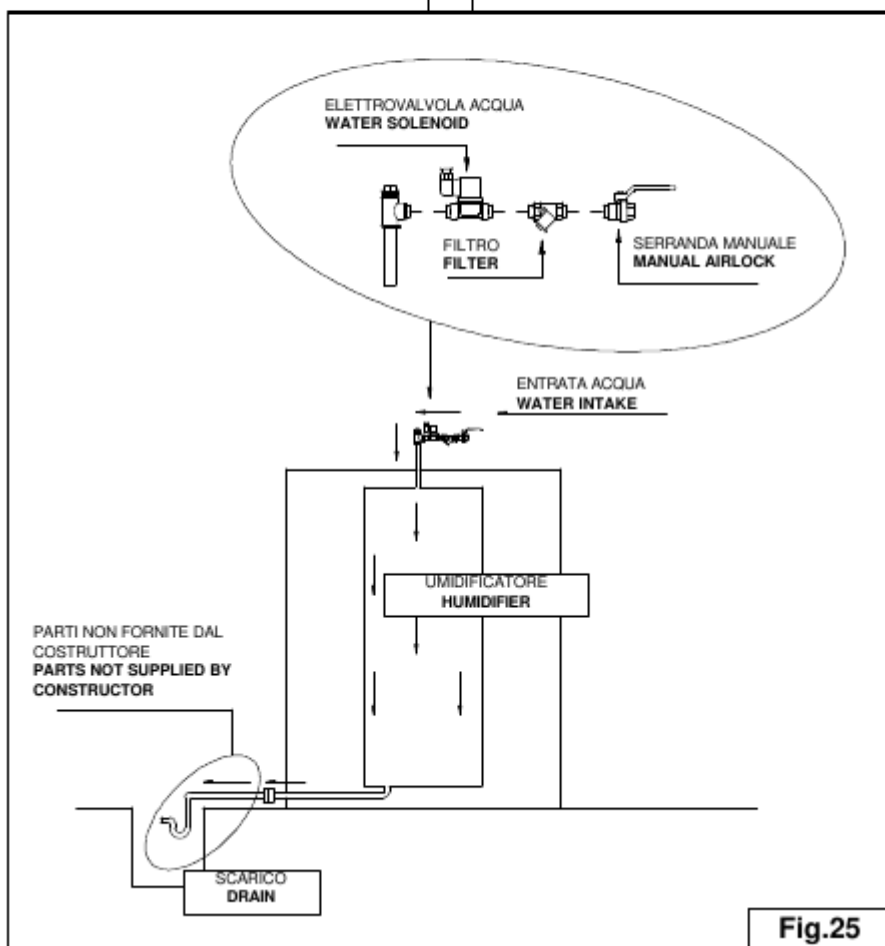
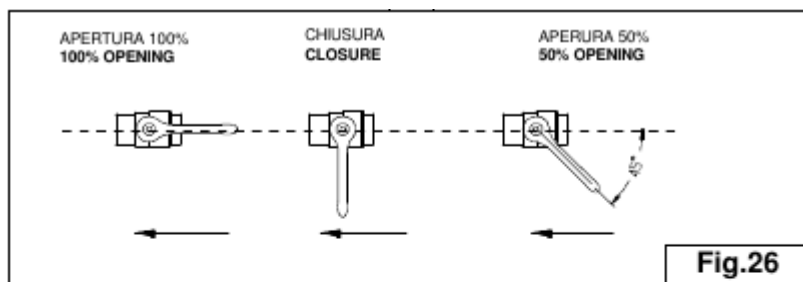
Переместите терморегулятор в положение «0», закройте дверцу, включите переключатели в следующей последовательности:

- вентилятор
- вращение тележки
- система всасывания воздуха

Установите необходимое направление вращения, как показано на рис 24.

- если вращение происходит в противоположную сторону, немедленно отключите устройство от электропитания и откорректируйте направление вращения.

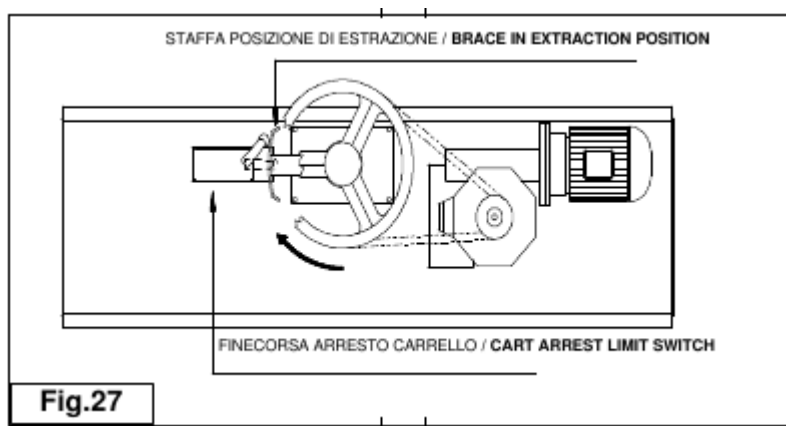
- убедитесь, что все световые индикаторы работают правильно.
- проверьте работу системы освещения внутри камеры, включив/выключив соответствующий переключатель.
- проверьте работу звуковых сигналов в конце цикла работы, установив время выпекания 5 мин. Включите таймер и через 5 минут должен сработать звуковой сигнал. Выключите его с помощью соответствующего выключателя.
- проверьте работу системы подачи воды (рис 25) при холодном парогенераторе и увлажнителе. Отрегулируйте величину отверстия воздушной камеры, оно должно составлять 50% (рис 26).



- Установите значение таймера увлажнителя на 10 сек и нажмите кнопку. Включится световой индикатор, вода начнет поступать в систему. Через несколько секунд она должна выйти из устройства через систему слива. По окончании заданного времени подача воды автоматически прекращается, световой индикатор гаснет, заданное время сбрасывается.

Перед тем, как снять защитную крышку устройства вращения тележки, отключите устройство от электросети.

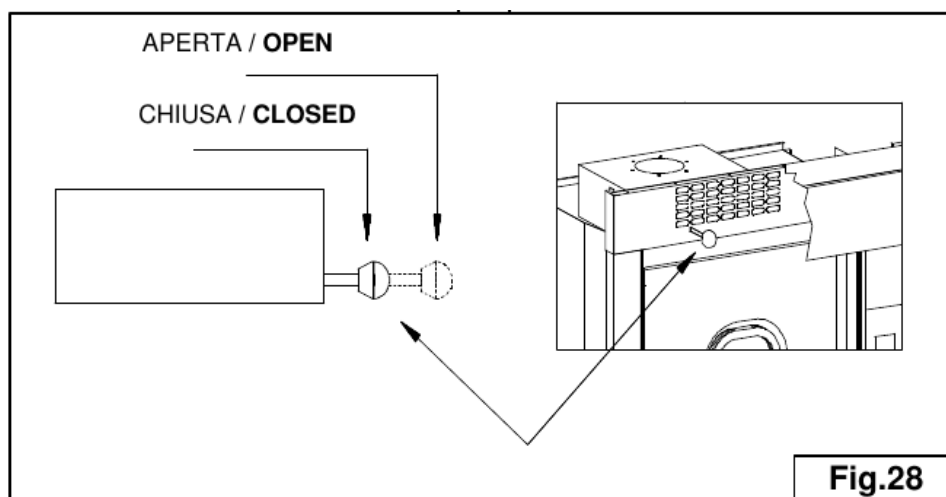
- Удостоверьтесь, что тележка не закреплена на крюке, находится в разгруженном положении; при необходимости отрегулируйте ее место положение с помощью тросов и распорок, закрепленных на механизме вращения (рис 27) (только для моделей с автоматическим подъемником).



Перед подключением устройства к электросети установите защитную крышку на место.

3.5.3 Нагрев печи

Примечание: Регулировка горелок, контроль за процессом горения топлива должны осуществляться только опытным специалистом.



- откройте ручной замок парораспределительной коробки (рис 28), закройте и запирайте дверцу, включите переключатель системы вывода пара.

- Для первого запуска устройства установите температуру нагрева и нажмите кнопку СТАРТ.

- проверьте, произошло ли падение давления в камере или ее разгерметизация. С включенным давлением должно охраняться в диапазоне 1-4 мбар.

- нагрев печи должен проходить постепенно, по 60° на каждой фазе; при этом на каждой фазе устройство должно работать не менее 15 минут, финальная температура нагрева - 240°C. Данная температура должна оставаться неизменной в течении 30 минут. Таким образом, будут устранены все запахи и пары, образующиеся при застывании герметика, а также остатки смазочного вещества на металлических частях.

При включенной конфорке в камере горения, убедитесь, что световой индикатор срабатывает при прекращении подачи топлива путем блокировки подающей трубы. Для восстановления подачи топлива откройте впускную заслонку и нажмите кнопку, расположенную на верхней панели.

3.5.4 Тестирование терморегулятора

Закройте и заблокируйте дверцу; закройте ручной замок парораспределительной коробки (рис 29); установите температуру в 60°C и включите вентилятор; нажмите кнопку СТАРТ. Начинают работать отдельные элементы устройства; через несколько минут после того, как печь нагреется до заданной температуры, она должна выключиться.

Теперь установите температуру 120°. Если устройство снова заработает, то механизм нагрева отрегулирован и работает правильно.

3.5.5 Тестирование работоспособности предохранительного термостата

- задайте на термостате температуру 200°C.

- закройте и заблокируйте дверцу; закройте ручной замок парораспределительной коробки.

Установите температуру терморегулятора 250°C, включите вентилятор и нажмите кнопку СТАРТ.

Начинают работать отдельные элементы устройства. Терморегулятор начнет фиксировать увеличение температуры. Подождите несколько минут; если работающие элементы устройства отключатся до того, как терморегулятор покажет заданную температуру, то в таком случае, терморегулятор настроен и работает правильно.

- дождитесь, пока температура не упадет ниже заданных значений.



Осторожно! Отключите устройство от электросети и перезапустите предохранительный термостат с помощью зеленой кнопки.

После проверки его работоспособности, откалибруйте его согласно параметрам, указанным в п. 3.4.

3.5.6 Проверка элементов безопасности дверцы

Запустите не загруженную печь (без тестовых заготовок) как при обычном рабочем цикле. Осторожно разблокируйте и откройте дверцу! Такие действия должны привести к немедленной остановке вращения тележки, остановке работы отдельных элементов устройства, в частности, вентилятора. При открытии дверцы должна незамедлительно прекратиться подача воды на парогенератор и увлажнитель, а также сработать функция вывода пара, даже, если переключатель находится в положении «0». Закройте и заблокируйте дверцу. При закрытии дверцы должны быть восстановлены все функции, прерванный во время ее открытия, но устройство работать не начнет. Производственный цикл может быть запущен только при закрытой и заблокированной дверце, при нажатии на кнопку СТАРТ.

3.5.7 Проверка свободного извлечения тележки



Осторожно: вращение тележки при открытой дверце может осуществляться только при строгом наблюдении оператора, при постоянном удерживании кнопки СТАРТ.

Система подвеса крюка

- тележка вручную устанавливается в положение для ее вывода после отжатия кнопки СТАРТ. Необходимо визуально убедиться, что тележка стоит в правильном положении.

Система автоматического подъема

- тележка автоматически устанавливается в положение для ее вывода, как только установка завершится, кнопка СТАРТ отключится автоматически.

3.5.8 Проверка выпекания

Подготовьте несколько листов, загруженных тестовыми заготовками, поставьте их в печь для выпекания.

- следуйте инструкциям производственного цикла, обозначенным в главе 4.1.
- по окончании цикла, проверьте, равномерно ли пропеклось тесто.
- при необходимости, измените направление потока воздуха, регулируя направление воздушных каналов (детальное описание представлено в главе «Регулировка потока воздуха»).
- проведите необходимые тесты и проверки, чтобы убедиться в том, что после проведения изменений, тесто пропекается равномерно.



Заполните тестовую форму, отправьте ее производителю.



Проведите обучение пользователя по правильному использованию устройства. Убедитесь, что им были тщательно изучены все представленные в настоящем руководстве инструкции.

Глава 4.

Инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию.

- 4.1 Производственный цикл
- 4.2 Полезная информация
- 4.3 Описание процедур по техническому обслуживанию
- 4.4 Техническое обслуживание

4.1 Производственный цикл

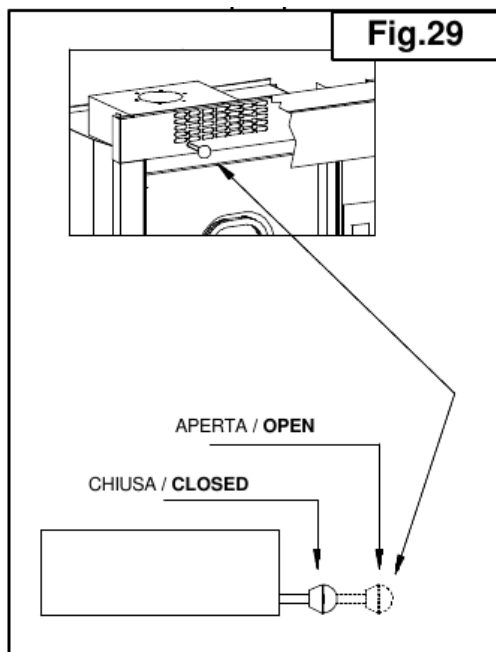
Для получения подробного описания приведенных ниже сведений, обратитесь к приложению А настоящего руководства.

4.1.1 Запуск устройства

- подключите устройство к электросети и системе подачи воды

- убедитесь, что дверца закрыта и заблокирована
- убедитесь, что на терморегулятора установлена правильная температура
- включите вентилятора
- нажмите кнопку СТАРТ (начало нагрева)
- подождите 30 минут, чтобы камера и парогенератор/увлажнитель достигли заданной температуры.

4.1.2 Ввоз тележки



- откройте отверстие для вывода пара, как показано на рис 29.
- полностью откройте дверцу.
- убедитесь, что вентилятор начал работу
- заведите тележку в камеру так, чтобы она плотно встала на свое место.
- закройте дверцу, заблокируйте ее с помощью рукоятки
- запустите механизм вращения
- при необходимости, включите парогенератор и увлажнитель
- нажмите на кнопку СТАРТ (тележка начнет вращаться, печь начнет нагреваться, запустится цикл выпечки).
- задайте время.

4.1.3 Вывоз тележки из камеры

По окончании цикла выпечки прозвучит звуковой сигнал.

- убедитесь, что хлеб полностью готов и пропечен (если не пропечен полностью, то перезапустите таймер, завершите процесс приготовления).
- извлекать готовую продукцию нужно следующим образом:
 - а) откройте ручной вентиляционный канал
 - б) разблокируйте и немного приоткройте дверцу, чтобы оставшийся пар вышел через паровыводящее устройство (тележка прекращает вращаться).
- удерживая кнопку СТАРТ, переведите тележку в положение для выгрузки.
- полностью откройте дверцу и вывезите тележку. Обязательно одевайте жаропрочные перчатки или рукавицы.
- закройте и заблокируйте дверцу.
- при необходимости, подготовьте печь к следующему циклу и нажмите кнопку СТАРТ.

4.1.4 Выключение устройства

- переведите терморегулятор в положение «0», последовательно отключите таймер, механизм вращения, систему паровыведения, освещение печи, а спустя 20/25 минут - вентилятор.
- отключите устройство от электросети, системы подачи топлива и электричества.

4.2 Полезная информация

Время выпечки может варьироваться в зависимости от типа теста, его однородности и объема.

Рекомендуется заранее изучить время, которое требуется для пропекания того или иного типа теста, эта информация будет очень полезна при дальнейшей работе с тестом разных типов, т. к. время приготовления будет примерно одинаковым.

Температура и степень нагрева, необходимая для пропекания теста, зависит от его состава: количества ингредиентов и добавленной жидкости.

Если у разных продуктов одинаковая температура приготовления, то они могут готовиться одновременно.

Даже небольшие количества могут хорошо пропекаться, они могут быть распределены по всему периметру листов.

Если во время выпекания хлеба не была включена функция образования пара, и по окончании цикла на хлебе образовалась жесткая корочка, проверьте, становится ли тесто влажным, если функция будет включена. Если становится влажным, то структуру теста необходимо изменить. Всегда обращайтесь особое внимание на то, что тесто не должно быть влажным перед загрузкой в печь. По этой причине, очень важно подсушить тесто 1-2 минуты после того, как оно поднимется и перед тем, как загружать его в печь.

Избегайте чрезмерно частого открывания дверцы во время выпекания; рекомендуется открывать дверцу только во время разгрузки/загрузки.

Открывание дверцы, даже на короткое время, существенно снизит температуру в камере, как следствие, увеличится потребление топлива или электроэнергии.

После загрузки и разгрузки температура, указанная на терморегуляторе снизится примерно на 30°. Заданная температура восстановится только спустя 8-10 минут. Температура восстанавливается за довольно короткий срок, если принимать во внимание то, что теплообмен между тестом и воздухом в камере в начале цикла существенно снижает температуру воздуха, циркулирующего в камере.

4.3 Описание процедур по техническому обслуживанию

4.3.1 Еженедельное техническое обслуживание

Еженедельное техническое обслуживание может проводиться самим пользователем; необходимо строго учитывать все стандарты безопасности, указанные в руководстве по эксплуатации.

Прерывание подачи питания на устройство

С помощью пылесоса и насадки в виде жесткой щетки удалите пыль с моторов, элементов трансмиссии, панели управления. Маленькой щеточкой сотрите пыль с труднодоступных мест; используйте жесткую насадку для чистки корпуса.

Фронтальная часть печи должна чиститься с применением подходящих не абразивных чистящих веществ, доступных в широкой продаже (средства для чистки изделий из нержавеющей стали).

Внутреннюю поверхность камеры необходимо чистить аналогичным образом.

Въевшиеся пятна можно очистить с помощью небольшого количества разогретого уксуса.

Окрашенные и хромированные части устройства необходимо чистить с помощью влажной тряпки и мягкого жидкого чистящего средства.

После чистки все части устройства должны быть хорошо промыты чистой водой, насухо высушены мягкой сухой тряпкой.

Запрещается использовать чистящие вещества, содержащие хлор.

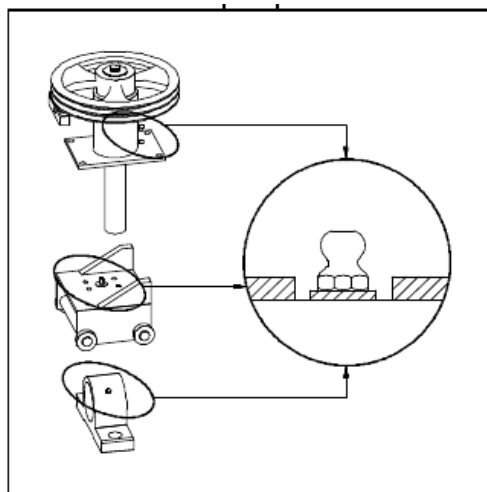
Запрещается чистить стеклянные элементы, пока они полностью не остыли.

4.3.2 Техническое обслуживание, проводимое каждые полгода.

Для оптимальной и безопасной работы устройства, необходимо регулярно проводить работы по чистке и техническому обслуживанию, описанные в данном разделе. Каждые 6 месяцев квалифицированный персонал должен проводить следующие виды работ:

- чистка фильтров и уплотнений на впускном соленоидном клапане
- чистка системы впуска и слива воды парогенератора
- чистка парогенератора/увлажнителя
- проверка работы гидравлической сети (устройство должно быть полностью остывшим)
- проверка натяжения ремней на приводных элементах
- смазывание элементов привода (1)
- проверка контрольной функции терморегулятора
- проверка всех функций печи
- проверка состояния систем безопасности
- чистка обмотки и ротора паровыводящего устройства (2)
- чистка уплотнительных прокладок дверцы (3)

Приводной мотор элементов привода не требует проведения технического обслуживания.



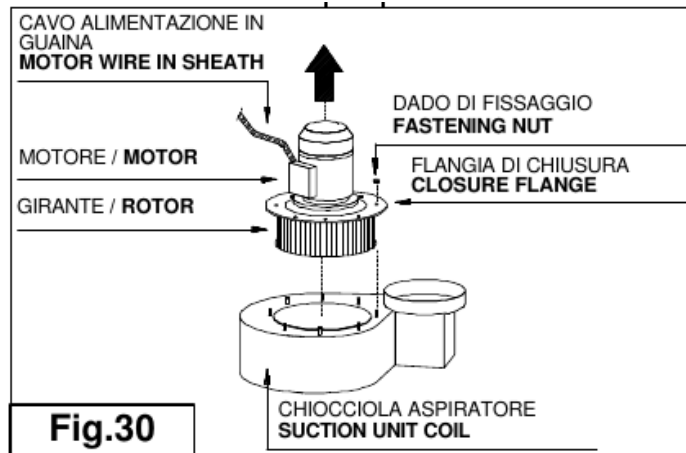
(1) Смажьте подшипники на креплении вала подшипника

Смажьте штифт направляющей втулки (только для автоматического подъемника)
смажьте шнеки опор (только для автоматического подъемника)

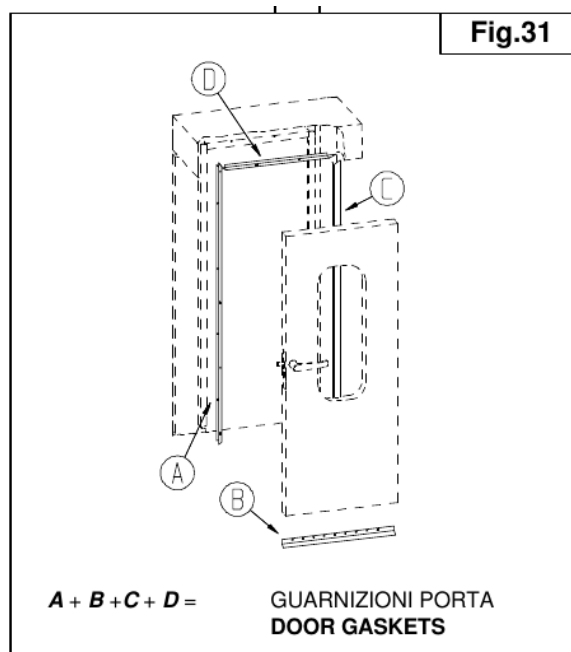


(2) Осторожно! Отключите устройство от электросети

При этом системы вывода пара остается подключенной к устройству.



- Открутите болты крепления (рис 30), не снимая блок с электрическими проводами, ведущими к мотору; откручивайте в направлении, обозначенном стрелками.
- снимите фланцевый узел ротора и очистите пластины ротора с помощью пылесоса. Для труднодоступных мест используйте жесткую щетку.
- Очистите спираль обычным чистящим средством, применяемым для чистки кухонной посуды из нержавеющей стали.
- после чистки соберите части устройства в обратном порядке.



(3) отсоедините уплотнительные прокладки, закрепленные саморезами к дверце (рис 31).

- Очистите уплотнения, удалите все загрязнения с фронтальной и боковых сторон дверцы с помощью средства для мытья посуды.

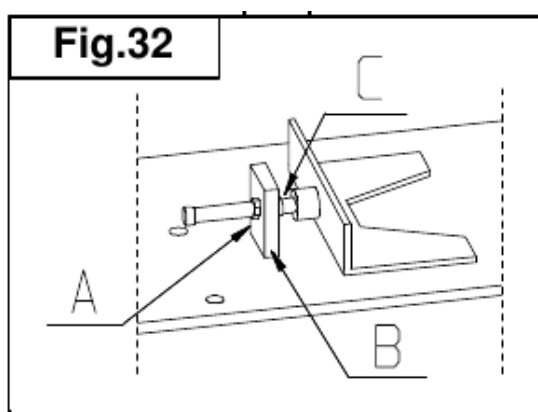
- Заново соберите дверцу.



Любые действия, касающиеся работы с электрической системой, даже самые минимальные, должны проводиться только квалифицированным персоналом.

4.4 Техническое обслуживание

4.4.1 Замена ремня трансмиссии



- Ослабьте винты крепления редукторного двигателя.

- Ослабьте гайку «А» на блоке «В» (рис. 32).

- Поверните натяжитель «С» против часовой стрелки, чтобы уменьшить расстояние между шкивами.

- Замените изношенный ремень.

- Поверните натяжитель «С» по часовой стрелке, чтобы увеличить расстояние между шкивами.

- Затяните гайку «А» на блоке «В».

- Затяните винты крепления редукторного двигателя..

- Предупреждение. Запрещается сильно затягивать ремни, т.к. это ведет к чрезмерной нагрузке на

подшипники.

- Внимание! Натяжение ремней должно проверяться обслуживающим персоналом.

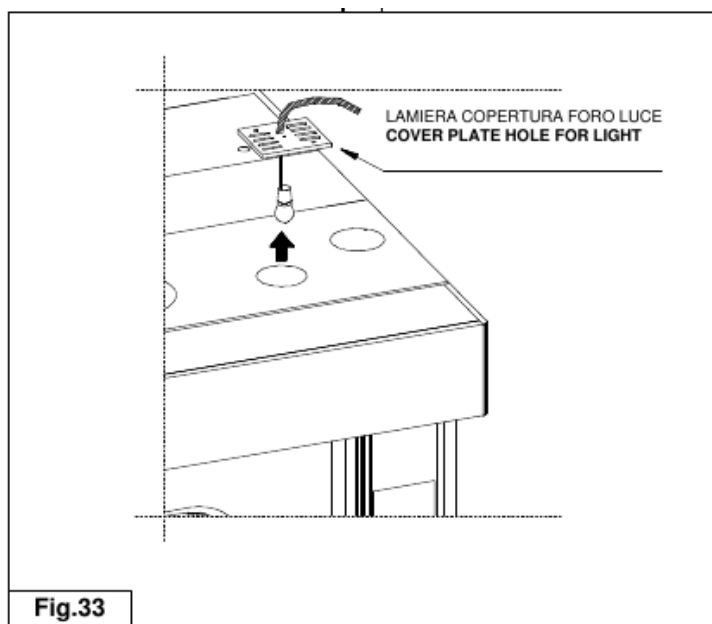
Примечание: положение и число деталей блока натяжителя (рис. 32) зависит от типа печи, однако

порядок натяжения всегда один.

4.4.2 Замена лампы освещения печи

Примечание: отключите питание печи.

Снимите технологическую крышку светильника с внешней стороны печи, извлеките держатель с лампой и замените лампу. Новая лампа должна быть того же типа (рис. 33).



Глава 5.0 Поиск и устранение неисправностей

5.1 Неисправности и возможные причины

5.2 Заявка на обслуживание

5.1 Неисправности и возможные причины

Во избежание несчастных случаев все работы с электрическими и электронными компонентами машины должны производиться только квалифицированным персоналом, обладающим необходимыми знаниями и квалификацией.

НЕИСПРАВНОСТИ И ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ –

5.1.1 Противень не фиксируется в положении для извлечения:

- Ослаб кронштейн положения для извлечения (рис. 27) — ТОЛЬКО ДЛЯ СИСТЕМ С АВТОМАТИЧЕСКИМ ПОДЪЕМОМ

5.1.2 Противень не вращается или не поднимается:

- Сработало защитное отключение при перегрузке на пульте управления
- Сломан или отсутствует ограничитель хода дверной ручки.
- Ослабли приводные ремни.

5.1.3 Не запускается вентилятор рециркуляции воздуха

- Сработало защитное отключение при перегрузке на пульте управления.
- Сломан или отсутствует ограничитель хода дверной ручки.

5.1.4 Не включаются резисторы:

- Вышел из строя вентилятор рециркуляции воздуха (см. п. 5.1.3 выше).
- Вышел из строя терморегулятор (НА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ «---»).
- Выполните сброс предохранительного термостата.
- Вышел из строя датчик терморегулятора (НА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ «ЕЕЕ»).

5.1.5 Не работает блок всасывания пара:

- Сработало защитное отключение при перегрузке на пульте управления.

5.1.6 Некорректная работа блока всасывания пара:

- Блок всасывания работает в другую сторону — против часовой стрелки
- Засорена решетка на стороне всасывания.
- Засорена сливная труба.

5.1.7 Недостаточное увлажнение:

- Недостаточно воды в увлажнителе из-за низкого давления подачи воды или закупорки гидравлического контура увлажнителя (рис. 25).
- Слишком низкая температура в пекарной камере (ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ РАБОТЫ УВЛАЖНИТЕЛЯ ТЕМПЕРАТУРА НА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРЕ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ НЕ МЕНЕЕ 220 °С).
- Слишком большая частота увлажнения (ЗАДЕРЖКА МЕЖДУ УВЛАЖНЕНИЯМИ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ 20 МИНУТ).

5.1.8 - Излишняя утечка горячей жидкости при закрытой дверце:

- Износ уплотнителей.

5.1.9 Утечка воды рядом с увлажнителем:

- Примеси в электромагнитном клапане забора воды.

5.1.10 Неравномерное выпекание:

- Блок всасывания работает в другую сторону (см. рис. 24)

- Неправильное направление воздушных шлюзов, регулирующих воздушный поток (см. главу 3.3).

5.1.11 Хлеб бледный и шероховатый после выпечки

- Недостаточное увлажнение (см. п. 5.1.7).

- Хлеб не подвергался увлажнению, замените тесто

Примечание: в случае возникновения ненормальных ситуаций, не описанных в этих примерах, обратитесь в отдел технического обслуживания.

5.2 Заявка на обслуживание

5.2.1 Обслуживание печей

В случае неисправности печи обратитесь к уполномоченному дистрибьютору, у которого вы ее приобрели. Наши уполномоченные дистрибьюторы обладают всей необходимой информацией почти о всей продаваемой продукции и оказывают консультационные услуги по любым возможным проблемам, связанным с эксплуатацией печи. Обращения за обслуживанием сортируются по степени серьезности возникших проблем. Обращения в отношении технического обслуживания все приводы имеют средний срок рассмотрения.

ГЛАВА 6.0

Рекомендации по технике безопасности

6.1 Запреты и обязанности

6.1 Запреты и обязанности для предотвращения происшествий

Внимательно прочитайте предупреждения, приведенные в настоящей главе, в них даются важные

рекомендации по технике безопасности:

- Убедитесь, что система заземления находится в хорошем состоянии
- Во время выгрузки горячих противней и лотков надевайте защитные рукавицы.
- Запрещается менять или видоизменять защитные механизмы электрической цепи.
- Поддерживайте защитные механизмы в хорошем рабочем состоянии.
- Запрещается вставать на крышу печи.
- Запрещается хранить или складывать вещи на крыше печи.
- Запрещается помещать в печь легковоспламеняющиеся материалы, а также сушить в ней лакокрасочные покрытия и растворители.
- Запрещается помещать в печь любые предметы, способные выделять взрывоопасные или легковоспламеняющиеся вещества.
- Запрещается устанавливать какие-либо принадлежности, не соответствующие стандартам безопасности.
- Запрещается использовать машину не по назначению (СМ. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО

ХАРАКТЕРА).

В опасной ситуации остановите работу печи аварийным выключателем и отключите электропитание с помощью автоматического выключателя.

-В случае пожара не пользуйтесь жидкостными огнетушителями. Применяйте только порошковые

огнетушители.

- Максимальная рабочая температура не должна превышать 300 °С.

Максимальный вес тележки с полной загрузкой не должен превышать:

- 100 кг (при вращении с помощью крюка)

- 300 кг (при автоматическом вращении)

6.1.1 Прочие риски

Несмотря на то, что печь оборудована системой, которая заметно уменьшает выход горячих жидкостей через служебную дверцу, мы рекомендуем с осторожностью открывать дверцу печи перед извлечением противня с готовой выпечкой.

- Во время выгрузки горячих противней и лотков надевайте защитные рукавицы.

Глава 7.0 Запасные части

7.1 Предупреждения

7.2 Техническое описание

7.1 Предупреждения

Используйте только оригинальные запасные детали. Для заказа запасных деталей потребуется сообщить модель и серийный номер, указанные на паспортной табличке печи (см. главу 1.2).

Ссылки на параграф, позицию, упоминание и описание детали должны быть заменены согласно этому сборнику инструкций.

Пример запроса двух увлажнителей:

МОДЕЛЬ	СЕРИЙНЫЙ номер	РАЗДЕЛ	ПОЗИЦИЯ	КОД	ОБОЗНАЧЕНИЕ	КОЛ-ВО
FANTON 8	95122	8,2,1	1	PRR 95	Увлажнитель	2

Информацию об электрических компонентах также см. в описаниях из раздела «Информация об электрических компонентах» настоящего руководства. Сообщите уполномоченному дистрибьютору или в отдел обслуживания описание и желаемое количество деталей.

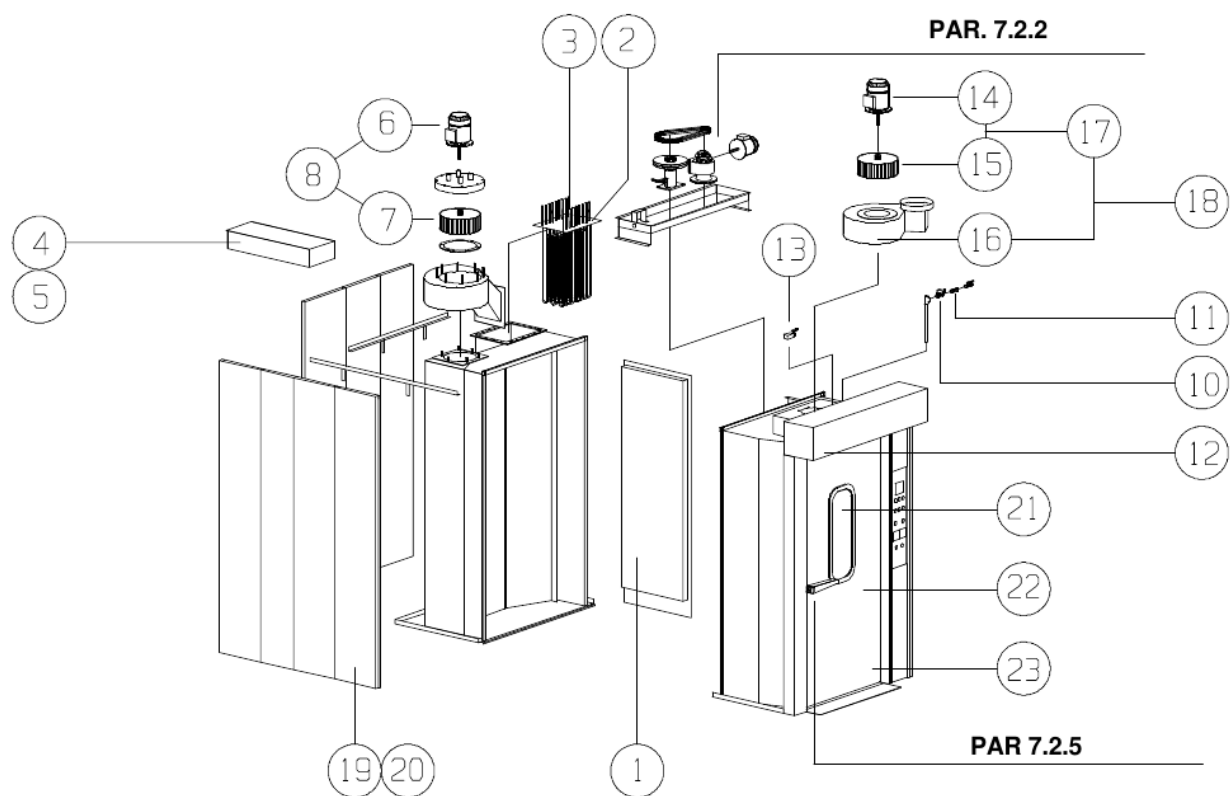
Получив заявку, мы предоставим всю информацию и запросим разрешение на доставку.

По поводу деталей, отсутствующих в разделе запасных деталей, обратитесь в отдел обслуживания.

7.2 Техническое описание

1	PRR 95	Увлажнитель	13	PRR 25	Ограничитель хода дверцы
2	PRR 21	Резистивный элемент	14	PRR 41	Электродвигатель блока всасывания пара
3	PRR 5	Источник тепла	15	PRR 30/3	Электродвигатель
4	PRR 53	Электромеханический пульт управления для электрической печи	16	PRR 10/1	Катушка всасывания пара
5	PRR 53/1	Электронная панель управления	17	PRR 42	Электродвигатель + ротор блока всасывания пара
6	PRR 38	Мотор вентилятора	18	PRR 1	Блок всасывания пара в сборе
7	PRR 30/2	Ротор вентилятора	19	PRR 52/1	Боковая панель из нержавеющей стали
8	PRR 37	Мотор+ротор вентилятора	20	PRR 52/2	Лакированная боковая

					панель
10	PRR 22	Электромагнитный водяной клапан	21	PRR 12	Стеклоилюминатор
11	Стеклоилюминатор	Фильтр электромагнитного водяного клапана	22	PRR 51	Дверца печи
12	PRR 20	Вытяжка печи	23	PRR 66	Дверные уплотнители

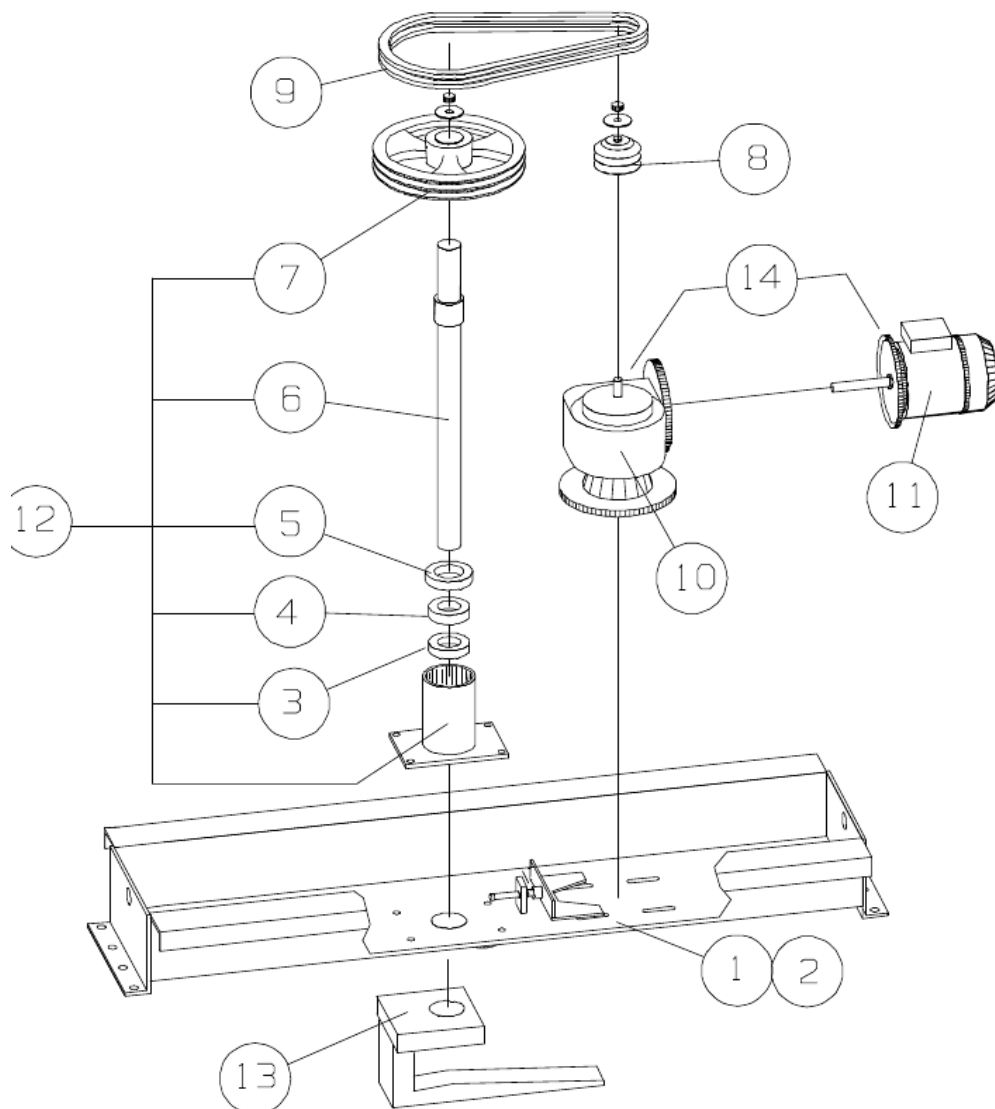


7.2.2 Запасные детали для блока

зацепления противня

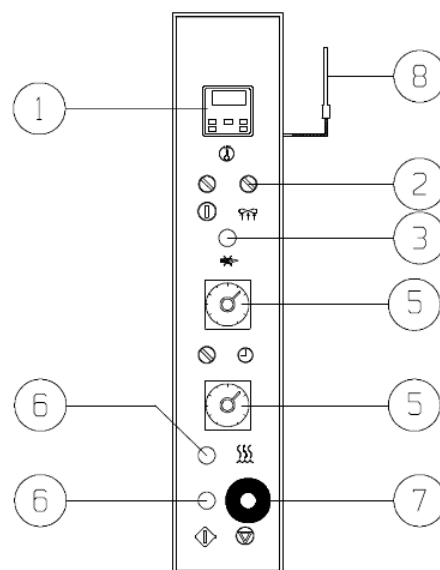
1	PRR 30	Поперечина в сборе	8	PRR46	Ведущий шкив
2	PRR 84	Поперечина в	9	PRR15	Приводные

		сборе без редукторного двигателя			ремни
3	PRR 20/4	Подшипник	10	PRR 62	Редуктор вращения
4	PRR 20/5	Подшипник	11	PRR 40	Электродвига тель вращения
5	PRR 20/3	Подшипник	12	PRR 30/4	Поворотный блок зацепления
6	PRR 2/4	Вал вращения	13	PRR 2/1	Крюк зацепления
7	PRR 47	Ведомый шкив	14	PRR 39	Редукторный двигатель



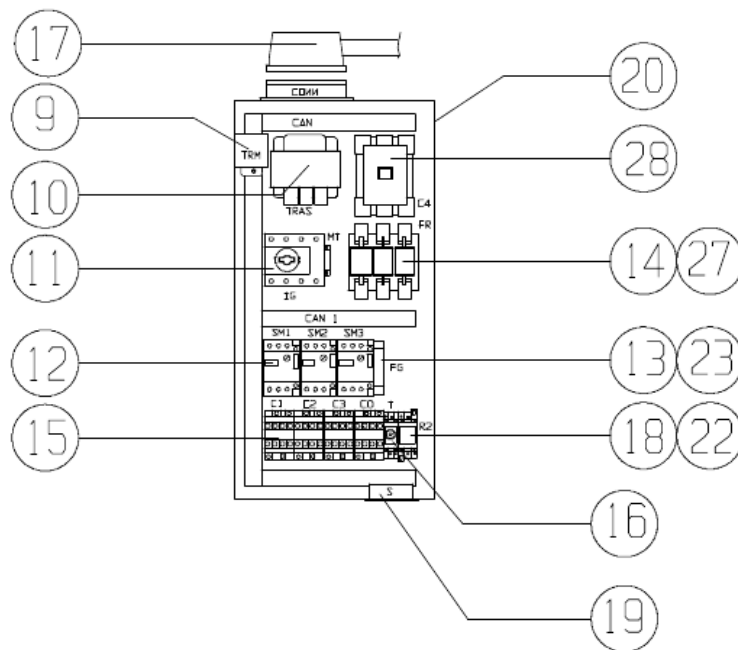
7.2.3 Запасные детали для электромеханических устройств управления

1	PRR 79	Терморегулятор
2	PRR 71	Двухпозиционный переключатель
3	PRR 74	Зеленая индикаторная лампа
4	-	-
5	PRR 82	Таймер мин/с
6	PRR 48	Нажимная кнопка
7	PRR 44/4	Аварийный выключатель
8	PRR 72	Датчик терморегулятора



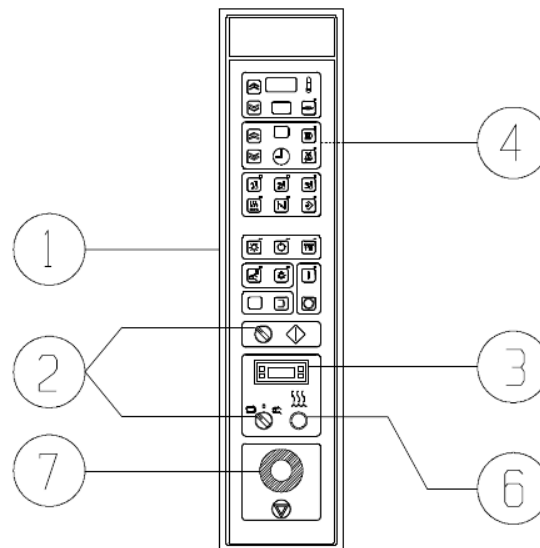
9	PRR 78	Термостат максимальной температуры	17	PRR18	Разъем
10	PRR 86	Трансформатор	18	PRR61	Реле
11	PRR 31	Выключатель электропитания	19	PRR75	Устройство звуковой сигнализации
12	PRR 32	Автоматический выключатель	20	PRR53	Электрическое подключение крюка

		тока			
13	PRR 27	Предохранитель	22	PRR98	Гнездо для реле
14	PRR 52/4	Трехполюсный патрон предохранителя	23	PRR49	Однополюсный патрон предохранителя
15	PRR 88	Удаленный блок управления	27	PRR29	Предохранитель для электрической печи
16	PRR 90	Таймер задержки времени	28	PRR87	Удаленное управление сопротивлением

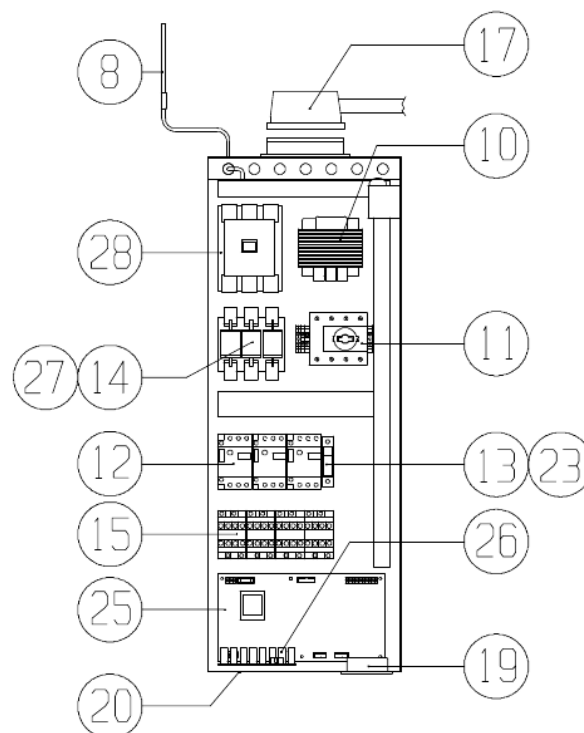


7.2.3 Запасные детали для электромеханических устройств управления

1	-	Электрическая панель управления
2	PRR 69	Двухпозиционный переключатель
3	PRR 78	Термостат ручного управления
4	-	Электронная плата-дисплей
5	-	-
6	PRR 48	Нажимная кнопка
7	PRR 44/4	Аварийный выключатель
8	PRR 72	Датчик электрической цепи



9	PRR 78	Термостат максимальной температуры
10	PRR 86	Трансформатор
11	PRR 31/1	Главный переключатель
12	PRR 32	Автоматический прерыватель цепи
13	PRR 27	Предохранитель
14	PRR 52/4	Трехполюсный патрон предохранителя
15	PRR 88	Удаленный блок управления
16	-	-
17	PRR 18	Разъем
18	PRR 61	Реле

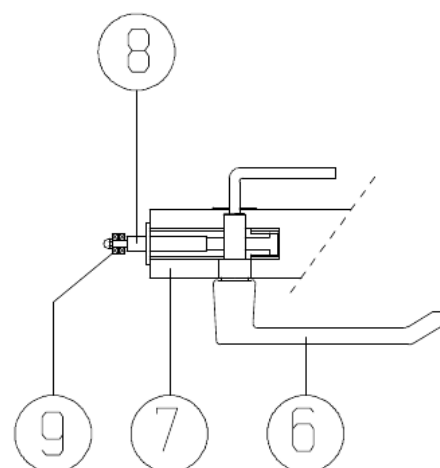
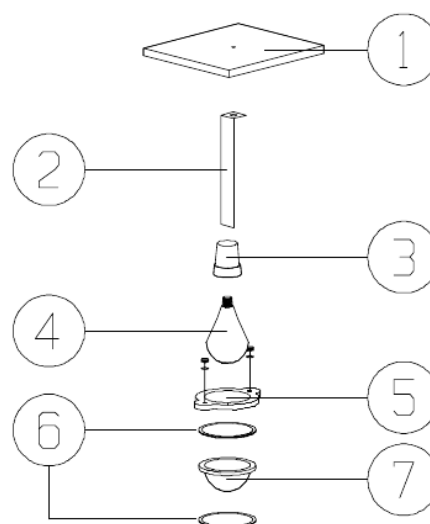


19	PRR 75	Устройство звуковой сигнализации
20	PRR 54	газовый\дизельный привод крюка
22	PRR 98	Гнездо для реле
23	PRR 49	Многополюсный патрон предохранителя
25	-	Электронная цепь-блок питания
26	-	Электронная цепь- реле
27	PRR 29	Предохранители
28	PRR 87	Удаленное управление сопротивлением

7.2.5 Общие запасные части

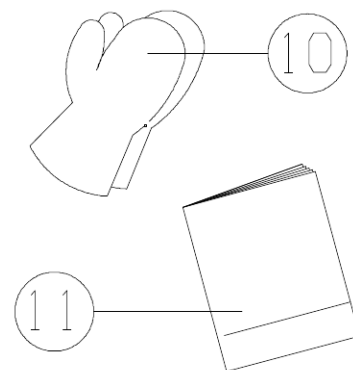
1	-	Крышка светильника
2	-	Уголок
3	PRR 50	Патрон лампы освещения
4	PRR 34	Лампа освещения
5	PRR 24/2	Фланец для светотехнического стекла
6	-	Прокладка
7	PRR 11	Стекланный плафон*
* Смазано силиконом		

6	PRR 43	Дверная ручка
7	PRR 67	Дверной замок в сборе
8	PRR 45	Шарнир ручки дверцы
9	PRR 17	Подшипник дверного



		замка
* в сборе с поз. 8-9		

10	PRR 30/1	Термостойкие рукавицы
11	PRR 44	Сборник инструкций



Глава 8. Аксессуары

8.1 Тележка

8.2 Лотки

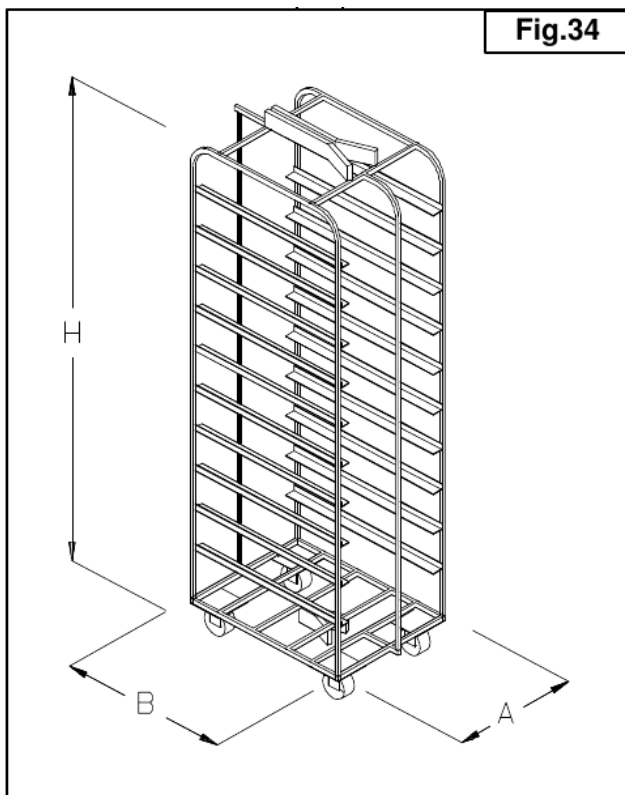


Fig.34

8.1 Тележка

В конвекционной печи Тесто располагают в лотки, которые помещают на тележку, которая вставляется напрямую в камеру.

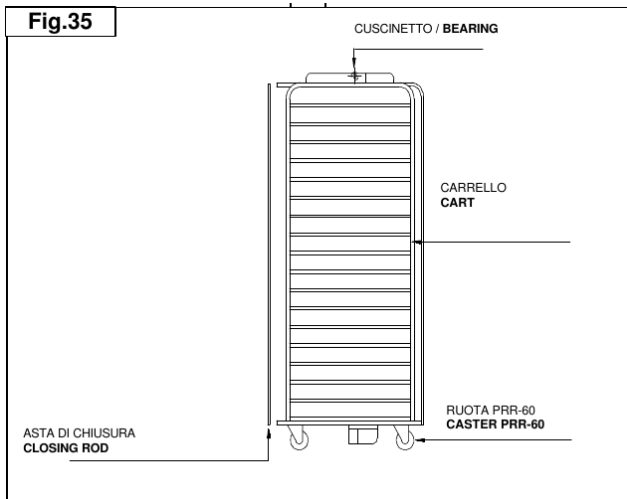
Тележка оснащается полностью оборудованной колесной базой , а также системой подвеса (рис 34)

Тележка обозначена на рис 35, там указаны ее составные части (тележка в стандартной модели); тележка доступна с 18 уровнями (стандартная модель) и 15 уровнями (под заказ).

Тип листа: 40x60

A = 440 B = 640 H (с крюком) 1665

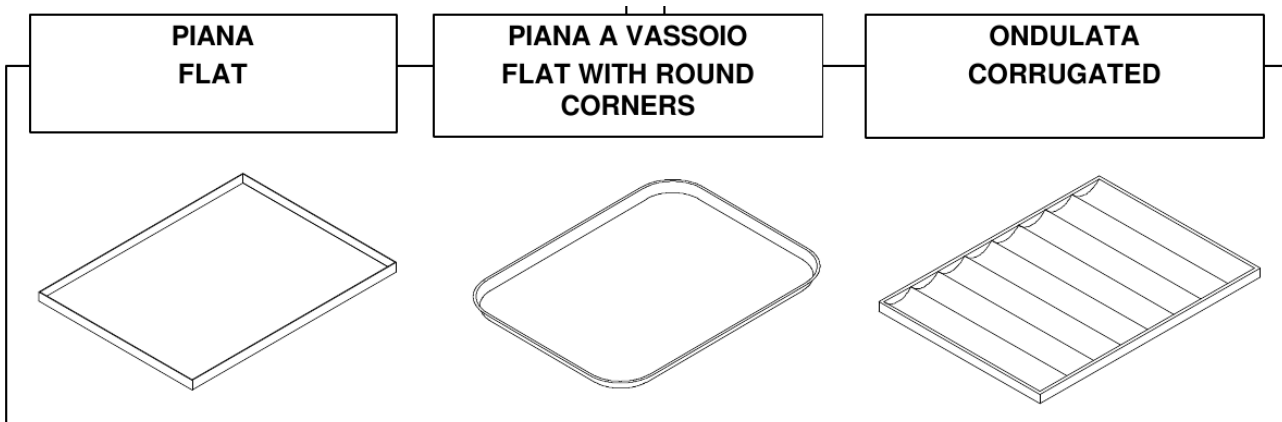
Внимание! Закрепите лотки/листы на тележке с помощью стяжек, чтобы предотвратить их падение во время разгрузки/загрузки (рис 35)



Очистите тележку с использованием кипяченой воды и моющего средства.

8.2 Лотки

Лотки предназначены для укладки в них выпекаемого теста, они бывают разных моделей, из разных материалов и имеют различные покрытия. Не рекомендуется использовать на одном противне разные модели лотков или лотки из разных материалов, так как выпечка в этом случае будет не равномерной. Рекомендуется по возможности использовать лотки с антипригарным покрытием на стороне, соприкасающейся с тестом. Это позволяет упростить техническое обслуживание и повысить эффективность гигиенических мер.. Лотки моются тканью под горячей водой. Не чистите лотки с антипригарным покрытием стальными мочалками или жесткими губками Волнистая модель лотка, изображенная на рисунке, поставляется только в исполнении из перфорированного листового металла. Количество каналов зависит от объема теста и размера лотка.



Изображенные на рисунке лотки могут поставляться с антипригарным покрытием..

Плоские модели и модели с закругленными краями могут поставлять по запросу из перфорированного листового металла. Примечание: если на лотках с антипригарным покрытием стал заметен естественный износ, не обновляйте их покрытие самостоятельно. Обратитесь в компанию, специализирующуюся на восстановлении покрытий, или к своему уполномоченному дистрибьютору.

Глава 9.0

Электрические компоненты

9.1 Описание

Описание 9.1

К электрооборудованию относятся следующие компоненты.

9.1.1 Шкаф

Шкаф выполнен из листового металла с лакокрасочным покрытием и содержит автоматический выключатель с возможностью ручного управления, а также устройства подачи команд и управления печью. Шкаф рассчитан на подключение к трехфазной линии и собран в соответствии со стандартами IP 54. Он крепится к печи с помощью специальной опоры, входящей в комплект поставки.

9.1.2 Кабели

Кабели защищены стальной обшивкой с самозатухающим покрытием и готовы к подключению к розеткам машины.

9.1.3 Пульт управления

Пульт управления заключен в шкаф из листового металла с лакокрасочным покрытием и соответствует стандартам IP 54. Пульт поставляется в двух вариантах.

- электромеханический (стандарт)
- цифровой программируемый

9.1.4 Защитные механизмы

- Предохранительный термостат с ручным сбросом предназначен для защиты от перегрева (см. параграф 3.5.5).