



# **R O T O R**

**СТЕЛЛАЖНАЯ РОТАЦИОННАЯ  
ПЕЧЬ**

Модели **57**  
**68**  
**88 - 89 - 610**  
**810**  
**812**

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию

*Перевод инструкций с итальянского языка*



Перед началом работы на печи внимательно ознакомиться с инструкцией по применению



### ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

<i>Изготовитель:</i>	FORMA S.R.L.
<i>Юридический и фактический адрес:</i>	Via dell' Artigianato, 7 36064 Mason Vicentino (VI) - ITALY
<i>Телефон:</i>	+39 0424 411 325
<i>Факс:</i>	
<i>E-mail:</i>	info@bassanina.com
<i>Служба технической поддержки:</i>	info@bassanina.com

### РОЗНИЧНЫЙ ПРОДАВЕЦ / ДИСТРИБЬЮТОР

#### ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ПЕЧИ

<i>Тип:</i>	Ротационная печь для выпечки и подогрева пищевых изделий
<i>Серия</i>	ROTOR
<i>Модель:</i>	См. идентификационную табличку печи
<i>Питание</i>	См. пункт 3
<i>Масса</i>	См. пункт 3

#### ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ РУКОВОДСТВА

<i>Технический осмотр:</i>	03
<i>Месяц выпуска:</i>	Февраль 2010
<i>Код:</i>	





## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>1</b>	<b>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>11</b>
1.1	ИНФОРМАЦИЯ О ДОКУМЕНТЕ	11
1.1.1	ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ДОКУМЕНТА	11
1.1.2	УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ	11
1.1.3	АББРЕВИАТУРЫ И ССЫЛКИ	11
1.1.4	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ	11
1.1.5	ДОКУМЕНТЫ, ПРИЛОЖЕННЫЕ К ИНСТРУКЦИИ	12
1.1.6	ВАЖНОСТЬ ИНСТРУКЦИИ	12
1.1.7	ВЛАДЕЛЕЦ ИНСТРУКЦИИ	12
1.1.8	СРОК ДЕЙСТВИЯ	12
1.1.9	ПОЛЬЗОВАТЕЛИ ИНСТРУКЦИИ	13
1.1.10	ХРАНЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ	13
1.2	ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	14
1.2.1	РОЗНИЧНЫЙ ПРОДАВЕЦ / ДИСТРИБЬЮТОР	14
1.2.2	СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ	14
1.2.3	ЗАПРОС НА ЗАПЧАСТИ	14
1.3	ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ПЕЧИ	15
1.3.1	НАИМЕНОВАНИЕ	15
1.3.2	ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА	15
1.4	ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	16
1.4.1	ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ "СЕ"	16
1.4.2	ССЫЛКИ НА ДИРЕКТИВЫ	16
1.5	ДОСТАВКА И УСТАНОВКА ЗА СЧЕТ КЛИЕНТА	16
1.6	ПОЛУЧЕНИЕ ПЕЧИ	16
1.6.1	УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	16
1.7	ПЕРЕДАЧА ПЕЧИ	18
1.8	УНИЧТОЖЕНИЕ ОТХОДОВ ОБРАБОТКИ	18
1.9	ДЕМОНТАЖ ПЕЧИ	18
<b>2</b>	<b>МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ</b>	<b>19</b>
2.1	ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	19
2.1.1	СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ	19
2.1.2	РЕЖИМЫ РАБОТЫ	19
2.1.3	СИСТЕМА ЗАГРУЗКИ И ВЫГРУЗКИ	19
2.1.4	ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	19
2.2	НЕРАЗРЕШЕННЫЕ УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	19
2.3	ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	20
2.4	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	20
2.4.1	ЗАПРЕТЫ	20
2.4.2	ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА	21
2.4.3	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ОДЕЖДА РАБОЧИХ	21

2.4.4	РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ.....	21
2.4.5	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ .....	21
2.4.6	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ВКЛЮЧЕНИЮ .....	21
2.4.7	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ И ЧИСТКЕ....	22
2.4.8	УКАЗАНИЯ ПО ШУМУ.....	22
2.4.9	ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ.....	22
<b>3</b>	<b>ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....</b>	<b>23</b>
3.1	ОПИСАНИЕ ПЕЧИ .....	23
3.1.1	ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ .....	23
3.2	КОНСТРУКЦИЯ .....	24
3.2.1	СИСТЕМА НАГРЕВА .....	24
3.2.2	КАМЕРА ВЫПЕЧКИ.....	25
3.2.3	ПАРОВАЯ ЦЕПЬ .....	27
3.2.4	УПРАВЛЕНИЕ.....	28
3.2.5	ОСНАЩЕНИЕ .....	29
3.3	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....	30
3.3.1	ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	30
3.3.2	ГАБАРИТЫ .....	30
3.3.3	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ .....	33
3.3.4	ШУМ .....	33
3.3.5	РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ .....	34
3.3.6	ТОЧКИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ.....	35
3.3.7	УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЯ.....	35
3.3.8	ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ УСТАНОВКИ.....	36
3.4	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МЕСТА УСТАНОВКИ.....	36
3.4.1	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ .....	36
3.4.2	ПРОВЕТРИВАНИЕ.....	36
3.4.3	ОТВОД ДЫМОВЫХ ГАЗОВ.....	37
3.4.4	ОТВОД ПАРОВ.....	38
<b>4</b>	<b>ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>	<b>39</b>
4.1	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	39
4.1.1	ОПАСНЫЕ ЗОНЫ.....	39
4.2	БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОЧЕГО .....	40
4.2.1	ТИПОЛОГИЯ УСТАНОВЛЕННЫХ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ .....	40
4.2.2	РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ.....	40
4.2.3	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА .....	41
4.2.4	СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ (СИЗ) .....	42
4.2.5	ПРОВЕРКА СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	42
4.2.6	ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ.....	42
4.2.7	СИСТЕМА УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	44
4.2.8	РАСПОЛОЖЕНИЕ ЗНАКОВ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	44
4.3	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА ПЕЧИ .....	45
4.3.1	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА .....	45
4.3.2	МЕХАНИЧЕСКИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА.....	46

4.4	ПРИВЕДЕНИЕ ПЕЧИ В БЕЗОПАСНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ .....	47
4.4.1	ВОДОПРОВОД .....	47
<b>5</b>	<b>ТРАНСПОРТИРОВКА И УСТАНОВКА.....</b>	<b>48</b>
5.1	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	48
5.1.1	ПЕЧИ.....	48
5.1.2	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАСПАКОВКЕ.....	49
5.1.3	ОСНОВНЫЕ ДАННЫЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ .....	49
5.1.4	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ НА СКЛАДЕ.....	49
5.2	ПОДЪЕМ И ТРАНСПОРТИРОВКА .....	50
5.2.1	СОСТАВ ГРУЗА.....	50
5.2.2	УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА УПАКОВКЕ.....	50
5.2.3	СРЕДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПОДЪЕМА И ПЕРЕДВИЖЕНИЯ .....	50
5.2.4	ПОДЪЕМ ПЕЧИ В ЯЩИКЕ ИЛИ НА ПАLETTE.....	50
5.2.5	ПОДЪЕМ ПЕЧИ БЕЗ УПАКОВКИ.....	51
5.3	УСТАНОВКА.....	52
5.3.1	УСТАНОВКА .....	52
5.3.2	ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ .....	52
5.3.3	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ .....	53
5.3.4	ОТВОД КОНДЕНСАТА .....	54
5.3.5	ОТВОД ПАРОВ И ДЫМОВЫХ ГАЗОВ.....	54
5.3.6	СОЕДИНЕНИЕ ГОРЕЛКИ .....	54
5.3.7	ПРОВЕРКА НАПРАВЛЕНИЯ ВРАЩЕНИЯ ФАЗ.....	55
5.3.8	ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЧИСТКА .....	55
5.3.9	ПРИЕМОЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ.....	55
5.4	ДЕМОНТАЖ.....	55
5.4.1	ДЕМОНТАЖ И ПОВТОРНЫЙ МОНТАЖ .....	55
<b>6</b>	<b>ЗАПУСК.....</b>	<b>57</b>
6.1	ПЕЧИ .....	57
6.1.1	ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ .....	57
6.1.2	НОРМЫ ОСОБОЙ ВАЖНОСТИ.....	58
6.2	ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ И ПОДАЧА СИГНАЛОВ.....	58
6.2.1	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ШКАФ .....	58
6.2.2	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (электромеханическая версия) .....	59
6.2.3	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (электронная версия) .....	61
6.2.4	ПРОГРАММИРОВАНИЕ.....	62
6.3	МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ.....	63
6.3.1	КЛАПАН ОТВОДА ПАРА .....	63
6.3.2	РУЧНАЯ ПОДАЧА ПАРА .....	63
6.4	РАБОЧИЕ ЗОНА И ЗОНЫ УПРАВЛЕНИЯ .....	64
6.5	ЗАПУСК .....	65
6.5.1	ПЕРВЫЙ ЗАПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ (электромеханическое управление) .....	65



6.5.2	ВВОЗ ТЕЛЕЖКИ .....	65
6.5.3	ВЫПЕЧКА .....	66
6.5.4	ОПЕРАЦИИ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ВЫПЕЧКИ .....	66
6.5.5	ПРОЦЕДУРА ЗАПУСКА (электронное управление) .....	66
6.5.6	ВВОЗ ТЕЛЕЖКИ .....	67
6.5.7	ВЫПЕЧКА .....	67
6.5.8	ОПЕРАЦИИ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ВЫПЕЧКИ .....	68
<b>6.6</b>	<b>СПОСОБЫ ОСТАНОВКИ .....</b>	<b>69</b>
6.6.1	ОБЫЧНАЯ ОСТАНОВКА (электромеханическое управление) .....	69
6.6.2	НОРМАЛЬНАЯ ОСТАНОВКА (электронное управление) .....	69
6.6.3	АВАРИЙНАЯ ОСТАНОВКА .....	69
6.6.4	ВРЕМЕННОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	69
6.6.5	ДЕЗАКТИВАЦИЯ И ПОВТОРНАЯ АКТИВАЦ .....	70
<b>6.7</b>	<b>ПРОВЕРКА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ .....</b>	<b>71</b>
6.7.1	ПРОВЕРКА АВАРИЙНОЙ ОСТАНОВКИ .....	71
6.7.2	ПРОВЕРКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫТЯЖКИ .....	71
6.7.3	ПРОВЕРКА УСЛОВИЙ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ .....	71
<b>6.8</b>	<b>РЕГУЛИРОВКА И НАСТРОЙКИ.....</b>	<b>72</b>
6.8.1	РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ВЫПЕЧКИ .....	72
6.8.2	РЕГУЛИРОВКА ВЫПУСКА ПАРА.....	72
6.8.3	РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ ОДНОРОДНОСТИ ВЫПЕЧКИ .....	73
6.8.4	РЕГУЛИРОВКА КЛАПАНА ОТВОДА ПАРА .....	74
6.8.5	РЕГУЛИРОВКА И НАСТРОЙКИ ГОРЕЛКИ .....	74
6.8.6	ДИАГНОСТИКА.....	75
<b>7</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ .....</b>	<b>80</b>
7.1	ВИДЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ .....	80
7.2	ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	80
7.2.1	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, КАСАЮЩИЕСЯ ГОРЕЛКИ.....	81
7.3	ПРИВЕДЕНИЕ ПЕЧИ В БЕЗОПАСНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ .....	81
7.4	ПЕРИОДИЧЕСКИЕ РАБОТЫ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ .....	81
7.4.1	ЧИСТКА ФИЛЬТРА ПИТАЮЩЕЙ ВОДЫ.....	81
7.4.2	ПАРОГЕНЕРАТОР.....	81
7.4.3	СМАЗКА.....	82
7.4.4	ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ .....	82
7.5	ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	83
7.6	ОТЧЕТЫ О ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ И РЕМОНТЕ.....	85
<b>8</b>	<b>ОБЩАЯ ЧИСТКА.....</b>	<b>91</b>
8.1	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЧИСТКЕ .....	91
8.1.1	САНИТАРНЫЕ ЗОНЫ .....	91
8.2	ПЛАНОВАЯ ЧИСТКА .....	91

<b>9 ПРИЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>93</b>
9.1 ФАКСИМИЛЬНОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ СЕ.....	93
9.2 СБОРОЧНЫЕ СХЕМЫ .....	94
<b>10 ПРИЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>103</b>
10.1 ПОДСОЕДИНЕНИЕ .....	105

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1 ИНФОРМАЦИЯ О ДОКУМЕНТЕ

#### 1.1.1 ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ДОКУМЕНТА

Идентификационные данные указаны на третьей странице инструкции

#### 1.1.2 УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ

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



*Особо важная информация для Клиента*



*Важные сообщения для рабочих, касающиеся безопасности и осторожности в процессе выполнения операций.*



*Наличие риска и опасности для безопасности и здоровья людей.*



*Обязательное использование средств индивидуальной защиты, например, защитные перчатки.*

#### 1.1.3 АББРЕВИАТУРЫ И ССЫЛКИ

В текстах инструкции могут быть ссылки на статьи и параграфы с помощью аббревиатур, значение которых следующее::

- Пар. = параграф
- Ст. = статья

Аббревиатуры сопровождаются номером статьи или параграфа, например

- "пар 3.1"

Пользователь отсылается к прочтению параграфа 3.1 статьи 3

#### 1.1.4 ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ

##### **Пользователь**

Пользователем является человек, учреждение или организация, которые приобрели печь, и намерены использовать ее в предусмотренных целях.

##### **Опасная зона**

Любая зона внутри и/или вблизи печи, в которой представляет риск для безопасности и здоровья человека.

##### **Человек, подвергающийся риску**

Любой человек, который полностью или частично находится внутри опасной зон.

##### **Рабочий**

Человек или люди, занимающийся эксплуатацией, наладкой, техническим обслуживанием, ремонтом и чисткой печи.

##### **Подготовленный персонал**

Персонал, специально обученный и имеющий разрешение Изготовителя,

обладающим особым знанием печи, и, следовательно, в состоянии осуществлять в безопасном режиме все или некоторые из следующих операций:

- подъем;
- перемещение;
- установка;
- запуск;
- наладка;
- внеплановый ремонт.

#### **Авторизованный центр технического обслуживания**

Авторизованный центр технического обслуживания является структурой, имеющей законное разрешение от Изготовителя, располагающей подготовленным специализированным персоналом, который занимается всеми специальными техническими операциями, техническим обслуживанием и ремонтом.

### 1.1.5 ДОКУМЕНТЫ, ПРИЛОЖЕННЫЕ К ИНСТРУКЦИИ

- Заявление о соответствии "CE" Изготовителя печи
- Электрическая схема
- Инструкция по программированию рабочей панели

### 1.1.6 ВАЖНОСТЬ ИНСТРУКЦИИ

Данная инструкция по использованию и обслуживанию, снабженная всеми приложениями, представляет собой единственную документацию поставляемого оборудования и действует во время всего периода его функционирования.

Среди различных данных, содержащихся в руководстве, присутствует и очень важная информация, касающаяся предохранительных устройств, способов выполнения особых операций без нанесения вреда людям или предметам.

В случае утери, порчи или в случае дополнительного запроса обращаться непосредственно к Производителю, сообщив регистрационный номер, указанный на идентификационной табличке печи или номер идентификационного кода документа (см. пункт 1.2).

*Информация, указанная в инструкции не заменяет, а дополняет обязательства по соблюдению техники безопасности в соответствии с действующим законодательством.*



*Перед началом любого технического действия обязательно прочитать настоящее руководство; гарантия надежного функционирования печи зависит от правильного применения всех инструкций, содержащихся в ней*

### 1.1.7 ВЛАДЕЛЕЦ ИНСТРУКЦИИ

Данная инструкция является собственностью компании.

Воспроизведение, даже частичное, как инструкции, так и приложенной документации, строго запрещено без разрешения Производителя.

Все нарушения преследуются по закону и предусматривают возмещение ущерба в силу защиты коммерческих прав.

### 1.1.8 СРОК ДЕЙСТВИЯ

Настоящая инструкция отражает состояние техники на момент выпуска печи на рынок оборудования.

Производитель оставляет за собой право обновлять собственную продукцию и,

следовательно, инструкцию по использованию и обслуживанию без обязательства предупреждать Клиента о внесенных изменениях.

Возможные дополнения к инструкции, которые Производитель сочтет необходимым выслать клиентам, должны будут храниться вместе с инструкцией, неотъемлемой частью которой они будут являться.

Изготовитель несет ответственность за описания только на итальянском языке ("Оригинальная инструкция").

Копия инструкции, переведенной на национальный язык пользователя, определяется как "перевод оригинальной инструкции на национальном языке".

#### 1.1.9 ПОЛЬЗОВАТЕЛИ ИНСТРУКЦИИ

- Специалист по Охране труда и Профилактике.
- Специалисты по транспортировке печи
- Специалисты по монтажу и/или сборке печи.
- Специалисты по подключению.
- Специалисты по функциональному назначению печи и обучению персонала.
- Рабочие, пользующиеся печью.
- Специалисты по техническому обслуживанию.
- Специалисты по утилизации.

#### 1.1.10 ХРАНЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Инструкция должна храниться в хороших условиях и в соответствующем месте, известном всем пользователям, для того, чтобы она была всегда доступна для справки.

В случае утери, порчи или в случае дополнительного запроса обращаться непосредственно к Производителю.

Инструкция должна храниться до момента возможного окончательного уничтожения печи.

В случае, если печь передается или продается другому пользователю, инструкция должна быть передана ему вместе с сертификацией CE и другой прилагаемой документацией.

В этом случае просьба к Клиенту сообщить Производителю название и адрес нового клиента.

## 1.2 ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Изготовитель:	FORMA S.R.L.
Юр. адрес:	Via dell'Artigianato, 7 36064 Villaraspa di Mason Vic.no (VICENZA) ITALY
Телефон::	++39 0424 411 325
Телефакс::	+
e-mail:	info@bassanina.com
web	www.bassanina.com
Служба технической поддержки	++39 0424 411 325

### 1.2.1 РОЗНИЧНЫЙ ПРОДАВЕЦ / ДИСТРИБЬЮТОР

См. третью страницу инструкции.

### 1.2.2 СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

По любой необходимости, касающейся использования, обслуживания или заказа запасных частей связаться напрямую с производителем или авторизованным розничным продавцом.

Отправка будет осуществлена с FORMA франко-завод с маркировкой.

Рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части.

FORMA гарантирует поставку всех запасных частей по возможности в самый короткий срок с учетом их наличия на складе и сложности запасной части.

Рекомендуем не производить никакого ремонта или действий, выходящих за рамки данной инструкции.

**!** Любое неразрешенное действие влечет за собой немедленное прекращение действия гарантии

### 1.2.3 ЗАПРОС НА ЗАПЧАСТИ

При любой необходимости (запросе инструкции, запчасти и т.д.) в качестве ссылки всегда сообщать данные, указанные на табличке:

- наименование
- модель
- номер серии
- год выпуска
- дата и номер фактуры.

### 1.3 ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ПЕЧИ

#### 1.3.1 НАИМЕНОВАНИЕ

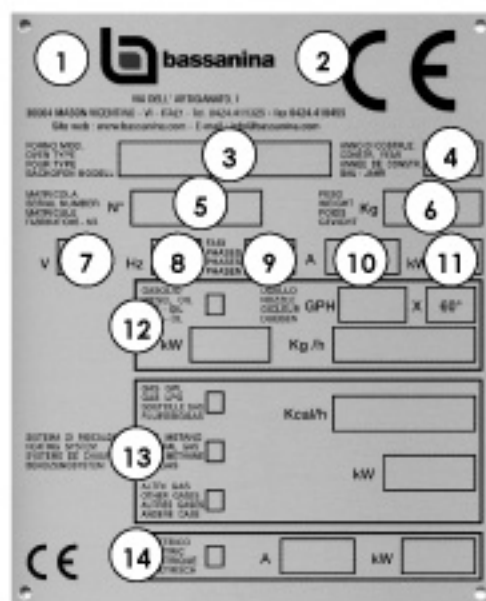
<b>Наименование</b>	Печь с вращающейся тележкой.		
<b>Серия</b>	ROTOR		
<b>Модели</b>	ROTOR 57	ROTOR 89	ROTOR 812
	ROTOR 68	ROTOR 610	
	ROTOR 88	ROTOR 810	

#### 1.3.2 ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

Табличка содержит следующие данные, нанесенные нестираемым способом вместе со знаком CE.

- 1) Наименование изготовителя с адресом
- 2) Знак "CE"
- 3) Модель печи
- 4) Год изготовления
- 5) Регистрационный номер печи
- 6) Масса
- 7) Напряжение питания
- 8) Частота напряжения питания
- 9) Количество электрических фаз
- 10) Потребляемый ток
- 11) Установленная мощность (исключая электрический нагрев)
- 12) Система нагрева на дизельном топливе
  - Форсунка
  - Установленная мощность
  - Почасовое потребление топлива
- 13) Система нагрева на газе
  - Тип газа
  - Установленная термическая мощность
- 14) Система электрического нагрева
  - Потребляемый ток
  - Установленная мощность

Другие технические данные приведены в пункте 3 "Описание и Технические данные".



**!** Запрещено переносить или заменять табличку; если табличка повреждена или отсутствует, незамедлительно предупредить Изготовителя

## 1.4 ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

### 1.4.1 ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ "CE"

Печь, к которой относится инструкция, изготовлена в соответствии с Общеввропейскими Директивами, применяемым на момент её выпуска на рынок. Поскольку печь не входит в Приложение IV Директивы о Машинах 2006/42/CE, Изготовитель берет на себя обязанность по получению сертификата и знака «CE». Заявление о соответствии приложено к данной инструкции. Не подписанная факсимильная копия декларации о соответствии находится в разделе приложения к инструкции. Подписанный оригинал передается отдельно, но в любом случае, является неотъемлемой частью инструкции.

### 1.4.2 ССЫЛКИ НА ДИРЕКТИВЫ

Печь соответствует следующим директивам:

- 2006/42/CE - Директива о машинах
- 2006/95/CE - Директива о низком напряжении
- 2004/108/CE - Директива об электромагнитной совместимости
- 2009/142/CEE – Газовое оборудование
- Reg 1935/2004 - Материалы и предметы, контактирующие с пищевыми продуктами

## 1.5 ДОСТАВКА И УСТАНОВКА ЗА СЧЕТ КЛИЕНТА

См. статью3

## 1.6 ПОЛУЧЕНИЕ ПЕЧИ

Проверить комплектность товара на соответствие тому, что перечислено в транспортном документе. В случае отсутствия каких-либо деталей сразу же предупредить изготовителя.

Проверить, не был ли нанесен ущерб во время транспортировки; в случае его выявления необходимо сообщить о нем фирме-изготовителю и вписать в транспортный документ пункт "Приемка с оговоркой".

Об ущербе, нанесенном при транспортировке, необходимо сообщить в письменном виде перевозчику и изготовителю в течение 24 часов с момента получения товара.

В случае большого ущерба сразу известить Изготовителя.

## 1.7 УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ

### 1. Заказы

Forma имеет право принимать или не принимать заказы, поскольку заказы принимаются с оговоркой «при условии утверждения фирмой».

### 2. Дата доставки и отправки "франко-завод"

Дата поставки, указанная в контракте, исключительно примерная и возможная задержка не дает основания для ответственности для FORMA ООО. Товар отправляется на условиях франко-завод, за исключением случаев иных договоренностей между сторонами.

### 3. Фактуры



Фактуры на товар выписываются на основании прайс-листа, действующего на день получения заказа FORMA ООО. Цены включают НДС, расходы на упаковку, установку и отправку не включены.

#### **4. Оспаривание – условия**

Претензии по поставке о несоответствии товара по сравнению с заказом, по расхождению с заказом или по недостающему товару, должны поступать в письменной форме в FORMA ООО в срок не позднее 8 дней с момента получения товара.

#### **5. Возвраты**

Возврат товара принимается только, если одобрен FORMA ООО; в этом случае перевозка и другие расходы будут за счет покупателя.

#### **6. Оплата**

Оплата должна осуществляться в соответствии со способами и условиями, согласованными между сторонами. В случае задержки платежа, покупатель должен оплатить проценты по задолженности, предусмотренные законодательным актом № 231/02, а также другие возможные расходы, вызванные задержкой платежа.

#### **7. Гарантия**

FORMA ООО гарантирует покупателю, что в ее изделиях отсутствуют дефекты сырья или обработки на период 2 года начиная с даты поставки товара. FORMA ООО обязуется бесплатно ремонтировать и высылать замену в рамках настоящей гарантии только детали, которые после проверки оказались с дефектами сырья или обработки. Гарантия не действует в случае халатного или несоответствующего обращения с оборудованием. Гарантийные работы, обычно, должны выполняться техническим персоналом FORMA ООО. В случае, если гарантийные работы, по особому соглашению между FORMA ООО и покупателем, выполняется персоналом последнего или уполномоченным им, перед высылкой FORMA запасных частей, покупатель должен будет вернуть поврежденные части и затем заменить их. В случае невыполнения данного обязательства со стороны покупателя в течение 30 дней с момента получения деталей для замены, гарантия истекает.

#### **8. Прекращение действия гарантии**

- Кроме вышеуказанных случаев гарантия теряет свою силу в следующих случаях:
- Установка печи, не соответствующая указаниям в инструкции;
- Несоответствующее и/или халатное использование печи;
- Невыполнение периодического тех.обслуживания в предусмотренном объеме;
- Использование не оригинальных запчастей;
- Ущерб, нанесенный чрезмерной жесткостью воды (>25 °F) (чрезмерное присутствие известняка);
- Недостаточное соблюдение требований, указанных в инструкции, переданной вместе с печью.

В любом из случаев прекращение действие гарантии FORMA ООО переносит расходы по уже выполненным работам на покупателя.

#### **9. Условие права владения**

Покупатель приобретает право на товар только после полной оплаты цены поставки.

#### **10. Конфиденциальность**

Владельцем на обработку данных является FORMA ООО. Предоставленные данные будут использоваться для выполнения контракта и не подлежат распространению. Заказчик имеет право в любой момент получить подтверждение о существовании его данных и запросить их обновление, изменение или удаления в соответствии с бывш. ст. 7 законодат. декрета № 196/2003. Заказчик уполномочивает FORMA ООО до момента отзыва, сделать его получателем – как напрямую так и через специализированные организации – промо - рекламные с помощью

различных инструментов (почта, e-mail, и т.д...)

#### **11. Применяемый закон**

К настоящему контракту применяется исключительно итальянское законодательство.

#### **12. Компетентный суд**

Исключительной компетенцией по любым разногласиям, касающимся интерпретации и/или выполнения контракта или любых действий, связанных с ним, обладает Суд Бассано дель Граппа (VI)

1.8

### **ПЕРЕДАЧА ПЕЧИ**

В случае продажи печи, покупатель имеет право получить информацию обо всех произведенных работах. Кроме того, он имеет право на получение всей документации и заявления о соответствии СЕ.

1.9

### **УНИЧТОЖЕНИЕ ОТХОДОВ ОБРАБОТКИ**

Поскольку тестомес является оборудованием, созданным для приготовления пищевых продуктов, отходы из-за ошибок в программировании печи, являются естественными. Они в любом случае должны быть уничтожены в соответствии с местными регламентами и нормативами.

1.10

### **ДЕМОНТАЖ ПЕЧИ**

В конце срока службы печь может быть демонтирована и уничтожена. Операция должна быть проведена в соответствии с тем, что предусмотрено местным законодательством по переработке, кроме того, в соответствии с тем, что предусмотрено общеевропейскими законами по защите окружающей среды (для стран, входящих в Европейский Союз).

Системы смазки и/или гидравлические системы должны быть опустошены. Масла и смазки считаются специальными отходами и поэтому подлежат уничтожению в соответствии со специальными процедурами.

Пластиковые и электрические части также должны подвергаться сортированию при выбросе.

Что касается металлической массы печи, достаточно разделить ее на стальные части и части из других металлов или сплавов для правильной отправки на переработку для переплавки.

Для демонтажа печи сначала привести печь в состояние временного прекращения эксплуатации, как описано в ст. 6.

## 2 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### 2.1 ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

#### 2.1.1 СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Печь была спроектирована и изготовлена только для выпекания и разогрева выпекаемых пищевых продуктов (хлеб, кондитерские изделия, пицца и продукты, содержащие муку вообще) за исключением продуктов, содержащих воспламеняющиеся ингредиенты (например, спиртовые соединения). Печь может работать на жидком или газовом топливе с использованием специальных горелок.

#### 2.1.2 РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Предусмотрены следующие режимы работы:

- Полностью автоматический режим работы

#### 2.1.3 СИСТЕМА ЗАГРУЗКИ И ВЫГРУЗКИ

Загрузка и выгрузка продуктов ручные.

#### 2.1.4 ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



*Перед началом какого-либо рабочего процесса обязательно прочесть настоящую инструкцию; залогом правильного функционирования печи является точное соблюдение указаний инструкции.*

*Печь, несмотря на то, что изготовлена по стандартам безопасности, применяемым на момент его выпуска на рынок, может быть опасной, если используется необученным персоналом или если используется для целей, отличный от тех, для которых она была изготовлен.*

*Печь предназначена для профессионального использования.*

### 2.2 НЕРАЗРЕШЕННЫЕ УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Запрещается:

- Использовать печь в целях, отличных от указанных в ст. 2.1
- Использовать печь в целях, отличных от указанных для других продуктов питания, такие как: мясо, рыба, овощи, фрукты, сыры или другие, если это не указано особо в контракте с последующим разрешением Изготовителя
- Использовать печь:
  - Во взрывоопасных помещениях
  - В пожароопасных помещениях.
  - Хранение в условиях непогоды.
  - С выключенными зонными электромагнитными интервалами (если они есть).
  - С электрическими переключателями и/или механическими средствами, которые отключают механизмы/части самой печи.
  - Без соответствующих защитных и предохранительных устройств.
  - С источниками энергии с характеристиками и значениями, отличными от

предписанных.

- Осуществлять установку в местах, куда могут приближаться посторонние люди, в частности, дети.
- Доверять управление и техническое обслуживание печи персоналу, не имеющему на то разрешение.
- Использовать печь вне пищевой сферы (по гигиеническим соображениям).

**!** *Использование печи, отличное от предусмотренного, освобождает Изготовителя от какой-либо ответственности при возникновении происшествий с людьми или нанесения ущерба вещам и гарантия немедленно теряет свою силу, при этом пользователь остается единственным ответственным перед Компетентными органами.*

## 2.3

### ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель снимет с себя всякую ответственность в случае, если выявится одно из следующих условий:

- Неправильная подготовка инженерных коммуникаций, предназначенных для подключения печи;
- неподходящее, ошибочное или неразумное использование печи или использование неподготовленным персоналом;
- Использование печи, не предусмотренное национальными нормами по технике безопасности и безопасности;
- Неправильная установка;
- Питание печи с характеристиками и значениями, отличными от предписанных;
- Не соответствующее или недостаточное техническое обслуживание и ремонт печи;
- Неразрешенные изменения или работы с печью;
- Использование неоригинальных запчастей или не подходящих для данной модели;
- Полное или частичное несоблюдение инструкций, изложенных в руководстве;
- Нарушение целостности предохранительных устройств и предохранительных табличек;
- Чрезвычайные происшествия.

#### **Дополнительные примечания**

Горелка, необходимая для производства тепла, работающая на газе или на дизельном топливе, даже в случае поставки вместе с печью, не является комплектующим элементом её Изготовителя, в связи с чем последни не несет ответственности за ее функционирование.

Установка, ввод в эксплуатацию горелки и последующие работы должны осуществляться специализированным персоналом, имеющим разрешение от фирмы-изготовителя горелки, за которую она и принимает на себя ответственность.

## 2.4

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

#### 2.4.1

##### ЗАПРЕТЫ

- Запрещен доступ в рабочие зоны персоналу, не имеющему соответствующего разрешения; в задачу рабочих входит соблюдение указаний и

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- предупреждение ответственных лиц о возможных нарушениях.
- Запрещено нарушать целостность или снимать предохранительные устройства и таблички.
- Запрещено приводить в действие печь с блокировкой защитных устройств.

## 2.4.2

**ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА**

Персонал, работающий на печи должен соответствовать (или обучиться, пройдя соответствующий курс или стажировку), следующим нижеперечисленным требованиям:

- Общая культура и техника на уровне, достаточном для того, чтобы понять содержание руководства.
- Знание основных санитарных норм
- Знание основных норм по технике безопасности.
- Знание всех команд и, в особенности, процедуры по включению печи, её аварийной остановке и отключению.
- Знание всех установленных защитных систем и систем безопасности.

Рабочий должен быть также обучен «не осуществлять» действий, которые выходят за рамки его работы и технических знаний, и в случае возникновения такой необходимости обязан:

- незамедлительно проинформировать своего руководителя, не прибегая к личной инициативе;
- незамедлительно принять меры для остановки печи путем нажатия кнопки её аварийной остановки и своевременно пригласить руководителя.

**!** Указания данной инструкции дополняются законами о безопасности, которые должен соблюдать весь персонал.

## 2.4.3

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ОДЕЖДА РАБОЧИХ**

Что касается одежды, рабочие придерживаются норм, касающихся пищевого производства, действующих в Европейском Союзе и в собственной стране.

Рекомендуется:

- надевать одежду, соответствующую санитарным нормам (рубашки и головные уборы, полностью покрывающие волосы);
- надевать жаростойкие перчатки, когда того требуют работы (перчатки поставляются в комплекте).

## 2.4.4

**РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ**

Освещение рабочего места должно соответствовать законам, действующим в Стране, где установлен тестомес и должен обеспечивать следующие условия:

- обеспечивать хороший просмотр любой точки печи;
- не создавать опасных бликов;
- обеспечивать четкий просмотр панели управления и кнопок аварийной остановки

## 2.4.5

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ**

См. пункт5

## 2.4.6

**МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ВКЛЮЧЕНИЮ**

2.4.7	См. пункт6 <b>МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ И ЧИСТКЕ</b>
2.4.8	См. пункт7 <b>УКАЗАНИЯ ПО ШУМУ</b>
2.4.9	См. пункт3 <b>ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ</b>
	См. пункт4

## 3 ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 3.1 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

Данная печь является конвенционной с принудительной циркуляцией воздуха. С помощью специальных каналов и нескольких входов с регулируемыми заслонками воздух направляется в печную камеру, перенося собой тепло, полученное в теплообменнике. Низкая скорость циркуляции и особая система обмена теплом обеспечивают равномерность выпечки и умеренный расход. Мощный парогенератор, расположенный внутри пекарной камеры, запускается регулируемой по времени системой и производит количество пара, соответствующее самым серьезным требованиям.

Печь изготовлена из нержавеющей стали, имеет одну пекарную камеру, демонтируется в любой момент и для ее установки нужно ограниченное время. Печь способна выпекать широкий диапазон хлебобулочных и кондитерских изделий различного по весу ассортимента продукции. Гибкость в использовании печи делает ее пригодной для разнообразных требований. Вращение тележки и сбалансированное распределение потоков воздуха обеспечивают однородное выпекание.

Печь может функционировать как на жидком топливе или газе, так и на электрической энергии. Особая конструкция максимально снижает потребление энергии, что обеспечивает существенную экономию топлива или электроэнергии при её использовании.

Наружная поверхность печи изолирована от поступления тепла из печной камеры с помощью термоизолирующего материала, уложенного с высокой степенью прессования по всему объёму между наружными стенами и печной камерой. В конструкции печи отсутствуют токсичные материалы, в особенности содержащие асбест.

#### 3.1.1 ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- 1) Пекарная камера
- 2) Дверь в нишу выпечки с окном из двойного закаленного стекла.
- 3) Вытяжное устройство для пара.
- 4) Панель управления
- 5) Теплообменник
- 6) Зона горелки и вспомогательные устройства.



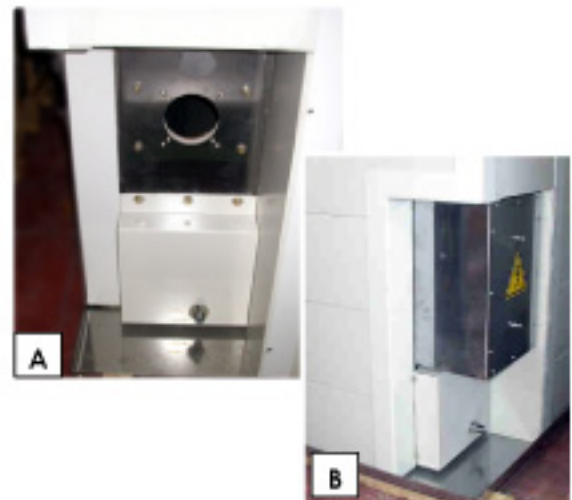
## 3.2 КОНСТРУКЦИЯ

### 3.2.1 СИСТЕМА НАГРЕВА

#### Горелка или электрические ТЭНы

Горелка установлена в задней левой части печи под теплообменником. В печи могут использоваться горелки, работающие на различных видах топлива: дизель, газ метан и жидкий пропан.

Как вариант, печь может быть оснащена системой нагрева электрическими ТЭНами (фото В).



Для питания ТЭНов предусмотрен специальный электрический щиток, оснащенный силовым рассекателем и сигнальными лампочками, он устанавливается на стенке печи рядом с основным щитком.



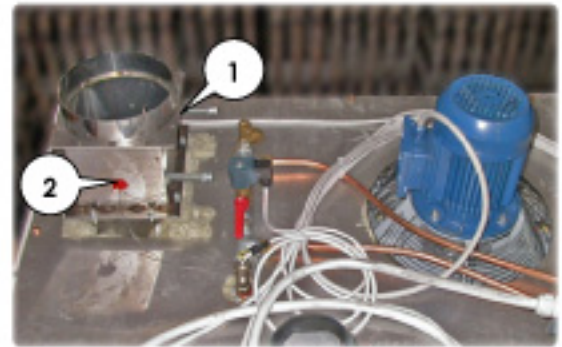
#### Теплообменник

Теплообменник состоит из температуростойких стальных труб. Горячие газы от горения перед тем, как выйти из дымовой трубы, проходят по длинному пути четыре круга внутри теплообменника и нагревают воздух вокруг.

- !** **ВАЖНО!** Горелка не считается частью печи, поэтому ее установка осуществляется после договорного этапа, по запросу клиента. В случае, если горелка не поставляется фирмой Bassanina, клиент должен строго соблюдать технические данные, касающиеся горелки, которые фирма-изготовитель печи должна предоставить.
- Установка, ввод в эксплуатацию горелки и последующие действия должны осуществляться подготовленным персоналом, имеющим разрешение от фирмы-изготовителя самой горелки.
- ВНИМАНИЕ!** : Рекомендуется устанавливать горелки, имеющие специальные предохранительные устройства, которые блокируют ее работу в случаях, если тяга или температура в камере сгорания отклоняются от нормы.



Отводной дымоход снабжен взрывобезопасным клапаном (1) и температурным датчиком (2), соединенным с предохранительным термостатом, расположенным внутри электрического щитка. Дымоход является съемным, что позволяет перемещать печь через проемы ограниченной высоты.



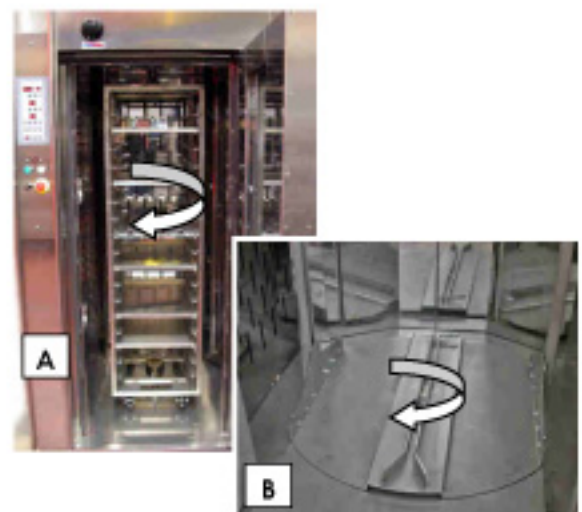
## 3.2.2

**КАМЕРА ВЫПЕЧКИ**
**Ниша**

Является конструктивной основой печи и выполнена полностью из нержавеющей стали. Различная толщина, особая система сгибания и комбинация частей, сокращает и оптимизирует тепловые потери. Термическая изоляция обеспечивается покрытием из изолирующего материала большой толщины. Без использования асбеста.


**Крюк прикрепления тележки**

Крепежный крюк тележки (1) стандартного типа имеет длину от 10 до 30 мм и может быть снабжен моторизированным подъемником. Вместо крюка можно заказать печь с крутящимся поддоном, что обеспечивает использование любого типа тележки (фото В).



**Дверь**

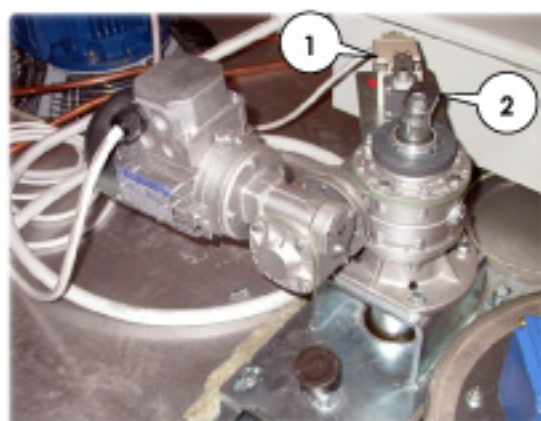
В двери установлено центральное стекло для осуществления контроля тележки во время выпечки. Защитное стекло может выдерживать температуру по крайней мере в 300°C.

Можно открыть дверь также изнутри с помощью специальной ручки (1); открытие двери осуществляется простым вращательным движением сверху вниз.

**Группа редукторного двигателя для вращения тележки**

Состоит из двух редукторов и двигателя (односкоростного).

Имеется регулируемая аварийная муфта сцепления для расцепления вращения при аварийных ситуациях. Датчик - ограничитель (1), срабатывает при воздействии кулачка (2), имеет функцию остановки вращения, когда крепежный крюк внутри камеры подходит к точке, соответствующей положению загрузки тележки.

**Вентилятор для циркуляции воздуха**

Вентилятор создает поток горячего воздуха от обменника в камеру выпечки. Низкая скорость воздуха вместе с оптимальным маршрутом его движения обеспечивают однородность выпечки и экономичность потребления. Вентилятор – центробежного типа, соединен напрямую с мотором с постоянной скоростью (изменяемая скорость по желанию).

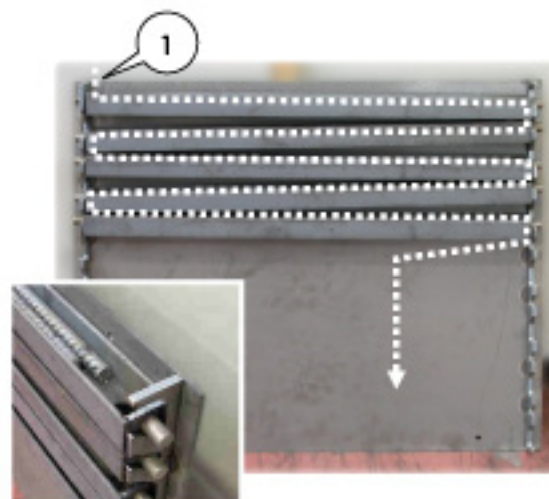


## 3.2.3

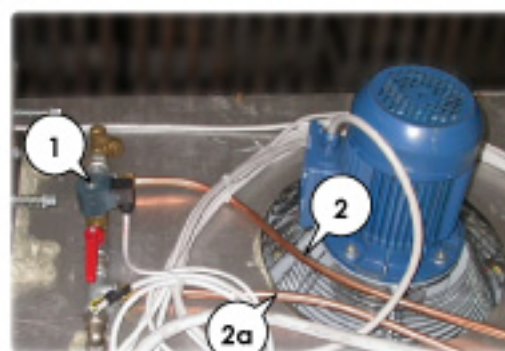
**ПАРОВАЯ ЦЕПЬ**
**Парогенератор**

Пар, необходимый для выпечки определенных изделий, производится сборными лотками парогенератора (см. рис. сбоку), нагреваемые теплом от камеры выпечки; система крепится сзади фронтальной панели камеры выпечки.

Вода, заливаемая в точке (1), спускается книзу, проходя через наклоненные плоскости до слива в нижнюю емкость, откуда потом стекает в наружный лоток.


**Водоснабжение**

Подача воды для производства пара управляется электрическим клапаном (1). В случае поломки или заклинивания клапана пар можно производить через цепь обводной линии (2-2а) в помощью ручки (1, следующ. фото).

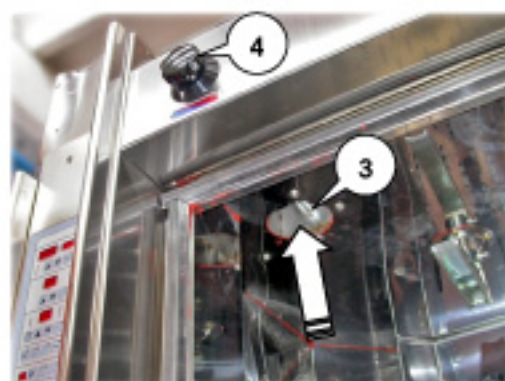

**Вытяжка пара**

Печь оборудована системой вытяжки пара. Когда пар выходит из открытой двери, вытяжка захватывает его и уносит через отверстия (2).

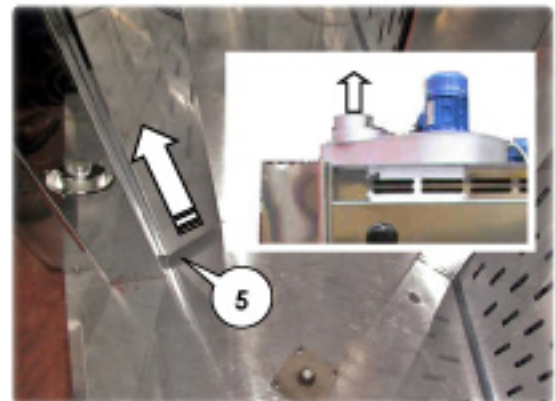


Пар внутри камеры выпечки может выходить через канал (3) после открытия внутреннего дроссельного клапана (шибера), который открывается с помощью ручки (4).

В качестве опции можно заказать систему автоматического отвода пара, состоящую из дроссельного клапана, которая после открытия запускает вытяжку. В этом случае клапан активизируется соответствующей кнопкой панели управления (3).



Возможный излишек пара внутри камеры во время выпечки выходит естественным образом через отводной канал с забором воздуха в основании (5).

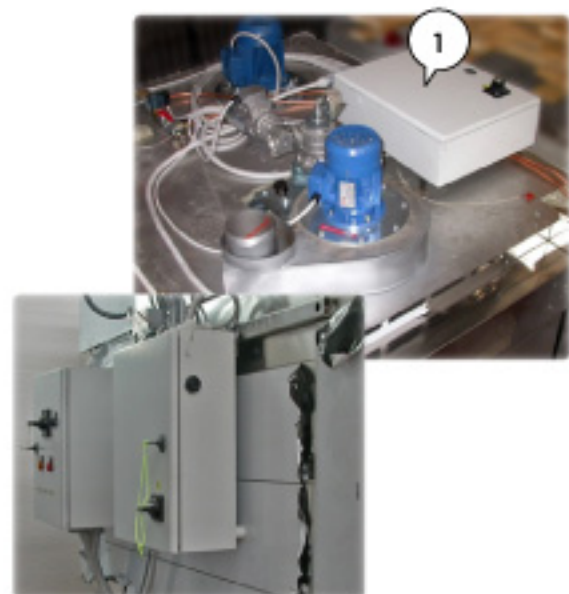


### 3.2.4

#### УПРАВЛЕНИЕ

##### Ящик с электрическим щитком

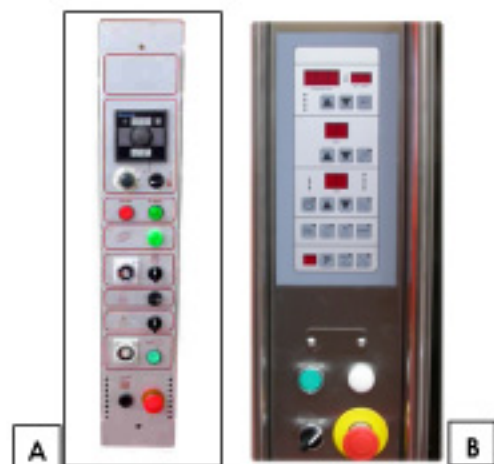
Электрический щиток (1) оснащен переключателем и специальным ключем, совместно блокирующими дверь. Степень защиты - IP 54. Электрический щиток может быть расположен на крыше печи или на стенке. Электрическое подсоединение с панелью управления осуществляется через разъем для облегчения работы с щитком.



##### Панель управления

Печь может быть оборудована электромеханической панелью управления (А) или электронной цифровой (В) с возможностью в этом случае запоминать до 99 программ выпечки.

Отличительные идеограммы делают понимание кнопок легким и быстрым.



3.2.5

**ОСНАЩЕНИЕ**

В комплекте поставляется пара перчаток для управления тележкой после завершения выпечки.



### 3.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

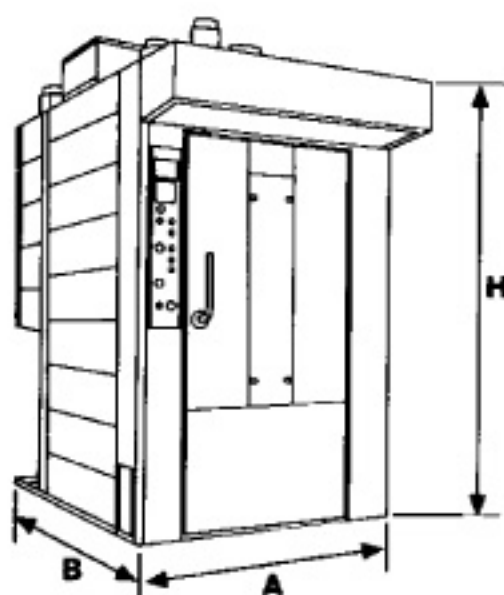
#### 3.3.1 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Кол-во противней	Размер противней	Примерная почасовая производительность	Термическая мощность		Установленная электрическая мощность	Масса
				кВт	кКал/час		
	шт	мм	кг				
57	15/18	40x60 50x70	85	53	45000	1,7	1350
68	15/18	60x80	125	68	58000	2,5	1530
88	15/18	80x80	170	82	70000	3	1800
89	15/18	80x90	190	82	70000	3	1800
610	15/18	60x100	160	82	70000	3	1800
810	15/10	80x100	210	93	80000	3,8	1900
812	15/18	2x(60x80) 120x80	250	116	100000	3,8	2100

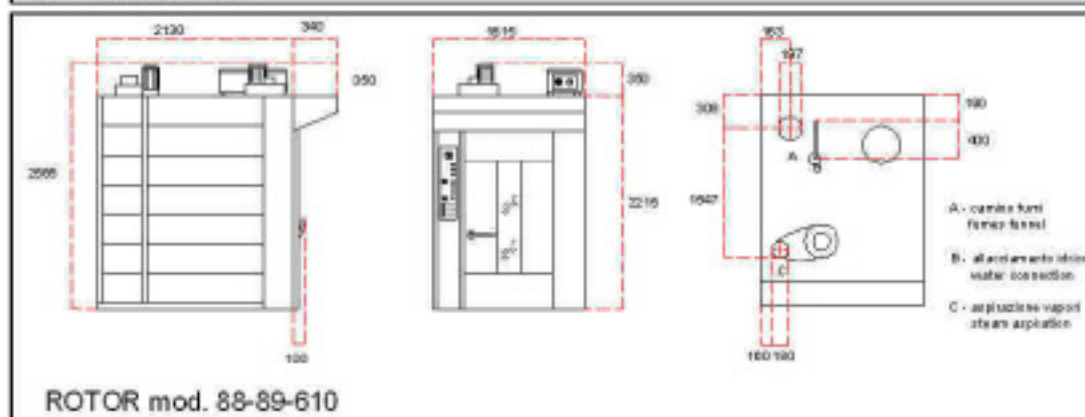
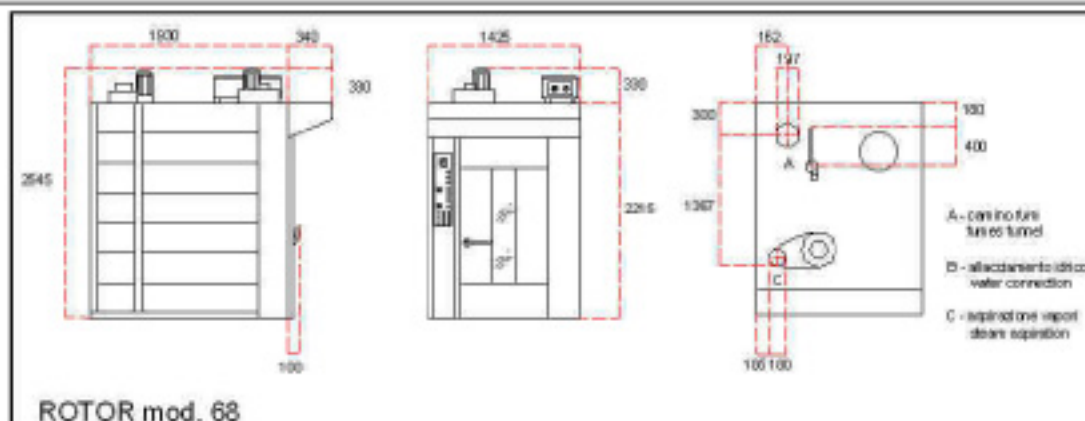
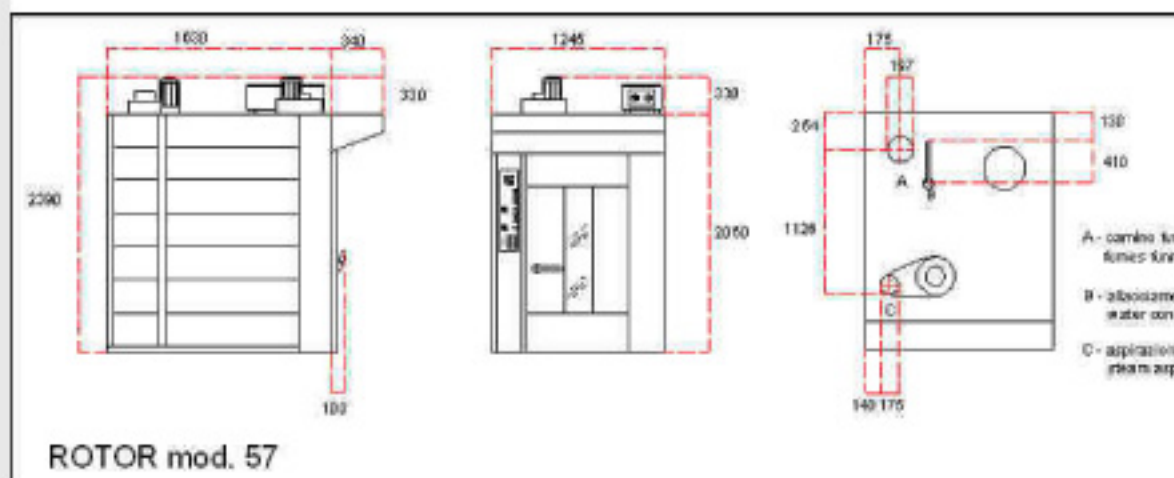


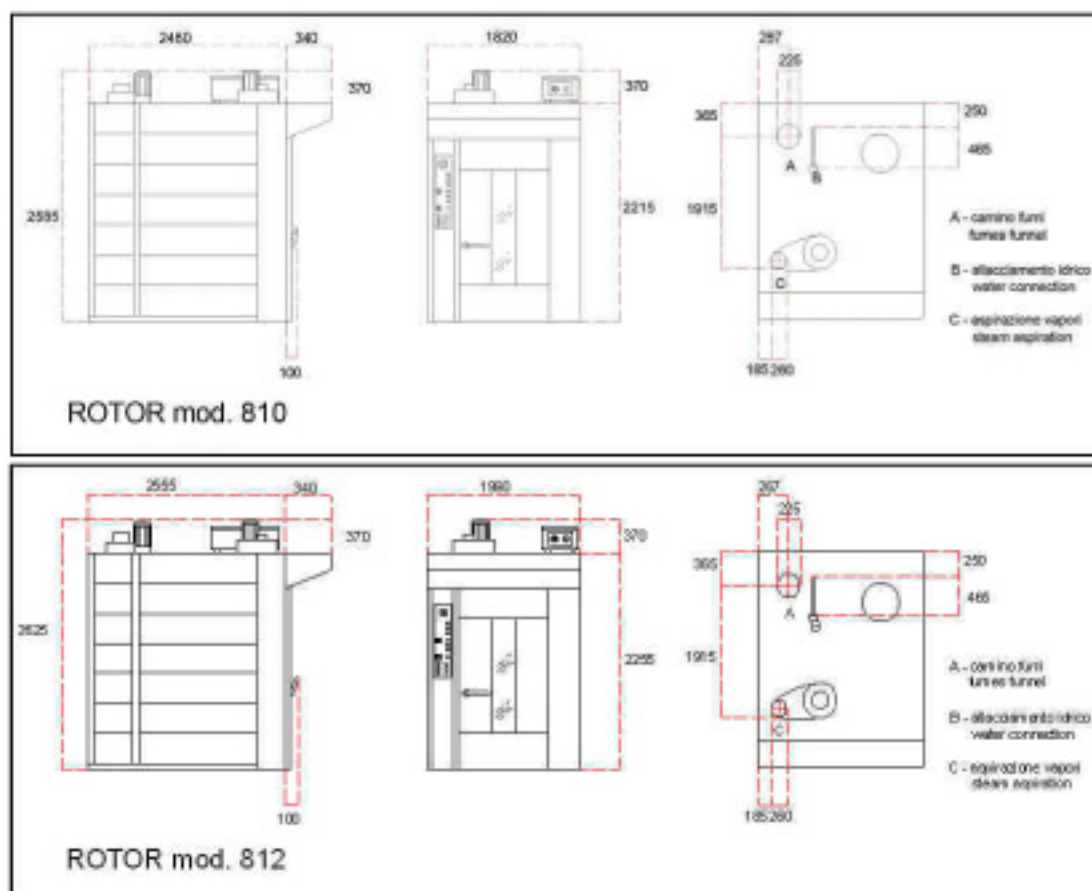
1кВт = 860 Ккал/час  
 1000 Ккал/час = 1163 кВт

#### 3.3.2 ГАБАРИТЫ



Модель		A (мм)	B (мм)	H (мм)
57		1239	1619	2068
68		1440	1930	2220
88		1630	2140	2220
89		1630	2140	2220
610		1630	2140	2220
810		1820	2460	2500
812		2000	3000	2600





## 3.3.3

**НАГРЕВ ОТ ТОПЛИВА**

Печь может быть поставлена для работы от электрической энергии, на жидком топливе или на газе, как указано ниже:

Тип топлива	Тип горелки	Давление подачи топлива	Нижний уровень теплотворной способности
Дизельное топливо	Дутьевая	12	11,5 кВт/кг
Газ метан (G20)	Дутьевая	12 □ 14	10 кВт/м <sup>3</sup>
Пропан (G30)	Дутьевая	12 □ 14	13 кВт/м <sup>3</sup>

Модель печи	Модель дизельной горелки**	Марка горелки**	Сопло	кВт мин-макс	кг/час мин-макс
57	40 F 5	RIELLO	0.75x 60°	30-60	2.5-5
68	40 F 10	RIELLO	1.50x 60°	54-107	4.5-9
88	40 F 10	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9



ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

89	40 F 10	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9
610	40 F 10	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9
810	40 F 10	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9
812	40 F 20	RIELLO	2.50x 60°	95-202	8-17

Модель печи	Модель газовой горелки	Марка горелки	кВт мин-макс	Ккал/час мин-макс
57	40 FS 5	RIELLO	11-35	20000-50000
68	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
88	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
89	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
610	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
810	40 FS 8	RIELLO	81-175	70000-150500
812	40 FS 15	RIELLO	81-175	70000-150500

**!** Рекомендуется устанавливать горелки, снабженные необходимыми предохранительными устройствами, которые блокируют функционирование печи в случаях тяги или температуры в камере сгорания, выходящих за пределы нормы.  
FORMA SRL рекомендует использовать одобренные горелок

3.3.4 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ

Модель печи	кВт Макс при запуске	кВт Макс в рабочем режиме
57	[16X2400W] 36	[8X2400W] 18
68	[20X3000W] 54	[10X3000W] 27
88	(20X3400W) 61,2	(10X3400W) 30,6
89	(20X3400W) 61,2	(10X3400W) 30,6
610	(20X3400W) 61,2	(10X3400W) 30,6
810	(26X3400W) 81,6	(12X3400W) 54,4
812	(26X4200W) 100,8	(12X4200W) 67,2

3.3.5 ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Для эксплуатации печи необходимо присутствие только одного рабочего во время работы печи.

3.3.6 ШУМ

Единственными источниками шума в печи являются горелка и вытяжное устройство.

Средневзвешенный уровень постоянного акустического давления (A) в рабочем

положении ниже 70 дБ (А).

Для измерения был использован метод измерения ISO 3746:1995.

3.3.7

### РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ

Допустимые значения для нормального функционирования печи:

- допустимые температуры от +5 до +40° С;
- влажность не выше 50% при 40°С или
- влажность не выше 90% при 20°С.

3.3.8

### МИНИМАЛЬНЫЕ РАССТОЯНИЯ УСТАНОВКИ

Печь может быть вплотную придвинута к стене. По бокам должно быть оставлено место, необходимое для работ по техническому обслуживанию горелки, и/или для доступа к главному выключателю на электрической щитке.

Размер	Значение (мм)	Объяснение	
A	0-500	Не проблема, если печь вплотную прислонена к стене. С этой стороны не предусмотрены никакие работы ни по техническому обслуживанию, ни по чистке.	
B	1000	Пространство, достаточное для рабочего для технического обслуживания горелки или для доступа к главному выключателю на электрическом щитке в случае, когда он расположен сбоку.	
C	2000	Пространство, достаточное для выкатывания тележки из печи, открывания двери и выполнения тех.обслуживания и ремонта печи.	
D	1000	Пространство, достаточное для доступа к главному выключателю на электрическом щитке, когда он расположен на верхней панели.	

**!** Указанные значения являются примерными и должны быть выверены в соответствии с регламентами и законодательством, действующими в стране установки.

### Проветривание печи

На крыше печи имеется отверстие для проветривания панели управления, необходимое для предотвращения перегрева. Воздух поступает через боковую решетку в основании печи.

**!** ВАЖНО! Отверстия проветривания (1 и 2) не должны быть закупорены или закрыты по какой-либо причине, иначе может повредиться панель управления.



### 3.3.9

#### ТОЧКИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Предусмотрены следующие подключения:

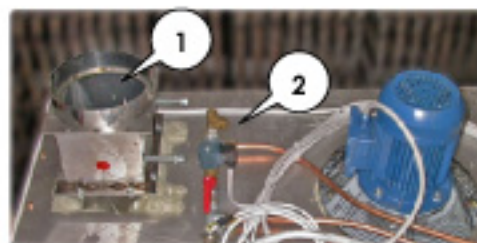
- 1) Отвод дымовых газов,
- 2) Подключения к водопроводу
- 3) Электрическое подключение
- 4) Отвод пара.

В пункте 5 приводится дополнительная информация о способах подключения.

#### Указания по воде

Жесткость воды не должна превышать 25 французских градусов, в противном случае снизится эффективность испарителя и, следовательно, потребуются более частое его техническое обслуживание.

**!** Если вода жесткая, советуем использовать аппарат для умягчения воды.



### 3.3.10

#### УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЯ

За рядом исключений, оговоренных в контракте, Клиент обязан:

- Подготовка помещения, включая, при необходимости, кладку и/или проводку.
- Подводка следующих источников энергии, необходимых для эксплуатации печи и их подключение в соответствии с нормами, действующими в Стране использования:
  - Электрическая энергия в соответствии с тем, что указана на идентификационной табличке.
  - Водопроводная вода с давлением минимум в 3 бар.
  - Подготовка и подключение установки вытяжки паров или, как вариант, системы конденсации.
- Установка устройства, собирающего конденсат от паровиков или система каналов на полу.
- Установка эффективного и хорошо работающего заземления и его соответствующее подключение в соответствии с нормами, действующими в Стране.

### 3.3.11 ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ УСТАНОВКИ

#### Помещения

Помещения, предназначенные для установки должны соответствовать национальному законодательству и/или местным регламентам, действующим в Стране использования.

Освещение должно соответствовать законам, действующим в Стране, где установлена печь, и должно обеспечивать следующие условия:

- обеспечивать хороший просмотр любой точки печи;
- не создавать опасных бликов;
- обеспечивать четкий просмотр панели управления и кнопок аварийной остановки.

#### Пол

Пол, на который устанавливается печь, должен быть гладким и ровным, и структурно соответствовать массе, которую он должен выдержать.

## 3.4 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МЕСТА УСТАНОВКИ

### 3.4.1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Помещения, предназначенные для размещения в них данного типа печей могут иметь прямой доступ к оборудованию с улицы или из других смежных помещений при условии, что соответствующие сообщающиеся проемы оснащены дверями с автоматическим замыканием, дымонепроницаемые и огнеупорные в течение не менее 30 минут. Несущие структуры, кроме того, должны иметь огнестойкость не меньше 120 мин.

Помещения должны также:

- быть построенными из невоспламеняющихся материалов
- быть в достаточной степени проветриваемыми (см. следующий параграф)
- быть в достаточной мере обеспеченными соответствующими мерами предупреждения и распространения пожаров
- не иметь прямых выходов на лестничные проемы, лифты или жилые помещения.

### 3.4.2 ПРОВЕТРИВАНИЕ

Для того, чтобы камера сгорания могла иметь оптимальные условия для горения, необходимо, чтобы помещение, в котором установлена печь, было вентилируемым; трубы снаружи здания должны быть в состоянии поставлять в помещение большое количество воздуха и, соответственно, кислорода, необходимого для хорошего функционирования горелки.

Убедиться в этом можно, контролируя уровни  $\text{CO}_2$  и  $\text{CO}$  в выхлопных газах с закрытыми дверями и окнами помещения, в котором находится печь. Необходимо, кроме того, периодически контролировать, чтобы потоку воздуха не препятствовали материалы или другие предметы.

Если в помещении имеются воздушные вытяжные устройства, убедиться, что при остановке горелки вытяжные устройства не вытянут горячие дым из соответствующих труб через горелку.

#### Подсчет площади отверстий

Размер площади отверстий может быть подсчитан с помощью формулы  $S \geq Q/100$ , где  $S$  – это площадь в кв. см. и  $Q$  – термическая мощность в кКал/час; для жидкого топлива эти значения были соответствующим образом увеличены.



К полученным значениям нужно добавить долю, выводимую из наличия рабочих в

месте, где установлена печь; достаточно учесть дополнительный объемный расход в 20 м<sup>3</sup>/час на каждого рабочего. Данные значения не учитывают наличия лопастей регулировки отверстий, в случае их наличия необходимо умножить значения формулы на коэффициент, который должен быть предоставлен изготовителем отверстий.

Отверстия забора воздуха должны быть установлены в нижней части на уровне пола, а отверстия выпуска воздуха в верхней части. Площадь проветривания относится только к отверстиям забора воздуха. Когда помещения, предназначенные для установки печи, являются полуподвальными или подвальными, поверхность проветривания должна быть увеличена на 50 %.



Эти значения являются только лишь ориентировочными и должны быть проверены в соответствие с регламентами и законодательством, действующим в стране, где производится установка.

Отверстия проветривания никогда не должны быть закрыты или закупорены по какой причине во время работы печи, в особенности в зимний период. В противном случае при запуске вытяжного устройства воздух, необходимый для горения, забирался бы из камина, провоцируя выброс пламени из камеры сгорания

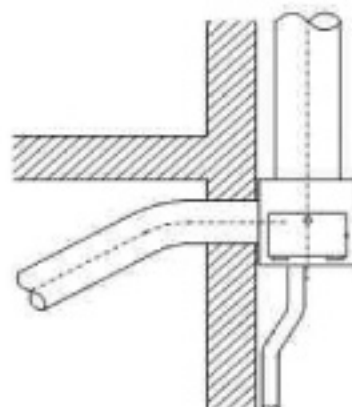
### 3.4.3

#### ОТВОД ДЫМОВЫХ ГАЗОВ

Печь должна быть обустроена стационарной установкой для забора и выноса продуктов сгорания газа.

Вытяжка их считается оптимальной, если на уровне выпускного патрубка камеры сгорания создаётся разрежение 0,1 - 0,5 мбар. По-возможности необходимо избегать изгибов в трубах. Если трубы проходят снаружи здания, то необходимо обшивать их изолирующими материалами для обеспечения тяги в холодный сезон и избегания конденсации водяного пара, имеющегося в дымовых газах.

На краю трубы должен быть установлен конек типа «оттяжка».



По вопросам конструкционных особенностей и особенностей установки дымовой трубы обращаться к национальному законодательству и/или местным регламентам.

Внутренний трубопровод должен соединяться с внешним с помощью соединительной коробки, снабженной смотровым люком и отверстием для отвода конденсата.

#### Технические данные

- Чтобы узнать диаметр труб см. пункт 3.2.4.
- Примерные размеры коробки около 400x500x400 мм.

Каковой является пропускная способность в м<sup>3</sup>/час Газа метан или сжиженного нефтяного газа (G 30) можно уточнить в руководстве к горелке в приложении.

Напоминаем, что 1 GPH (US) = 3,785 литров/час



где  $S$  – это секция дымохода в  $\text{см}^2$  (затем переведенного в  $\text{м}^2$ ),  $P$  – это тепловая мощность печи, выраженная в  $\text{кКал/час}$ ,  $H$  – это высота камина в метрах и  $K$  – это постоянный коэффициент.

## 3.4.4

**ОТВОД ПАРОВ**

Печь снабжена установкой для отвода паров. Они должны выводиться вытяжной системой, отдельной от труб, по которым идут продукты сгорания или, в случае невозможности, конденсата посредством специального теплообменника. Для соединения использовать ту же самую систему, приведенную в предыдущем пункте.

Систему труб по отводу пара необходимо сделать слегка наклоненной книзу для того, чтобы избежать возврата конденсата в печь.

**Технические данные**

- Диаметр отверстия для выпуска вытяжного устройства: 180 мм
- Выход трубы: 190 мм (260 мм для модели 810 и 812).
- Секция отводного дымохода не должна быть менее  $0,035 \text{ м}^2$

## 4 ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

### 4.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не нарушать целостности систем безопасности печи.
- Не повреждать, не удалять таблички безопасности, нанесенные на печь; в случае повреждения какого-либо из знаков безопасности, необходимо сразу сообщить лицу, ответственному за безопасность на предприятии для их восстановления.
- Нарушение целостности устройств безопасности рабочим, снимает с Изготовителя ответственность за возможные повреждения либо несчастные случаи с персоналом или прочими предметами, и нести ответственность перед компетентными органами должен будет сам рабочий.
- В случае возникновения опасности для людей или вещей нажать кнопку аварийной остановки.
- Содержать печь и рабочую зону в чистоте и порядке.
- Не использовать печь, находясь в неадекватном психофизическом состоянии.
- Надевать средства индивидуальной защиты в соответствии с выполняемыми работами.
- Периодически проверять, в соответствии с программой техобслуживания, эффективность систем безопасности.

#### 4.1.1 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ

Опасными зонами печи являются следующие зоны:

**Зона 1: Вращение тележки внутри печи**


Опасность пореза, затягивания, удара

**Зона 2: Механизм крепления тележки**

Опасность пореза, затягивания

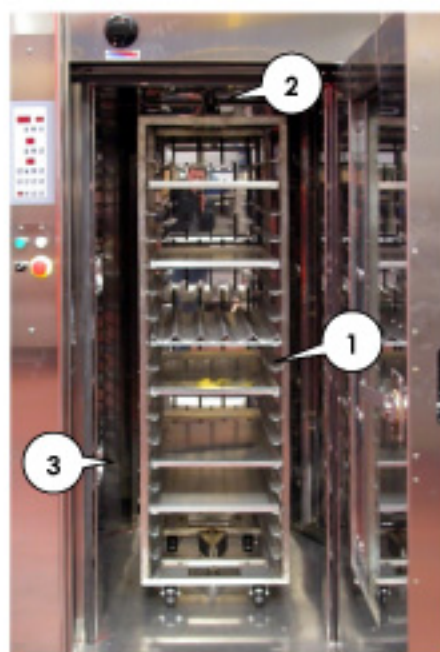
**Зона 3: Пространство между тележкой и дверной рамой**

Опасность пореза, затягивания, удара

 Существует также опасность, связанная с потерей устойчивости противней и тележки во время ее ввоза в лекарную камеру выпечки

#### **Важные примечания**

Для обеспечения безопасных условий работы для рабочего печь была оснащена некоторыми предохранительными устройствами, описанными в этом пункте руководства.



Однако, важно знать, что безопасность зависит, прежде всего, от ответственного использования печи вместе с техобслуживанием и периодическими проверками.

#### **Ссылки**

- Информация по остаточным рискам: см. пункт 4
- Информация по правильному использованию печи: см. пункт 6

- Информация по техническому обслуживанию: см. пункт 7

## 4.2 БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОЧЕГО

### 4.2.1 ТИПОЛОГИЯ УСТАНОВЛЕННЫХ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ

#### **Фиксированные предохранительные устройства**

Фиксированные предохранительные устройства прикреплены с помощью болтов и убираются с помощью инструментов исключительно для работ по техобслуживанию и/или наладки; после таких работ устройства должны быть правильно установлены на прежнее место.

Все опасные подвижные части, доступ к которым осуществляется периодически, защищены предохранительными устройствами такого типа.

#### **Подвижные предохранительные устройства**

Подвижные предохранительные устройства защищают опасные зоны, доступ в которые необходим для проведения работ по обслуживанию. Они заблокированы с помощью электромеханических или электронных устройств.

**!** Блокировочные устройства при поддержании их в рабочем состоянии и при периодических проверках обеспечивают безопасность рабочего перед источниками опасности, за исключением остаточных рисков.

### 4.2.2 РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ

#### **Дверь в нишу выпечки (подвижное предохранительное устройство)**

Дверь оснащена центральным окошком (1) для контроля тележки во время выпечки. Защитное стекло может выдерживать температуру по крайней мере до 300°C.

На двери установлена также ручка (2), которая позволяет открывать дверь изнутри ниши. Открытие двери осуществляется с помощью простого поворота ручки вниз.

Блокировочное устройство состоит из электрического переключателя (3), соединенного в зоне замка в зоне, защищенной изнутри неподвижной стойкой. Его срабатывание вследствие открытия двери приводит к следующим действиям:

- немедленная остановка вращения тележки (если она в движении);
- остановка подачи пара (если она в действии);
- остановка системы внутренней вентиляции (если она в действии);
- автоматический запуск вытяжки паров.

