

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



ЗАО "Тулаторгтехника"
300004, г. Тула, ул. Марата, 63
тел./факс: (4872) 25-34-10,
25-18-52
тел: (4872) 57-20-02
www.torgtech.com
E-mail: torgtech.com@yandex.ru
sales@torgtech.com

Плита
кухонная, электрическая
ПЭ-0,72Н
(без жарочного шкафа)

ПАСПОРТ
и руководство по эксплуатации
(ПС и РЭ)

EAC

ВНИМАНИЕ!

1. Для удобства переноски и установки предусмотрена возможность отсоединения плиты от каркасной рамы. Для этого необходимо:

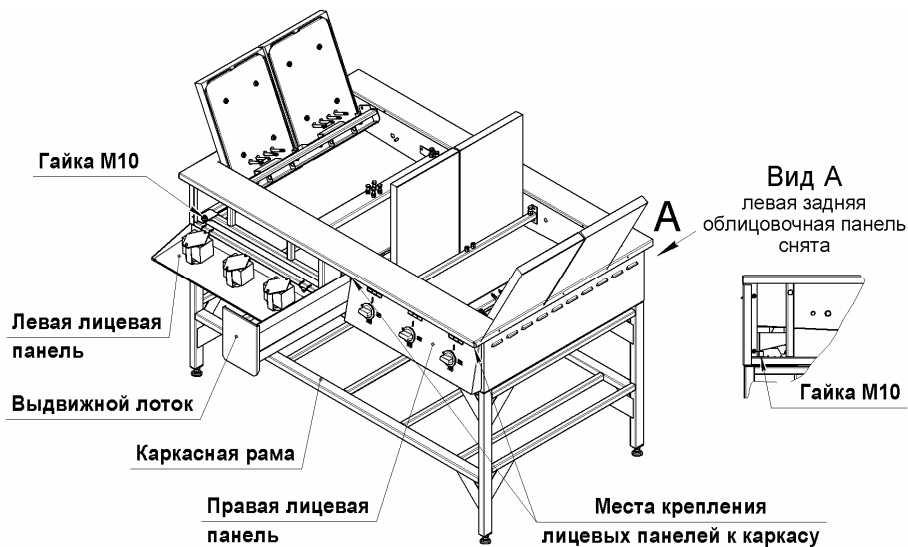
1.1 Отвернуть 2 гайки M10,

- одна - за левой лицевой панелью плиты,

- другая - за съемной (левой) задней облицовочной плиты.

Чтобы открыть левую лицевую панель плиты, необходимо вывернуть 2 винта крепления панели к каркасу плиты.

Чтобы снять левую заднюю облицовку плиты, необходимо вывернуть 4 винта



В связи с систематически проводимыми работами по совершенствованию конструкции выпускаемых изделий, возможны некоторые расхождения между данным ПС и РЭ и поставляемыми изделиями, не влияющие на условия монтажа и эксплуатации этих изделий.

АКТ ПУСКА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен "___" _____ г.

владельцем оборудования _____

(наименование и адрес организации,

должность, фамилия, имя, отчество)

и представителем специализированной организации _____

(наименование организации)

(должность, фамилия, имя, отчество, № удостоверения)

в том, что изделие _____ заводской номер _____

Дата выпуска "___" _____ г.

пущено в эксплуатацию "___" _____ г. электромехаником _____

(наименование специализированной организации)

фамилия, имя, отчество)

удостоверение на право монтажа и обслуживания торгово-технологического оборудования

№ ____, выданное "___" _____ г.

(наименование организации, выдавшей удостоверение)

Изделие принято на обслуживание механиком _____

(наименование организации)

(фамилия, имя, отчество)

удостоверение на право монтажа и обслуживания торгово-технологического оборудования

№ ____, выданное "___" _____ г.

(наименование организации)

Владелец

(подпись)

Ф.И.О.

Представитель
специализированной

(подпись)

Ф.И.О.

Электромеханик
И.П.

(подпись)

Ф.И.О.

1. Основные сведения об изделии

1.1 Плита кухонная, электрическая ПЭ-0,72Н (далее по тексту «плита») предназначена для эксплуатации на предприятиях общественного питания в качестве универсального электротеплового аппарата, используемого для тепловой обработки различных продуктов в наплитной посуде.

1.2 Плита сертифицирована :
сертификат соответствия и санитарно - эпидемиологическое заключение представлены на Web site: www.torgtech.com

2. Характеристики плиты

Таблица 1

№	Наименование параметров	Значение
1	Номинальная мощность, кВт	15,0/18,0*
2	Подводимое напряжение, В	380 2N ~
3	Напряжение на нагревательных элементах, В	220
4	Количество конфорок, шт.	6
5	Площадь рабочих поверхностей конфорок, м ²	0,72
6	Максимальная температура рабочих поверхностей конфорок, °С, не менее	400
7	Мощность конфорки на различных режимах работы, кВт I II III	0,56/0,63/0,75* 1,25/1,25/1,5* 2,25/2,5/3,0*
8	Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин, не более	30
9	Габаритные размеры плиты, мм длина ширина (глубина) высота	1380 845 870**
14	Масса плиты, кг, не более	160

* мощность конфорки – 2,5 (спирали)/3,0 (ТЭНы)кВт

** размер регулируемый

3. Комплект поставки

Таблица 2

№	Наименование	Количество, шт.
1	Плита кухонная, электрическая ПЭ-0,72Н	
2	Комплект съёмных частей и приспособлений	1
3	ПС и РЭ	
4	Упаковка	1

4. Устройство плиты

4.1 Общий вид плиты представлен на рисунке 1:

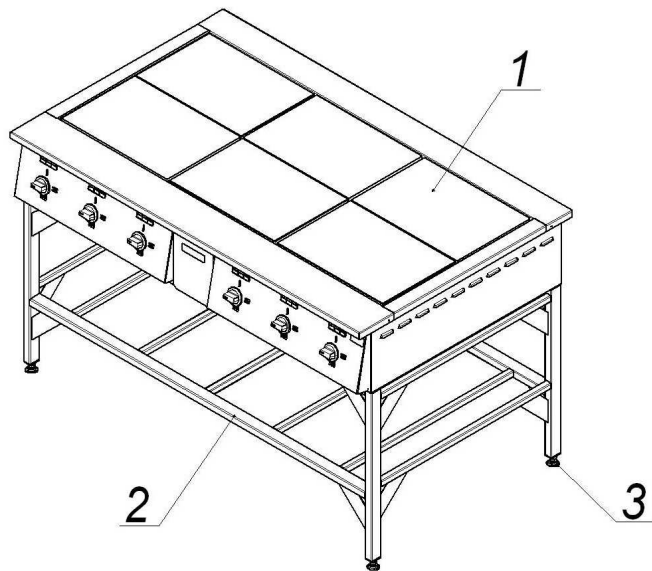


Рис.1

- 1 – плита с конфорками;
- 2 – каркасная рама;
- 3 – опора регулируемая;

4.2. Опоры (поз. 3) позволяют производить регулировку:

- рабочей поверхности плиты в горизонтальной плоскости;
- высоты рабочей поверхности плиты в диапазоне от 850 до 870 мм.

12. Гарантии изготовителя

12.1 Гарантийный срок эксплуатации – 12 месяцев со дня ввода плиты в эксплуатацию, при условии, что срок хранения плиты на складе потребителя не превысил 6 месяцев со дня отгрузки плиты изготовителем для действующих и 9 месяцев для строящихся предприятий, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации и обслуживания.

12.1.1 Условия транспортирования и хранения, в части воздействия климатических факторов, по группе 4 (Ж2) ГОСТ15150. Хранение – на складах, не более чем в два яруса.

12.1.2 Условия транспортирования, в части воздействия механических факторов – лёгкие (Л) ГОСТ23170.

11.2 В течение гарантийного срока, ЗАО «Тулаторгтехника» гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену, вышедших из строя, частей, в том числе и покупных.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов, ЗАО «Тулаторгтехника» обязуется заменить дефектное изделие новым.

11.3 Гарантийные обязательства не распространяются на арматуру светосигнальную (см. схему электрическую, принципиальную – HL1... HL6).

11.4 Гарантийные обязательства не распространяются на случаи, когда плита вышла из строя по вине потребителя, в результате не соблюдения требований паспорта и руководства по эксплуатации.

13. Сведения о рекламациях

Рекламации изготовителю предъявляются потребителем в порядке и в сроки, установленные российским законодательством.

Рекламации рассматриваются только в случае предоставления ЗАО «Тулаторгтехника» вышедших из строя комплектующих изделий, узлов или деталей и документов, перечень которых приведён ниже.

Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

1. Копия свидетельства о приёмке (из паспорта плиты).
2. Акт пуска плиты в эксплуатацию.
3. Копия удостоверения механика, производившего монтаж и обслуживание плиты, или копия договора с обслуживающей специализированной организацией.
4. Акт рекламации.

Ступенчатое регулирование мощности конфорок осуществляется установкой ручек соответствующих переключателей (поз.4) в фиксированные положения, обозначенные на лицевых панелях символами I, II и III, что соответствует режимам нагрева конфорок: слабый, средний и сильный. При этом мощность конфорок изменяется следующим образом: 0,56/0,63/0,75 – 1,25/1,25/1,5 – 2,25/2,5/3,0 кВт (соответственно для конфорок мощностью 2,25; 2,5 и 3,0кВт). Выключение конфорок производится установкой ручек соответствующих переключателей в положение «0» (на сигнальные лампы (поз.6)).

4.3.3 Для обслуживания и санитарной уборки в конструкции плиты предусмотрены поддон (поз.7) и выдвижной лоток (поз.8), так же обеспечен свободный доступ к внутренним частям плиты:

- конфорки (поз.2) могут быть откинuty до упора в боковые части стола (поз.3) и упоры для средних конфорок;
- лицевые панели (поз.5) с переключателями (поз.4) и сигнальными лампами (поз.6) могут быть открыты (см. рис.2), для чего необходимо вывернуть винты (поз.9), крепящие лицевые панели к каркасу (поз.1) плиты.

5. Меры безопасности

5.1 Установка, монтаж, подключение, техническое обслуживание и ремонт плиты должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгового - технологического оборудования, прошедшими обучение и имеющими группу по электробезопасности не ниже 3 и соответствующее удостоверение.

5.2 Обслуживающий персонал должен пройти инструктаж по охране труда на рабочем месте, ознакомиться и выполнять требования данного руководства по эксплуатации.

5.3 Запрещается:

- включать плиту в электросеть без заземления и защитного отключения;
- эксплуатировать неисправную плиту;
- охлаждать конфорки водой либо другими жидкостями;
- производить санитарную обработку, ТО и ремонт включенной в электросеть плиты,
- держать включенными незагруженные конфорки;
- эксплуатировать плиту без лотка (рис.2, поз.8);
- мыть плиту струёй воды;
- попадание жидкости на электропроводку и клеммные колодки при санитарной обработке.

Схема электрическая, принципиальная.

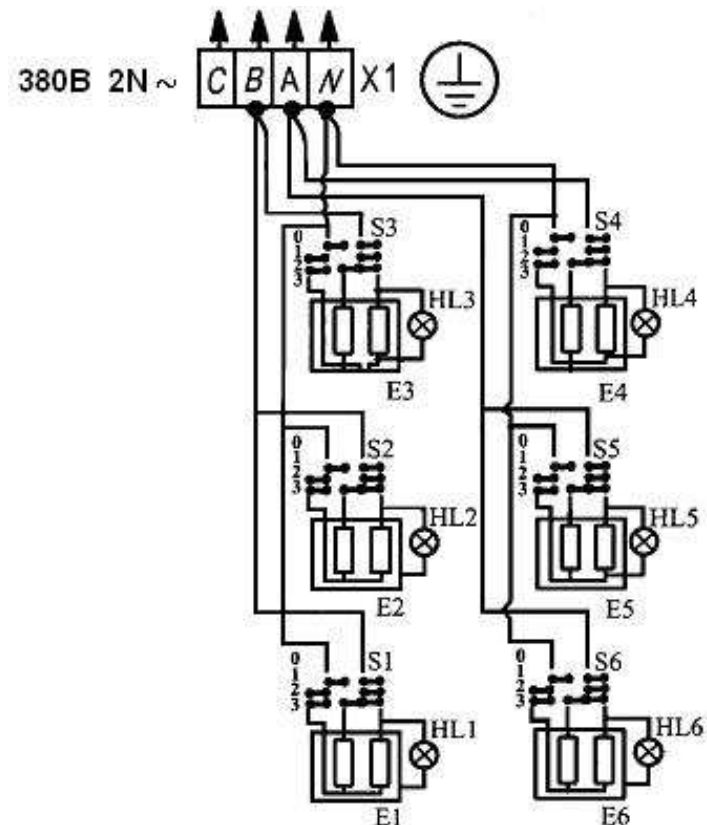


Рис.4

Обозначение	Наименование	Кол.
XI	Колодка клеммная	1
S1... S6	4-х позиционный переключатель мощности конфорки (ТПКП-25)	6
E1... E6	Конфорка КЭ-0,12(ч) или КЭ-0,12(шт) или КЭ-0,12(ст) U=220В P=2,5кВт P=3,0кВт P=2,25кВт	6
HL1... HL6	Арматура светосигнальная	6

8.3 Перечень работ, входящих в ТО:

- проверка технического состояния плиты (внешний осмотр),
- проверка и, при необходимости, подтяжка креплений лицевых панелей плиты, электроприборов, нагревательных элементов и т.п.
- проверка состояния изоляции электропроводов, чистка, затяжка или подтяжка контактных соединений токоведущих цепей и заземления;

8.4 Перечень работ, входящих в ТР:

- работы, входящие в ТО;
- проверка сопротивления изоляции (не менее 2 Мом);
- проверка сопротивления (не более 0,1 Ом) между зажимом заземления и доступными металлическими частями плиты, которые, в результате нарушения электроизоляции, могут оказаться под напряжением;
- проверка состояния рабочих поверхностей конфорок (должны быть чистыми и не должны иметь сколов и трещин).

8.5 Указания по устранению возможных отказов и повреждений:

Наименование отказов	Возможная причина	Устранение
1. Переключатели мощности конфорок включены - конфорки не нагреваются	Отсутствует напряжение в электросети.	Подать напряжение
2. Одна из конфорок не нагревается при включении	Неисправен переключатель мощности конфорки.	Проверить и заменить переключатель.
3. Конфорка, включенная на сильный нагрев, плохо нагревается	Неисправны одна из спиралей или ТЭН	Проверить и заменить неисправные нагревательные элементы.

Все отказы и повреждения устраняются только специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

ВНИМАНИЕ! Помните температура рабочих поверхностей конфорок более 400°C. Во избежание ожогов и поломок плиты, не допускайте проливание жидкостей на рабочие поверхности конфорок.

6. Монтаж, сборка и подготовка плиты к эксплуатации

- 6.1 Проверить состояние упаковки.
- 6.2 Распаковать плиту.
- 6.3 Ознакомиться с ПС и РЭ.
- 6.4 Проверить комплектность, удалить консервационную смазку с конфорок и произвести визуальный осмотр плиты.
- 6.5 Переместить плиту к месту установки (см. стр.2).
- 6.6 Ввернуть регулируемые опоры в резьбовые отверстия, расположенные в ножках каркасной рамы.

Примечание: наружные поверхности плиты, с целью сохранения внешнего вида при транспортировании и монтаже, защищены плёнкой, которую, перед началом эксплуатации необходимо аккуратно удалить.

После удаления плёнки рекомендуем протереть панели с использованием чистящего средства 3M Stainless & Polish для нерж. стали или аналогичным.

- 6.7 Рекомендуем, подвод электропитания к плите производить, скрытой в полу, трубной разводкой. Диаметр трубы – не менее 1/2" (Ø=22мм), высота от уровня пола не более 500мм (см. рис.3). Электропровода, заводимые в плиту, до клеммной колодки, должны иметь термоустойчивую изоляцию, с температурой длительной эксплуатации не менее 150°C.

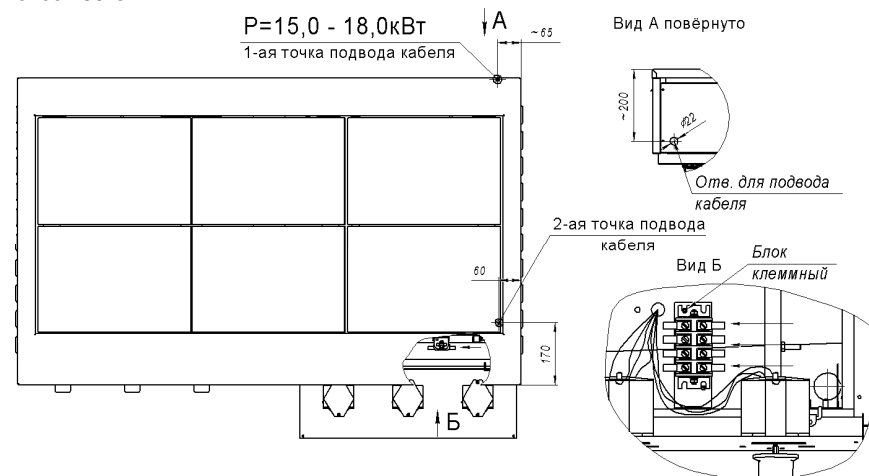


Рис.3

Сечение медных жил кабеля электропитания должно быть не менее $3 \times 6,0 \text{ мм}^2$ (номинальный ток $3 \times 41 \text{ А}$).

6.8 Подвод электропитания к шкафу произвести через автоматический выключатель типа АЕ, АП или аналогичный.

6.9 Отвернуть винты (рис.2 поз.9), откинуть лицевую панель (рис.2 поз.5) г.анель плиты.

(автоматический выключатель должен быть в положении I)

6.10 Соединить провода подводящего кабеля с зажимами клеммного блока в соответствии с маркировкой на блоке и заземлить плиту отдельным проводом, пропустив провода в отверстие облицовочной панели (см. схему электрическую, принципиальную, рис.3).

6.11 Проверить и подтянуть или подогнуть, в случае ослабления, контактные соединения токоведущих цепей и заземления;

6.12 Проверить сопротивление изоляции плиты, которое должно быть не менее 2 Мом.

6.13 Установить на место левую, заднюю, облицовочную панель.

6.14 Установить плиту на место эксплуатации, выставить поверхности стола и конфорок по высоте и горизонтальному уровню.

6.15 После монтажа, перед пуском в эксплуатацию, необходимо просушить нагревательные элементы конфорок в течение одного часа при температуре $150 \dots 200^\circ \text{C}$ (ручки переключателей в положении I).

7. Порядок работы

Плита должна располагаться на расстоянии не менее 1,5м от постоянных рабочих мест.

7.1 Подключите плиту к электросети, включив автоматический выключатель.

7.2 Установите рукоятки переключателей мощности конфорок (рис.2, поз.4) в положения I, II или III (должны загореться сигнальные лампы рис.2, поз.6) в зависимости от требований технологии тепловой обработки продуктов.

7.3 Установите наплитную посуду на конфорки.

Примечание:

- включение конфорок на максимальный режим нагрева, если это не предусмотрено технологическими параметрами приготовления продуктов, следует производить только для быстрого разогрева до рабочей температуры;

7.4 Переключайте, по мере необходимости, режимы работы конфорок в соответствии требованиям технологии приготовления продуктов.

7.5 После окончания приготовления продуктов отключите напряжение, подаваемое на нагревательные элементы конфорок, установив рукоятки переключателей конфорок (рис.2, поз.4) в положение «0» (сигнальные лампы должны погаснуть).

7.6 Отключите плиту от электросети, выключив автоматический выключатель.

7.7 Дайте конфоркам остыть, затем произведите санитарную обработку плиты (запрещается использовать для очистки окрашенных поверхностей и наружных панелей из нержавеющей стали металлические ножи, скребки, проволочные сетки, щетки и т. п.), очистите загрязненные поверхности с использованием моющего средства и протрите их насухо.

7.8 Выкатите лоток (рис.2, поз.8), очистите, затем установите лоток на место.

Примечание:

для доступа к поверхностям под конфорками, необходимо вставить в центральный зазор между двумя конфорками приспособление для откидывания конфорок из комплекта съемных частей, развернуть его на угол, равный 90° и, потянув вверх, приподнять на осях одну конфорку (сначала поднимайте крайние конфорки, затем - средние).

Рукой захватить край приподнятой конфорки и откинуть ее, придерживая, до упора в стол. Остальные конфорки откинуть вручную.

Установка конфорок на место производится в обратной последовательности.

8. Техническое обслуживание

8.1 Общие указания.

В техническое обслуживание плиты входят:

Наименование	Периодичность	Исполнители
1. Межремонтное обслуживание (МО)	Ежедневно	Обслуживающий персонал
2. Текущий осмотр (ТО)	Один раз в месяц	Специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования
3. Текущий ремонт (ТР)	Один раз в три месяца	

8.2 Перечень работ, входящих в МО:

- эксплуатация плиты в соответствии требованиям руководства по эксплуатации;
- ежедневная санитарная уборка и обработка плиты.