

РОССИЯ  
Зип Общедепит  
ОАО «ЧУВАШТОРТЕХНИКА»

vsezip.ru

+7(812)987-08-81



**ПАРОВАРОЧНО-КОНВЕКТИВНЫЕ  
АППАРАТЫ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ  
ПКА6-1/1ВМ и ПКА 10-1/1 ВМ**

**Руководство по эксплуатации**



## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Пароварочно-конвективные аппараты электрические кухонные ПКА 6-1/1 ВМ и ПКА 10-1/1 ВМ (далее - пароконвектомат) предназначены для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.

Основные режимы работы:

- режим предварительного разогрева камеры;
- режим конвекции (сухой нагрев до 250<sup>0</sup>С);
- режим комбинированный (нагрев до 250<sup>0</sup>С) с периодическим впрыском разогретой воды.

ПКА используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

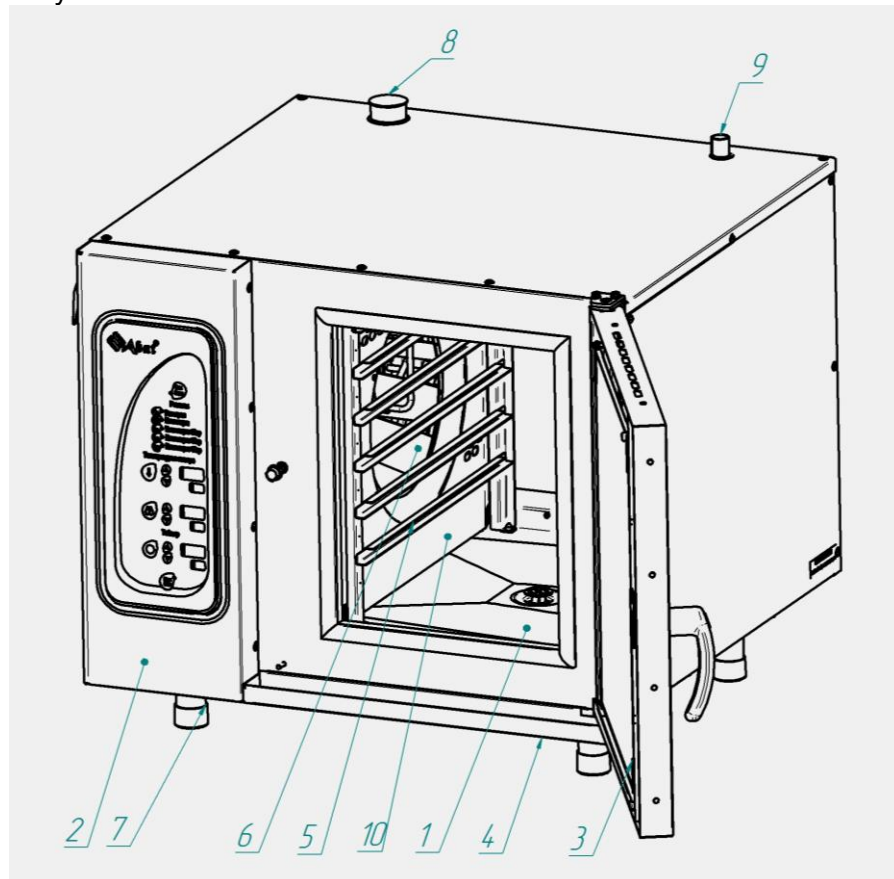
## 2. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Общий вид пароконвектомата приведен на рис. 1.

Духовка 1, установлена на основании и снаружи закрыта съемной облицовкой и дверкой. Внутри духовки установлен вентилятор 6 (крыльчатка с приводом), закрытый перегородкой 10. Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха в духовке. Привод вентилятора – от электродвигателя, установленного на боковой стенке духовки. Воздушные трубчатые электронагреватели (далее ТЭНы) установлены вокруг вентилятора и также закрыты перегородкой 10.

Ножки 7 позволяют устанавливать пароконвектомат в горизонтальное положение.

Для установки гастроемкостей внутри духовки установлены направляющие 5. Сбор влаги с двери 3 и духовки происходит в съемный лоток 4. Управление работой пароконвектомата осуществляется с панели управления 2. Для вентиляции духовки (соединения ее с внешней средой) служит коллектор 9. Для дополнительной принудительной вентиляции духовки на режиме «Конвекция» служит клапан 8.



- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| 1. Духовка           | 6. Вентилятор   |
| 2. Панель управления | 7. Ножка        |
| 3. Дверка            | 8. Клапан       |
| 4. Лоток             | 9. Коллектор    |
| 5. Направляющие      | 10. Перегородка |

Рис. 1. Общий вид ПКА

Впрыск мелко распыленной воды в духовку осуществляется через форсунку на вентилятор. На вентиляторе происходит дополнительное распыливание воды, и она попадает на ТЭНы, где испаряется.

Для защиты от перегрева (в аварийных ситуациях) в пароконвектомате предусмотрен термовыключатель на 320<sup>0</sup>С, датчик которого находится в рабочей камере.

Система водоснабжения ПКА приведена на рис. 2.

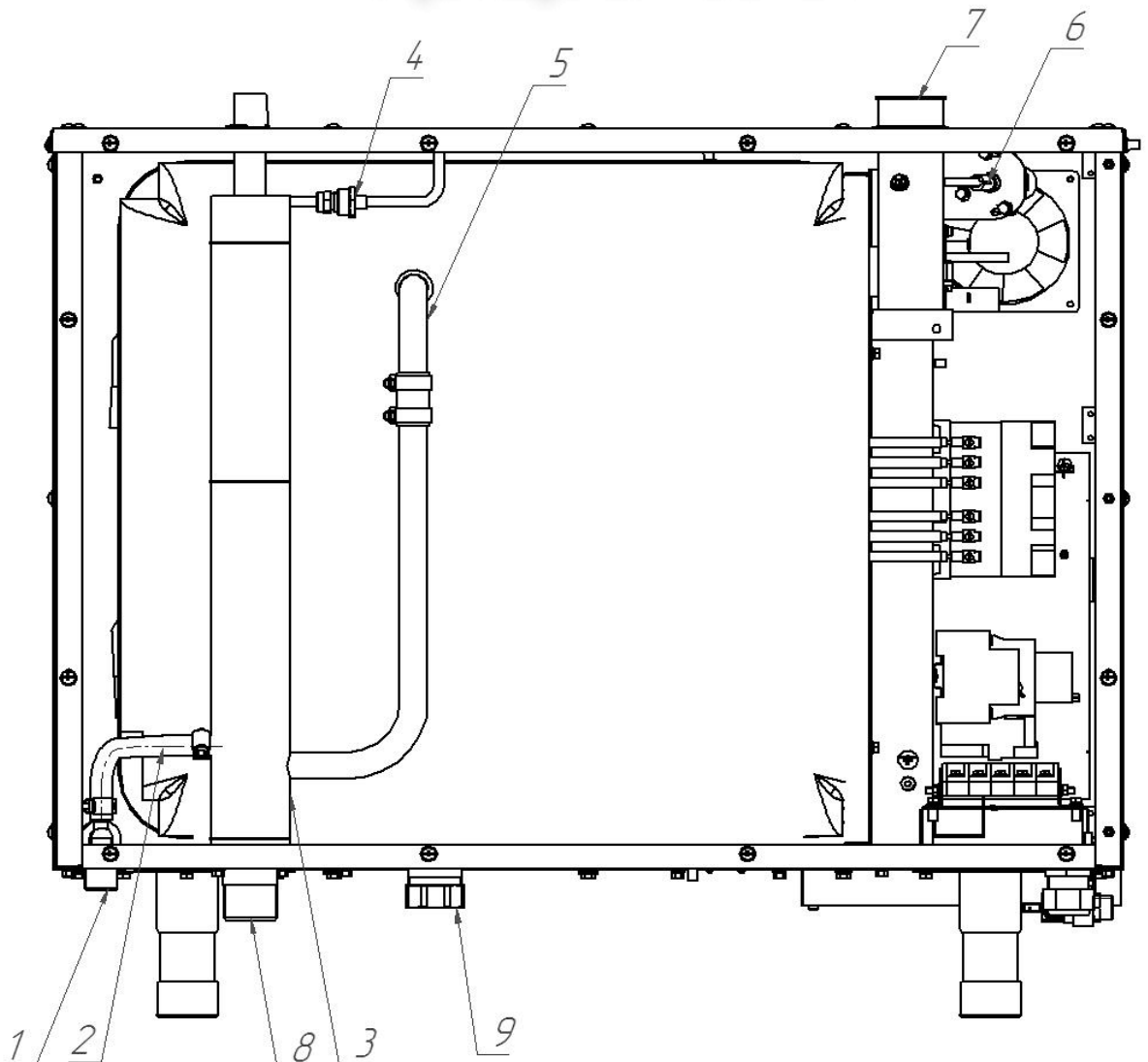


Рис. 2. Схема водоснабжения и водоотведения.

Для вентиляции духовки служит клапан 7 с электроприводом 6, который постоянно открыт на режиме конвекции, а на комбинированном режиме вентиляция происходит во время впрыска воды в духовку.

Пар, пройдя через духовку, поступает в водосборный коллектор-теплообменник 3, где охлаждается и сливается в канализацию 8. Охлаждение пара осуществляется водой, поступающей в духовку, которая при этом сама нагревается, поэтому впрыск в духовку производится горячей водой.

Для слива отстоя из рабочей камеры служит пробка 9.

Также пароконвектомат оснащен душевым устройством, предназначенным для очистки рабочей камеры.

Температура в камере ПКА регулируется автоматически по позиционному закону, т.е. при достижении температуры заданного значения ТЭН-ы отключаются. При этом вследствие инерционности ТЭН-ов происходит незначительное превышение температуры выше заданного (в том числе и максимального значения, указанного в окне «Режимы»). Включение ТЭН-ов происходит при температуре на 2° ниже заданной.

Изменение режимов работы и параметров приготовления пищи производится с панели управления (рис. 3).



Рис. 3. Панель управления ПКА

На панели имеются 4 табло: «Режимы», «Температура в камере», «Периодичность впрыска», «Таймер», а также две кнопки «Вкл/откл» и «Пуск/стоп».

Автоматика обеспечивает работу ПКА на пяти режимах (табло «Режимы»):

- «РАЗОГРЕВ»: режим предназначен для разогрева духовки до заданной температуры и поддержания ее перед началом приготовления, или для приготовления блюд в ручном режиме непосредственно под наблюдением повара, или для проверки системы впрыска воды в камеру. Таймер в этом режиме отсчитывает время от момента пуска ПКА в работу на данном режиме. Впрыск воды производится при нажатии на кнопку «Периодичность впрыска».

- «КОНВЕКЦИЯ»: режим предназначен для приготовления блюд с помощью обдува горячим сухим воздухом в течение заранее заданного времени. В данном режиме можно готовить жареное мясо, выпекать и т.д.;

- «КОНВЕКЦИЯ+ПАР –1 СЕК», «КОНВЕКЦИЯ+ПАР – 3 СЕК», «КОНВЕКЦИЯ+ПАР – 5 СЕК» (комбинированные режимы): данные три режима предназначены для приготовления блюд с помощью обдува горячим воздухом определенной влажности. Влажность регулируется с помощью изменения длительности впрыска разогретой воды и изменения периодичности впрыска. Цифры в названии режимов обозначают продолжительность впрыска воды в духовку.

Выбор режима осуществляется нажатием соответствующей кнопки.

Табло «Температура в камере» служит для индикации текущей температуры в духовке, заданной температуры в духовке (температуры уставки), а также для изменения температуры уставки.

Табло «Периодичность впрыска» работает в режимах «Разогрев» и «Конвекция + пар».

В режиме «Конвекция + пар» данное табло служит для индикации уставки периода впрыска, времени оставшегося до следующего впрыска, а также для изменения уставки периода впрыска. Интервал изменения периода между впрысками от 2 сек. до 300 сек.

В режиме «Разогрев» данное табло служит для индикации времени оставшегося до впрыска воды в камеру вручную и для индикации продолжительности данного впрыска.

Табло «Таймер» работает во всех режимах.

В режиме «Разогрев» на данном табло индицируется время работы ПКА с момента нажатия кнопки «Пуск/стоп».

В режимах «Конвекция» и «Конвекция + пар» данное табло служит для индикации заданного времени приготовления (уставка таймера), времени, оставшегося до окончания заданного времени приготовления (уставка таймера), а также для изменения уставки.

Кнопка «Вкл/откл» служит для включения ПКА.

Кнопка «Пуск/стоп» служит для запуска ПКА в работу.

### 3. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию пароконвектомата допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования.

При работе с пароконвектоматом необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- не включать пароконвектомат без заземления;
- не оставлять включенный пароконвектомат без присмотра;
- санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства пароконвектомата;
- при обнаружении неисправностей вызывать электромеханика;
- включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

**Внимание!** При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала поверните ручку вверх до упора и приоткройте дверку; выпустите пар и (или) горячий воздух из духовки. Поверните ручку вниз до упора и откройте дверку полностью.

При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.

**Внимание!** Для очистки наружной поверхности пароконвектомата не допускается применять водяную струю.

**Внимание!** Температура стекла дверки может достигать более 80°C. Будьте осторожны.

**Внимание!** Во избежание разбития стекла выемку гастроемкостей производите при зафиксированной дверке. Фиксация дверки происходит при ее открытии примерно на 135°, о чем свидетельствует повышенное усилие на вращение дверки.

- **Внимание!** На лицевой стороне пароконвектомата наклеены предупредительные знаки (Рис. 3.1 и Рис. 3.2).



Рис. 3.1

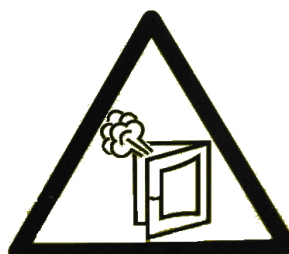


Рис. 3.2

**Категорически запрещается:**

- производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата;
- работать без заземления;
- использовать пароконвектомат в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ:**

- не допускается установка пароконвектомата ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов;
- при монтаже пароконвектомата должна быть установлена коммутационная защитная арматура, гарантирующая от пожарных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения.

#### 4. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

**После хранения пароконвектомата в холодном помещении или после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдерживать его в условиях комнатной температуры в течение 6 ч.**

Распаковка, установка и испытание пароконвектомата должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Пароконвектомат следует разместить в хорошо проветриваемом помещении под воздухоочистительным (вытяжным) зонтом, во избежание накопления пара в помещении. Необходимо следить за тем, чтобы пароконвектомат был установлен в горизонтальном положении (для этого предусмотрены регулировочные ножки), высота должна быть удобной для пользователя. Пароконвектомат можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием, оставляя расстояние между пароконвектоматом и каким-либо другим оборудованием и стенкой не менее 100 мм. С левой стороны ПКА (со стороны панели управления) **запрещается** размещать теплонагревающее оборудование (плиты, сковороды, жарочные поверхности и др.) ближе чем 200 мм от боковой стенки.

Установку пароконвектомата необходимо проводить в следующем порядке:

- перед установкой пароконвектомата на предусмотренное место снять защитную пленку со всех поверхностей;
- установить пароконвектомат на подставку (см. Рис. 10), стол или шкаф расстоечный ШРТ-10М (см. Рис. 11);
- выровнять пароконвектомат с помощью регулируемых ножек так, чтобы рабочие поверхности приняли горизонтальное положение;
- подключить пароконвектомат к электросети согласно действующему законодательству и нормативам. Электроподключение производится только уполномоченной специализированной службой с учетом надписей на табличках. Осуществить подключение пароконвектомата к электросети с учетом допускаемой нагрузки на электросеть;
- монтаж и подключение произвести так, чтобы был невозможен, преграждал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;
- надежно заземлить пароконвектомат, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму; заземляющий проводник должен быть в шнуре питания;
- провести ревизию соединительных устройств электрических цепей пароконвектомата (винтовых и безвинтовых зажимов), при выявлении ослабления подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;
- **проверить направление вращения вентилятора, которое должно быть против часовой стрелки (смотреть со стороны духовки). В случае несоответствия направления вращения, поменять местами два из трех фазных проводов на клеммном блоке;**
- проверить сопротивление изоляции пароконвектомата, которое должно быть не менее 2 МОм.

Электропитание подвести на клеммный блок от распределительного щита через автоматический выключатель с комбинированной защитой типа ВАК-4 с рабочими характеристиками: на ток 25А/30мА.


Номинальное поперечное сечение кабелей питания не должно быть меньше 2,5 мм<sup>2</sup>.

Выключатель должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания пароконвектомата и должен быть подключен непосредственно к зажимам питания и иметь зазор между контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

После монтажа перед пуском в эксплуатацию просушить ТЭН-ы в течение 1,5-2 часов, для чего пароконвектомат включить в режим «конвекция» и установить регулятор на температуру 100°С. После просушки проверить ток утечки и сопротивление изоляции.

Токи утечки не должны превышать:

- при рабочей температуре 9 мА;
- в холодном состоянии 18 мА. Сбоку

Для выравнивания потенциалов при установке пароконвектомата в технологическую линию предусмотрен зажим, обозначенный знаком  — эквипотенциальность.

Пароконвектомат должен быть подключен к системе водоснабжения через резьбу G 3/4" электромагнитного клапана гибким шлангом (см. рис. 2).

На вход воды в ПКА установить фильтр (тонкость ситки 0,03 мм) и перекрывающий вентиль, а для воды с жесткостью, превышающей 10°F (по французской шкале), установить дополнительно смягчитель воды. Рекомендуется фильтр-водоумягчитель 8LT или 12LT фирмы CREM (Испания) или аналогичные других производителей.

Перед сдачей в эксплуатацию также необходимо установить душевое устройство на ПКА и подвести к нему воду. Установку производить следующим образом (см. рис. 4):

1. подсоединить душевое устройство 2 к крану 3
2. установить кронштейн 4 при помощи винтов 5.
3. подсоединить кран к системе водоснабжения (резьба на кране G1/2")

**Внимание!** При долгом пребывании пароконвектомата в нерабочем состоянии рекомендуется перекрывать кран 3.

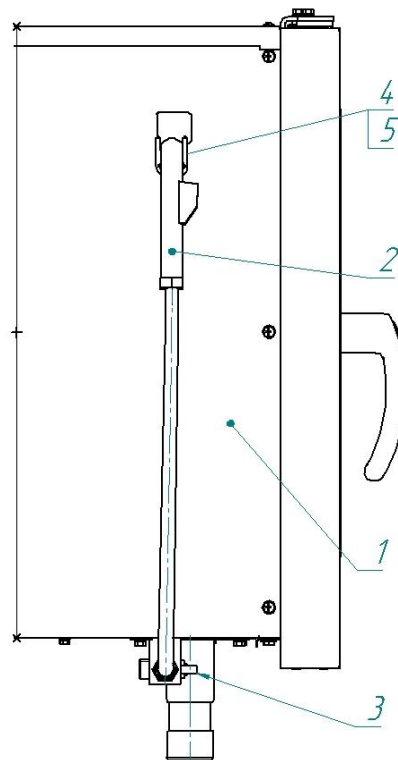


Рис. 4.

Пароконвектомат должен быть подключен к системе канализации (слив излишков воды) через штуцер 5 (рис. 2) с резьбой G1¼" (использовать термостойкий шланг, выдерживающий температуру до 100°C). Для исключения попадания запахов из канализации шланг установить так, чтобы образовался гарантированный водяной затвор.



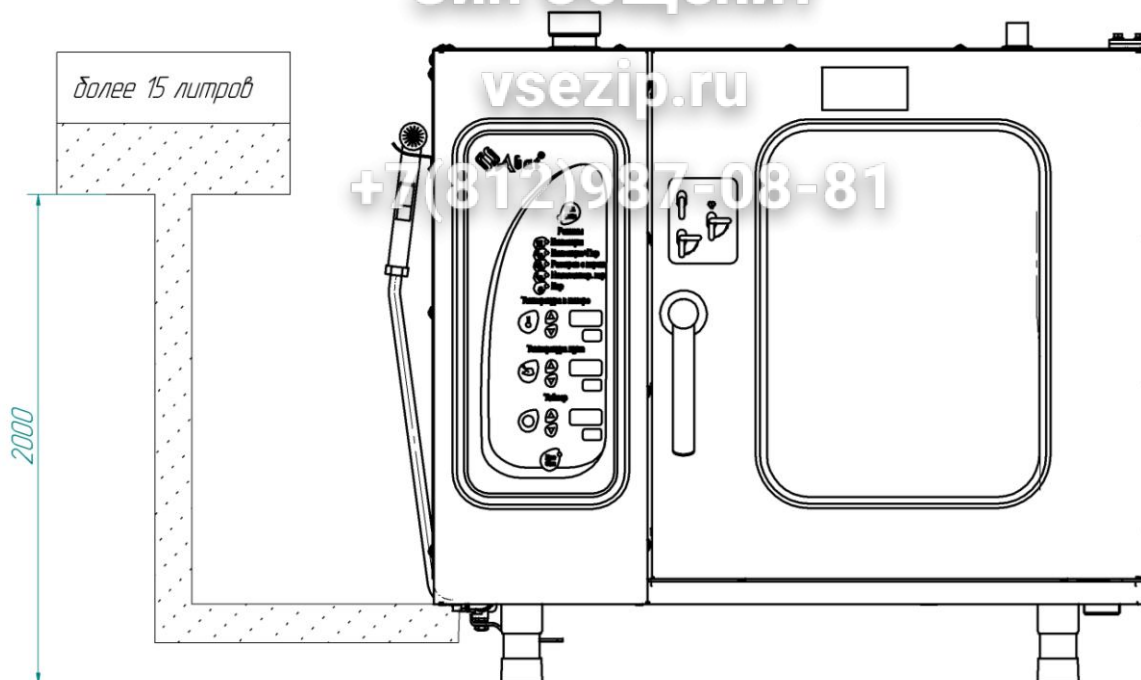


Рис. 5. Схема подвода воды

Внимание! При отсутствии централизованного подвода холодного водоснабжения допускается устанавливать емкость с кипяченой или очищенной через фильтр водой на высоте не менее 2 метров от плоскости ножек ПКА (см. рис.5). Для нормальной работы рекомендуем емкость не менее 15 литров. Для нормальной работы на режимах «Разогрев» и «Конвекция + Пар» рекомендуем контролировать уровень воды.

Сдача в эксплуатацию смонтированного пароконвектомата оформляется по установленной форме.

## 5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Прежде чем включить пароконвектомат ПКА, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и, в первую очередь, с указаниями по технике безопасности, элементами управления и надписями на пароконвектомате.

ПКА предназначен для автоматического приготовления блюд по заранее установленным параметрам (температура в камере, периодичность и длительность впрыска воды, время приготовления) в следующих режимах:

- «конвекция»;
- «конвекция + пар 1 сек.»;
- «конвекция + пар 3 сек.»;
- «конвекция + пар 5 сек.».

Кроме того, ПКА может использоваться для ручного приготовления блюд в режиме «Разогрев» (задается температура в камере, впрыск воды вручную, таймер не работает).

Перед началом эксплуатации необходимо протереть ПКА тканью, смоченной в мыльном растворе, а затем промыть чистой водой.

Убедитесь, что перегородка духовки и держатели противней надежно закреплены. Снятие держателей осуществляется следующим образом: приподнимите держатели вверх, отодвиньте их от стенок духовки, затем движением на себя выньте держатели из духовки.

Откройте кран подвода воды к ПКА. Включите электропитание.

Включение ПКА осуществляется при нажатии на кнопку «Вкл/Откл». После прохождения внутреннего теста включается светодиодный индикатор рядом с кнопкой включения ПКА и индикатор того режима работы, который использовался перед выключением ПКА. Малые индикаторы на индикаторных табло при этом индицируют уставки, использовавшиеся в этом режиме. Отключение ПКА производится повторным нажатием на кнопку «Вкл/Откл».

При необходимости измените параметры приготовления. Выберите режим приготовления, для чего в табло «Режимы» нажмите соответствующую кнопку. При этом загорится соответствующий светодиодный индикатор.



Во всех режимах приготовления выберите требуемую температуру в духовке. Нажмите кнопку «Выбор параметров» в табло «Температура в камере», при этом замигает индикатор заданного уставки. Кнопками  $\uparrow$  и  $\downarrow$  установите требуемую температуру. Повторно нажмите кнопку «Выбор параметров»: индикатор заданного значения перестанет мигать, значения параметра занесутся в память ПКА. Диапазон изменения уставок (50-250)°С.

При работе в режимах «Конвекция» и «Конвекция + пар» в табло «Таймер» установите время приготовления продукта. Изменение уставки таймера производится аналогично изменению уставки температуры. Диапазон изменения уставки таймера от 0 часов 01 мин до 9 часов 59 минут. В режиме работы «Разогрев» в данном табло будет индицироваться время работы КП с момента запуска в минутах.

При работе в режимах «Конвекция + пар» в табло «Периодичность впрыска» установите значение периодичности (промежуток времени между впрысками). Порядок изменения уставки аналогичен вышеприведенным. В режиме «Разогрев» кнопка «Выбор параметров» в данном окне используется для ручного впрыска воды в духовку. В режиме «Конвекция» данное табло не используется: на индикаторах светятся прочерки.

Нажмите кнопку «Пуск/стоп», при этом включится светодиодный индикатор рядом с кнопкой, раздастся звуковой сигнал продолжительностью 3 сек. и ПКА начинает работу.

По истечению запрограммированного времени произойдет автоматическое отключение ПКА и раздастся звуковой сигнал продолжительностью 3 сек. При необходимости можно прервать процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск/ост.».

При необходимости можно изменить заданные значения параметров (температура в камере, периодичность впрыска, таймер) в процессе работы. Об изменении указанных параметров в процессе работы сигнализирует звуковой сигнал, продолжительностью 0,5 сек. Режим работы (табло «Режимы») изменить нельзя. Для изменения режима необходимо остановить работу пароконвектомата кнопкой «Пуск/ост.» и произвести установку требуемых параметров.

По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/откл».

**При первом запуске ПКА дополнительно необходимо проконтролировать направление вращения вентилятора (см. раздел 6);**

Работа ПКА приостанавливается при открывании двери, но время приготовления не останавливается (таймер продолжает работать).

**ВНИМАНИЕ! При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала поверните ручку вверх до упора и приоткройте дверку; выпустите пар и (или) горячий воздух из духовки; поверните ручку вниз до упора и откройте дверку полностью; при открытии дверки ПКА отключается, однако вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.**

ПКА начинает снова работать, когда дверь закрыта.

Примеры приготовления блюд, а также характеристики режимов приведены в разделе «Рекомендации по приготовлению блюд».

## ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

Необходимо ежедневно проводить очистку пароконвектомата.

**Перед началом очистки отключите электропитание (нажмите кнопку «Вкл/Откл»).**

Производите очистку специальными жирорастворяющими средствами для очистки духовок (например: «Шуманит» и т. д.).

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки едкие щелочи и концентрированные кислоты, абразивные вещества.**

Производите очистку следующим образом:

- охладите пароконвектомат до 60°, удалите остатки пищи;
- обработайте внутренние поверхности жирорастворяющим средством (в соответствии с инструкцией по эксплуатации жирорастворяющего средства);;
- закройте дверь на 5-10 мин;
- обработайте внутренние поверхности паром в режиме «Конвекция+Пар» (100°, 5 сек.) в течение 5-10 минут, отключите пароконвектомат и осторожно откройте дверь (см. предупреждение);
- произведите ополаскивание внутренних поверхностей ручным душем.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- будьте осторожны при использовании очищающих средств, избегайте их попадания на кожу или в глаза.
- протрите поверхности чистой тканью, смоченной водой;
- просушите печь, включив ее на 5-10 мин. в режим конвекции;
- отключите электропитание, закройте краны подвода воды и приоткройте дверь пароконвектомата;

Ежедневно 3÷4 раза, в зависимости от интенсивности работы ПКА в паровом режиме, проверьте заполнение лотка конденсатом, стекающим с дверки. При заполнении лотка конденсатом, необходимо снять лоток. Для этого сдвинуть лоток вправо до упора и потянуть на себя. Лоток расположен под дверкой.

**Внимание:** Конденсат может иметь температуру воды до 80°C, будьте осторожны.

**6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III - V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.

Техническое обслуживание производится один раз в месяц.

При техническом обслуживании провести следующие работы:

- проверить внешним осмотром пароконвектомат на соответствие правилам техники безопасности;
- проверить исправность защитного заземления от автоматического выключателя до заземляющего устройства пароконвектомата;
- проверить исправность электропроводки от автоматического выключателя электрощита до клеммной коробки;
- проверить исправность кожухов, ручек, ограждений;
- провести очистку парогенератора;
- провести очистку фильтра и смягчителя (в соответствии с соответствующими инструкциями по эксплуатации);
- при необходимости устранить неисправность соединительной, а также светосигнальной арматуры;
- при необходимости провести дополнительный инструктаж работников по технике безопасности при эксплуатации пароконвектомата.

Перед проверкой контактных соединений, крепления переключателей и сигнальной арматуры, отключить пароконвектомат от сети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя цехового щита и повесить на рукоятки коммутирующей аппаратуры плакат «Не включать - работают люди», отсоединить, при необходимости, провода электропитания пароконвектомата и изолировать их.

**6.1. ЗАМЕНА МАНЖЕТ.**

Для замены манжет произвести следующие действия (см. рис. 6):

1. Снять левый держатель полок.
  2. Снять промежуточную стенку.
  3. Снять трубопровод.
  4. Отвернуть болт М8х25
  5. Снять крышку.
  6. Снять крыльчатку при помощи специального съемника
  7. Отвернуть 4 болта М6х20 и снять двигатель.
  8. Снять кольцо стопорное и снять 2 манжеты.
  9. Установку манжет производить согласно рис. 9 в следующем порядке:
    - Установить манжету 1.
    - Набить полости А и Б смазкой высокотемпературной (например, высокотемпературной смазкой CU 800 производства фирмы WURTH).
    - Установить манжету 2.
    - Установить кольцо стопорное.
  10. Установку остальных узлов производить согласно п.п. 7 – 1 в обратном порядке.
- Для качественной запрессовки необходимо использовать специальное приспособление (рис. 8).

\*Примечание. Съемник и приспособление для запрессовки манжет поставляются по специальному заказу

Зип Общедит

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

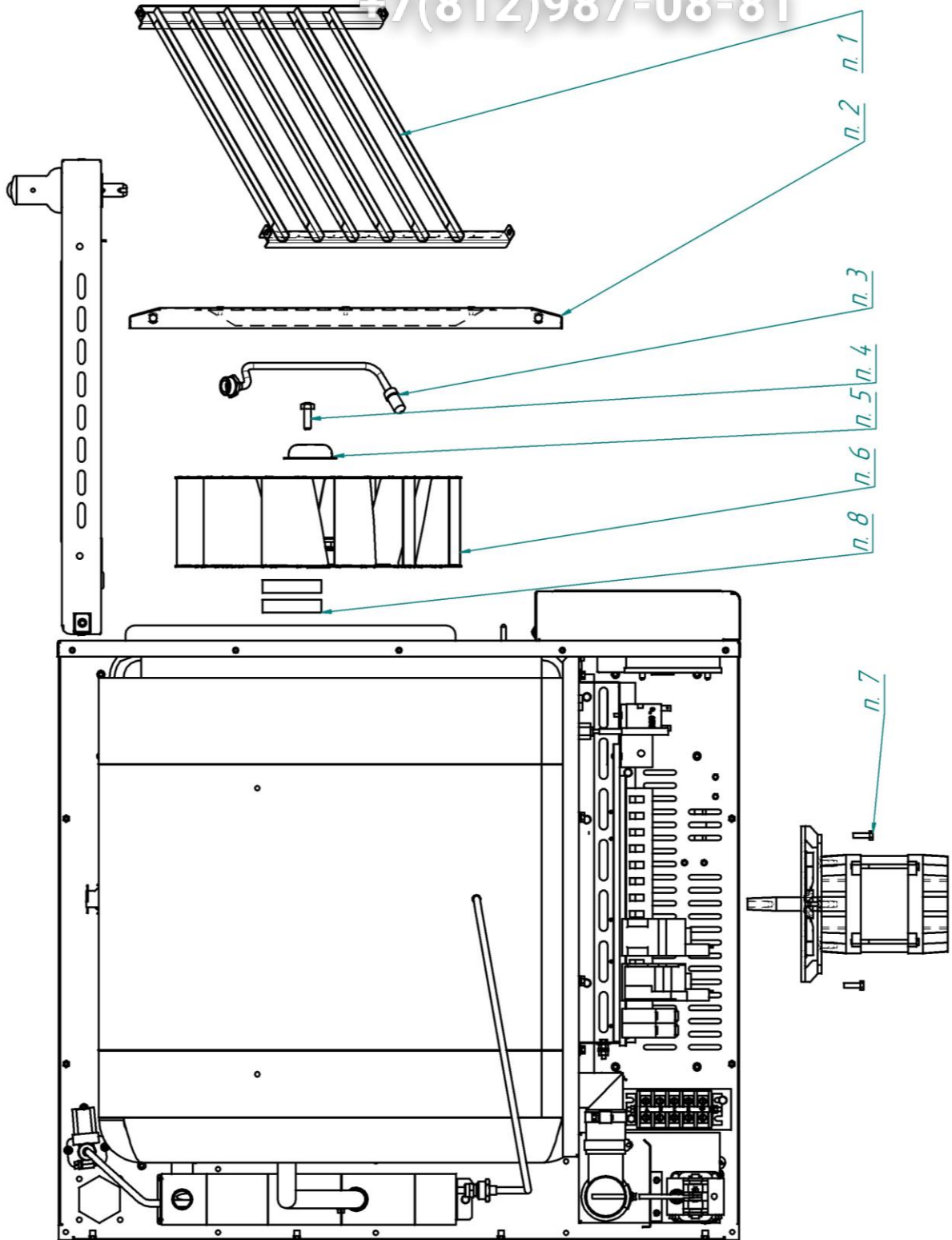


Рис. 6. Схема замены манжет



Рис. 7. Съемник крыльчатки.

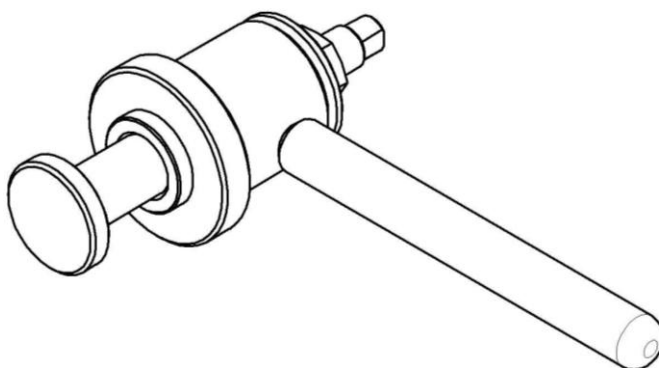


Рис. 8. Приспособление для запрессовки манжет.

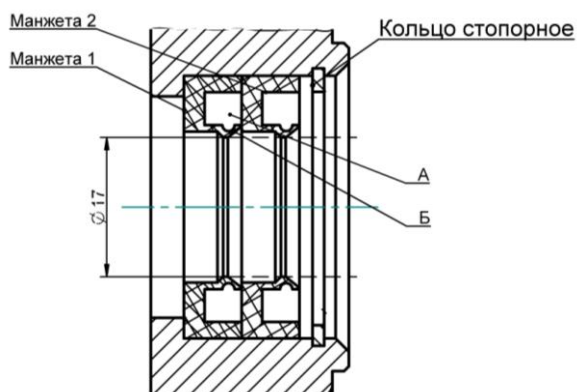


Рис. 9. Схема установки манжет.

## 6.2. РЕМОНТ ЗАМКОВОГО УСТРОЙСТВА.

Для замены пружины замкового устройства необходимо:

- 1) открутить винты M5x12
- 2) снять крышку
- 3) снять пружину и заменить его новым
- 4) установить пружину
- 5) установить крышку и закрутить винты M5x12

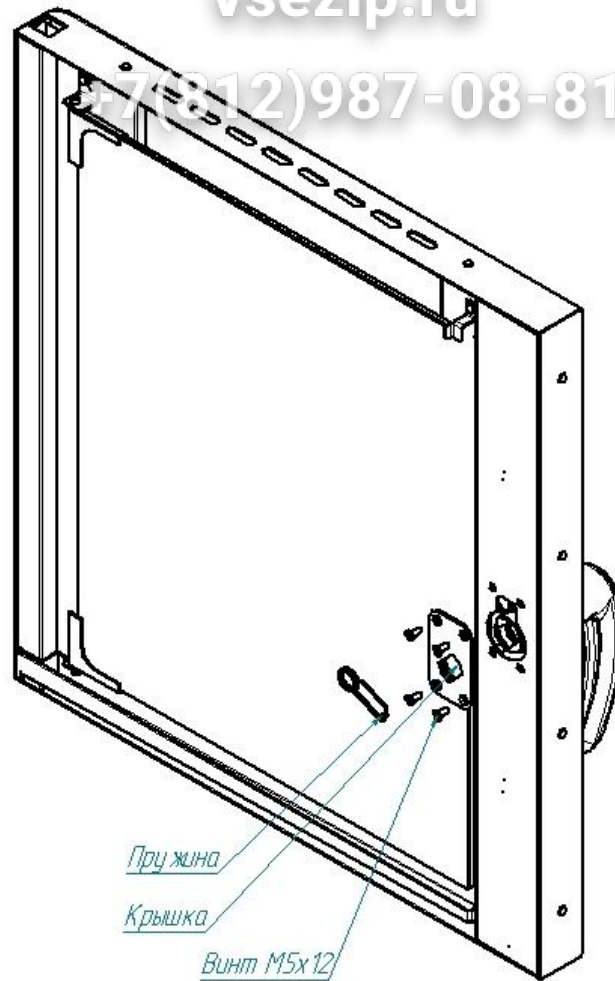


Рис. 10. Ремонт замкового устройства

### 6.3. РЕГУЛИРОВКА ЗАМКОВОГО УСТРОЙСТВА

При ослаблении уплотнителя двери ПКА необходимо отрегулировать положение штыря (см. рис. 11). Для этого:

- 1) отвернуть гайку
- 2) отрегулировать положение штыря согласно указанным размерам и положению зубцов (при ослаблении профиля штырь необходимо закручивать, т.е. уменьшить размер 37,7 мм)
- 3) одним ключом удерживая штырь, другим затянуть гайку.

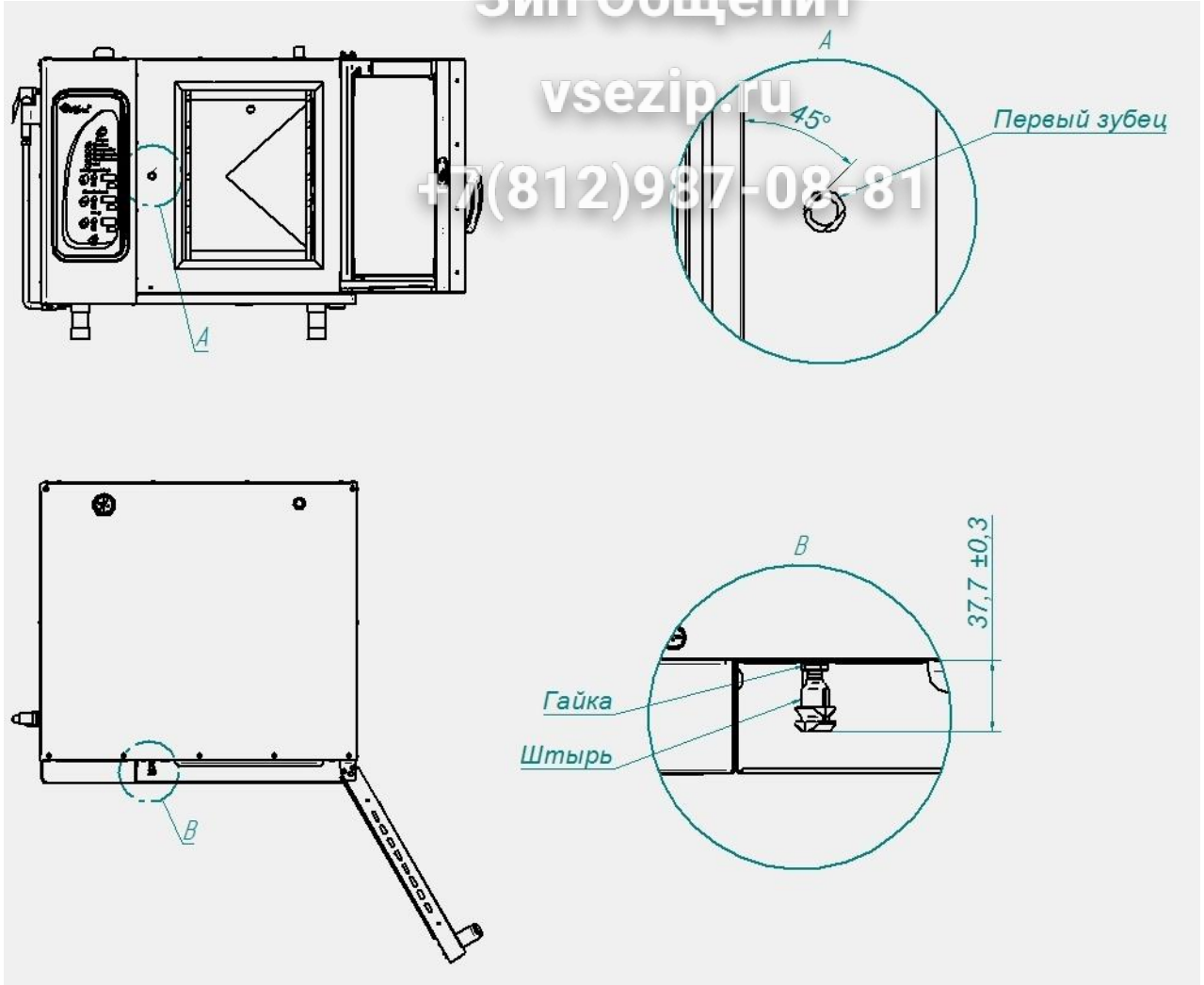


Рис. 11. Регулировка замкового устройства

**7. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

Таблица 3

Неисправность	Вероятная причина	Методы устранения
При нажатии кнопки «Вкл» пароконвектомат не включается	Отсутствует напряжение в сети. Сработал(и) или не включен(ы) автоматический(е) выключатель(и). Не исправна пленочная клавиатура или контроллер.	Проверить напряжение в сети.  Определить причину срабатывания включить автоматические выключатель(и)  Определить неисправный элемент, для этого отключить пленочную клавиатуру от контроллера (плата индикации). Принудительно замыкнуть контакты на разъеме (см. рис. 12). Если контроллер реагирует на принудительные действия, то неисправна клавиатура. В противном случае заменить контроллер.



Продолжение таблицы 3

Неисправность	Вероятная причина	Методы устранения
При нажатии кнопки «Пуск/Стоп» пароконвектомат не работает. Индикаторы горят.	<p>Произошло срабатывание термовыключателя SK1 из-за перегрева рабочей камеры</p> <p>Не исправны:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- термовыключатель SK1;</li> <li>- выключатель конечный SQ1</li> </ul> <p>Перегорел плавкий предохранитель на плате А6.</p> <p>Произошло срабатывание теплового реле электродвигателя вентиляции духовки.</p>	<p>Устранить причину срабатывания термовыключателей. Включить термовыключатели нажатием кнопки (установлена на термовыключателях).</p> <p>Уточнить неисправный элемент и заменить.</p> <p>Произошло короткое замыкание в цепи управления контроллера. Уточнить неисправный элемент и заменить его. Заменить предохранитель. Уточнить причину срабатывания, включить реле.</p>
Не происходит парообразование (впрыск).	<p>Не исправны:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- электромагнитный клапан YA1;</li> <li>- засорилась форсунка</li> <li>- перегорел плавкий предохранитель на плате А6.</li> <li>- контроллер.</li> </ul>	<p>Уточнить неисправный элемент и заменить.</p> <p>Прочистить форсунку.</p> <p>Уточнить неисправный элемент и заменить.</p>
Не вращается двигатель М1 с вентилятором.	<p>Не исправен пускатель КМ1.</p> <p>Отсутствует одна или две фазы на двигателе вентилятора.</p>	<p>Заменить пускатель.</p> <p>Проверить фазное напряжение на контактах пускателя двигателя, устранить обрыв.</p>
Температура в рабочей камере не достигает установленного значения.	<p>Вышли из строя один или несколько ТЭН-ов ЕК1.</p> <p>Не исправен пускатель КМ3</p>	<p>Заменить неисправные ТЭНы.</p> <p>Заменить пускатель</p>
Отсутствует освещение духовки	<p>Не исправны:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лампы освещения;</li> </ul> <p>Перегорел предохранитель FU1 на плате контроллера</p>	<p>Уточнить и заменить неисправный элемент</p> <p>Устранить причину перегорания и заменить предохранитель.</p>
Не включается ПКА или не происходит выполнение требуемых функций	<p>Неисправен контроллер управления</p>	<p>Заменить платы А2.1 и А2.2 (совместно)</p>

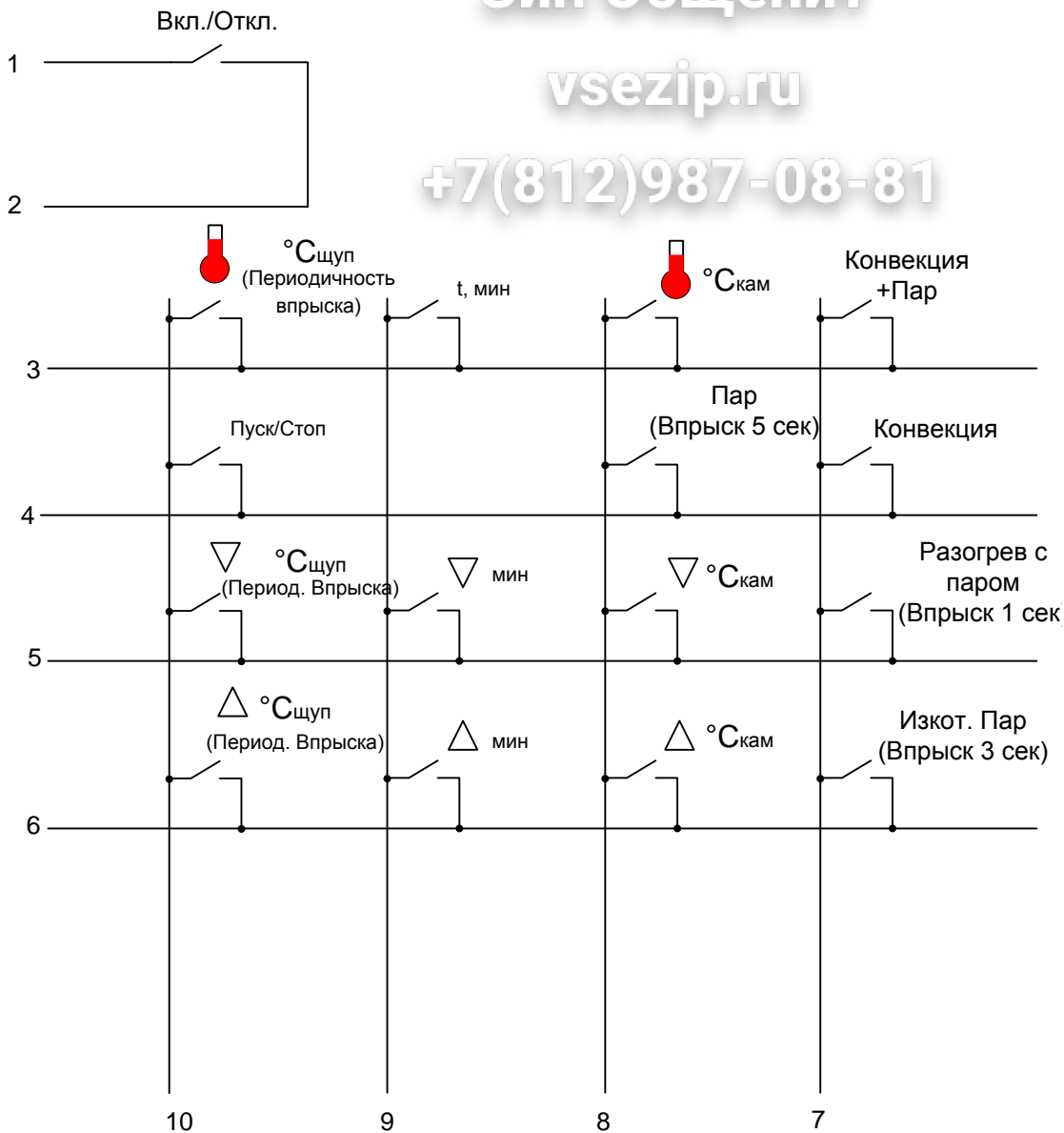


Рис. 12

Схема пленочной клавиатуры.

Примечание - В скобках показаны надписи для ПКАхх-1/1ВМ пароконвектомата.

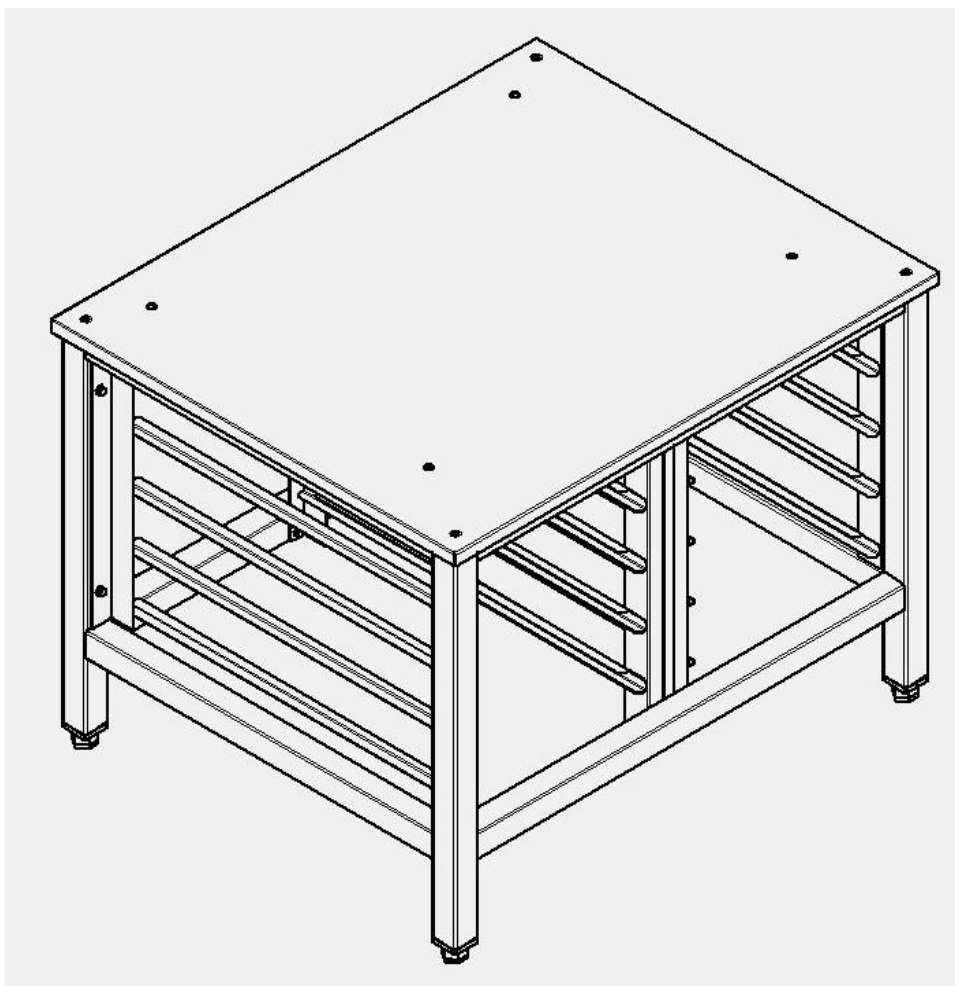


Рис. 13

Подставка для пароконвектоматов ПК-6М и ПК-10М

Зип Общепит  
vsezip.ru  
+7(812)987-08-81

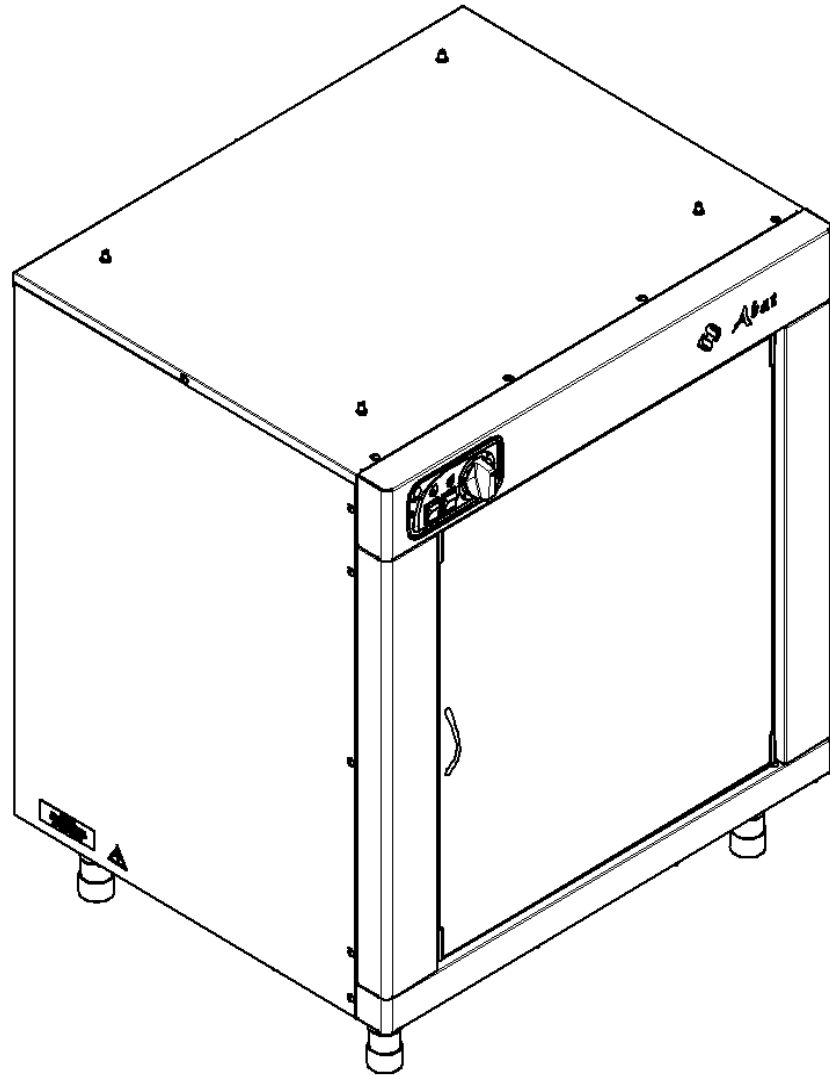


Рис. 14

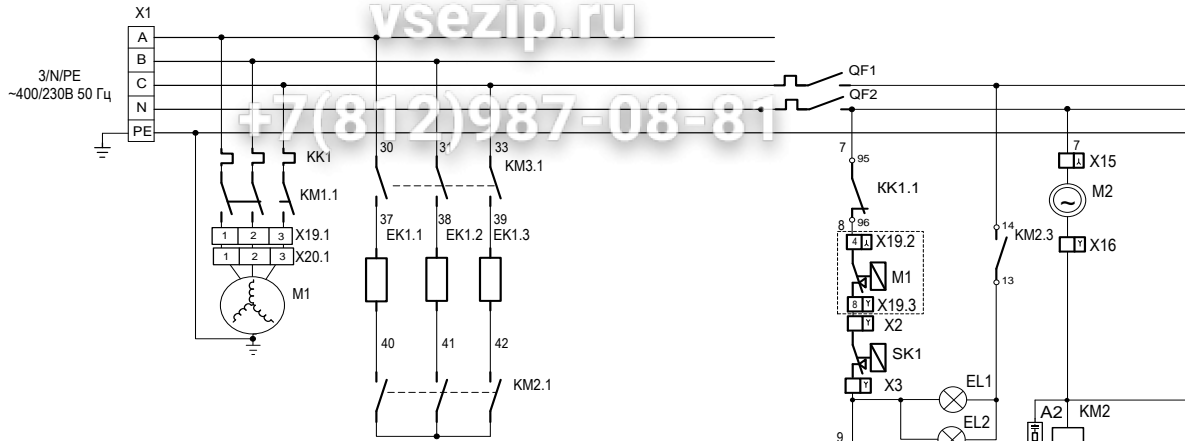
Шкаф расстоечный ШРТ-10М.

# Зип Общепит

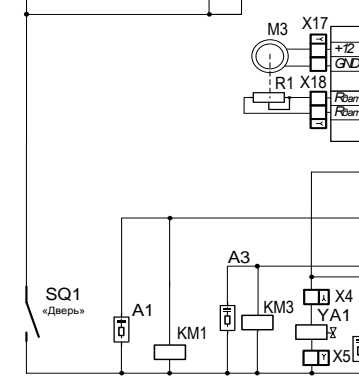
## СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ПКА6-1/1ВМ И ПКА10-1

vsezip.ru

+7(812)987-08-81



Поз. Обозн.	Наименование	ПКА 6ВМ	ПКА 10ВМ	Примечание
A1...A3	Ограничитель ОПН123	3	3	Допустимая замена: Конденсатор К73-17-630В-0,22 мкФ±10% Резистор С2-33Н-2-100 Ом±10%
A4	Ограничитель ОПН113	1	1	
A5	Блок управления заслонкой	1	1	
A6	Контроллер З8ПКА2	1	1	
A7	Клавиатура пленочная «АБАТ-6»	1	1	
ВК1	Преобразователь ТС1763 ХК-32-1500 термоэлектрический	1	1	
ЕК1	ТЭН БЗ-9000W/230 ø395	1	-	Доп. замена ТЭН 1ГІКЗУ668/001
	ТЭН 1ГІКЗУ668/002	-	1	
EL1, EL2	Лампа	2	2	~220В 50Гц 25W
КК1	Реле электротепловое токовое РТТ5-10	1	1	1,7 А
КМ1	Пускатель ПМУ 0910	1	1	
КМ2, КМ3	Пускатель ПМУ 1810	2	2	
M1	Электродвигатель FIR	1	1	Конвекция в камере
M2	Электровентилятор	1	1	
M3	Моторедуктор ДП28-1-2-12	1	1	
QF1, QF2	Выключатель автоматический ВА 47-29 1Р 3А	2	2	
R1	Резистор РП1-305-1М	1	1	Поставл. в комплекте с М3
SK1	Термовыключатель 55.13569.070	1	1	T-320° С
SQ1	Микропереключатель МП 1107 ЛУХЛ 3	1	1	«Закрытие двери»
X1	Блок клеммный КБ63(5) ТУ 3424-003-03965778-98	1	1	
X2...X14	Колодка 45 7373 9443	13	13	
X15, X16	Колодка 45 7373 9052	2	2	
X17	Колодка 604202	1	1	
X18	Колодка 601202	1	1	
X19	Колодка 45 7373 9012	1	1	
YA1	Электромагнитный клапан V-18 (230 В)	1	1	



ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

3ip Общепит

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

Изм.	Номера листов /страниц/				Всего листов (страниц) в докум.	№ Докум.	Входящий № сопроводи тельного докум. и да та	Подп.	Дата
	изме ненных	замене нных	новых	аннули рован ных					

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата	Изм.	Лист

ПКА6-11ВМ.2481.00.00.000 РЭ