

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

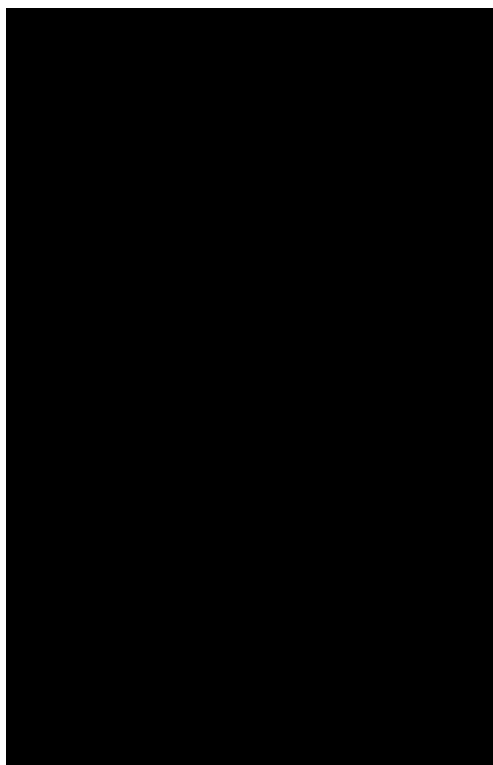
Kromet[®] ***Sp. z o. o.***

ul. Pocztowa 30 66-600 Krosno Odrzańskie tel. (0-68) 3835273 centrala fax (0-68) 3835461
tel. (0-68) 3835324 zbyt

www.kromet.com.pl

e-mail Zbyt@kromet.com.pl

**DOKUMENTACJA
TECHNICZNO-RUCHOWA
PATELNI
ELEKTRYCZNA
000.PE-0 0x**



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/05039/97

Krosno Odrzańskie czerwiec 2011 r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie patelni elektrycznej.	4
2. Charakterystyka techniczna patelni elektrycznej.	5
3. Opis techniczny patelni elektrycznej	5
4. Instalowanie patelni elektrycznej.	5
5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy	6
6. Instrukcja obsługi patelni elektrycznej.	7
7. Instrukcja konserwacji i remontu.	7
8. Pakowanie, ładowanie i transport.	8
9. Wykaz części zamiennych.	8
10. Uwagi końcowe.	8
11. Schemat elektryczny.	9

DO NABYWCÓW I UŻYTKOWNIKÓW PATELNI ELEKTRYCZNEJ

Szanowni Państwo!

Staliście się Państwo posiadaczami nowego typu patelni elektrycznej, zaprojektowanej specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań. Mamy nadzieję, że dzięki swoim zaletom patelnia elektryczna będzie Państwu długo i dobrze służyć. Aby nasz wyrób dał Państwu wiele zadowolenia prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Przestrzeganie instrukcji zapewni długotrwałe i niezawodne działanie patelni, a tym samym przyniesie korzyści i zadowolenie z nabytego urządzenia.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w konstrukcji wpływających na podwyższenie walorów eksploatacyjnych.

Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu.

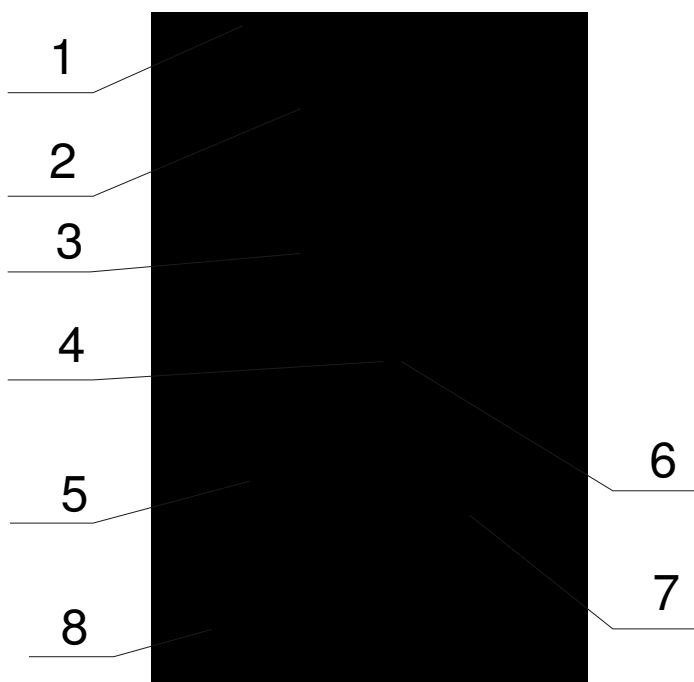
UWAGA !

Tylko osoba mająca uprawnienia może dokonać podłączenia patelni do sieci elektrycznej. Korzystajcie Państwo z usług fachowców z uprawnieniami.

1. Przeznaczenie patelni elektrycznej.

Patelnia elektryczna przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach przez osoby przeszkolone. Służy do smażenia i pieczenia potraw mięsnych, rybnych oraz sporządzania sosów.

Patelnia może być użytkowana jako urządzenia wolnostojące lub w ciągu technologicznym.



Rys.1. Widok ogólny patelni elektrycznej 000.PE –040x

2. Charakterystyka techniczna patelni elektrycznej.

Tabela 1. Charakterystyka patelni elektrycznej 000.PE – 040x

Dane techniczne	000.PE – 0 0x
Wysokość	870 ⁻³⁰ mm
Szerokość	720 mm
Długość	800 mm
Moc całkowita	9 kW
Masa urządzenia.	100kg
Pojemność misy	64l
Temp. pow. roboczej misy	275 ⁰ C
Napięcie zasilania	3 NPE ~ 230V/400V 50Hz
Stopień ochrony przed wodą	IP 21
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I

3. Opis techniczny patelni elektryczne

Patelnia elektryczna /rys.1/ posiada estetyczną sylwetkę wykonaną z blach nierdzewnych. Część robocza patelni wsparta jest na nogach podstawy poz.8

Głównymi częściami patelni elektrycznej jest misa poz.3 wykonana z blachy nierdzewnej, pod misą zamocowane jest dziewięć grzałek o mocy 1000 W każda.

W przedniej części patelni znajduje się tablica na której znajduje się regulator temperatury poz.6, i lampka sygnalizująca grzanie poz 4. Do przechylania misy służą przełącznik poz.5. Od góry misa zamykana jest pokrywą poz.2. Do otwierania pokrywy służy uchwyt poz.1.

. Instalowanie patelni elektrycznej.

Patelnię elektryczną należy ustawić na twardym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym. Następnie należy wypoziomować powierzchnię misy grzewczej.

Patelnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do niej co najmniej od przodu. Od strony tylnej ściany patelni powinna znajdować się niepalna ściana pomieszczenia tj. ściana mająca niepalne wykończenie powierzchni. Odległość boku patelni od ściany niechronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych nie może być mniejsza niż 60 cm, od ściany chronionej tj. ściany z materiałów łatwopalnych ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny równorzędny sposób nie mniej niż 30 cm.

Patelnia wyposażona jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką N+Z 3 x 16A, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu

zasilanego przewodem 5 x 2,5mm² zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S303B 25A z wyłącznikiem różnicowo- prądowym
 $I_n = 25A$, $I_{\Delta n} = 30mA$.

Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności ochrony od porażień elektrycznych.

Jeżeli przewód przyłączeniowy ulegnie uszkodzeniu , to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia

Uwaga !

Nie należy załączać patelni przy pustej misie oraz polewać rozgrzanej powierzchni misy zimną wodą, gdyż grozi to natychmiastowym zniszczeniem dna misy.

Podłączenie patelni do instalacji elektrycznej musi dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia E”.

5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy.

W celu uniknięcia możliwości powstania wypadku poparzenia obsługi lub porażenia prądem elektrycznym z powodu nie umijętnego obsługiwania patelni elektrycznej należy:

- zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji patelni elektrycznej dla zakładów zbiorowego żywienia na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno ruchowej,
- zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami eksploatacji urządzeń elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy w pomieszczeniach kuchennych oraz z zasadami udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach,
- zwracać szczególną uwagę na to, aby osłony elementów elektrycznych pod napięciem były zawsze założone i przymocowane,
- przed przystąpieniem do naprawy i konserwacji patelni elektrycznej bezwzględnie odłączyć patelnię od sieci elektrycznej wyłącznikiem głównym,
- nie przystępować do pracy na urządzeniu w przypadku stwierdzenia uszkodzenia elementów grzejnych lub elementów sterujących znajdujących się na zewnątrz urządzenia,
- **nie dopuszczać do oblewania lub zmywania patelni elektrycznej strumieniem wody,**

napraw urządzenia powinien dokonywać odpowiednio przeszkolony pracownik.

UWAGA!

Prędkość podnoszenia należy dostosować tak aby zawartość misy wylewała się tylko lejem misy.

Zakazuje się używania patelni jako urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu (jako frytkownicy).

6. Instrukcja obsługi patelni elektrycznej.

Przed rozpoczęciem pracy należy do misy nałożyć odpowiednią ilość tłuszczu, nastawić na żadaną temperaturę grzania. Dzięki zastosowaniu regulatora temperatury można zwiększać lub zmniejszać temperaturę grzania w zakresie $50 \div 275^{\circ}\text{C}$. Patelnia wyposażona jest w ogranicznik temperatury nastawiony na 290°C , który chroni misę przed nadmiernym nagrzaniem, co może nastąpić w wypadku awarii regulatora temperatury lub pracy bez wsadu.

Cykl grzania sygnalizuje zielona lampka sygnalizacyjna.

Przed przystąpieniem do opróżniania zawartości misy patelni należy wyłączyć cykl grzania, podnieść pokrywę wyłączyć jej zawartość do wcześniej podstawionego pojemnika.

7. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu patelni elektrycznej należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

Konserwacja ciągła /codzienna/ urządzenia polega na usunięciu zanieczyszczeń przez dokładne mycie patelni elektrycznej ścierką zmoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem środków czyszczących i wytarcie do sucha czystą ścierką.

Konserwację okresową patelni elektrycznej należy przeprowadzić raz w miesiącu.

Podczas konserwacji należy sprawdzić:

- prawidłowość połączeń przewodów elektrycznych,
- jakość przewodów elektrycznych,
- prawidłowość działania poszczególnych elementów.

Przegląd okresowy dokonać raz w roku. Przegląd obejmuje czynności związane z ustaleniem stopnia zużycia lub uszkodzenia poszczególnych elementów i części urządzenia.

W zakres remontu kapitalnego wchodzi czynności wykonane podczas przeglądu okresowego i remontu bieżącego oraz wymiana elementów uszkodzonych mechanicznie.

Należy zwrócić uwagę na zużycie takich elementów jak:

- elementy grzejne,
- urządzenia sterujące elementami grzejnymi,
- zużycie obudów stalowych,

- jakość elementów izolacyjnych,
- stan pokryć antykorozyjnych.

W przypadku opadania pokrywy misy należy odkryć osłony zawiasów następnie wyregulować napięcie gum na tarczy ściernie tak żeby pokrywa misy zatrzymywała się w każdym punkcie.

W zasilaczu KR-2Z nad transformatorem z lewej strony znajduje się bezpiecznik średnio zwłoczny 5x20 3,15A

Konserwację okresową, przegląd okresowy, remont bieżący i kapitalny powinien wykonywać odpowiednio przeszkolony konserwator lub odpowiedni warsztat remontowo-montażowy.

8. Pakowanie, ładowanie i transport.

Patelnia elektryczna pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami.

Ładowanie patelni na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych.

Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu patelnia elektryczna powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

9. Wykaz części zamiennych.

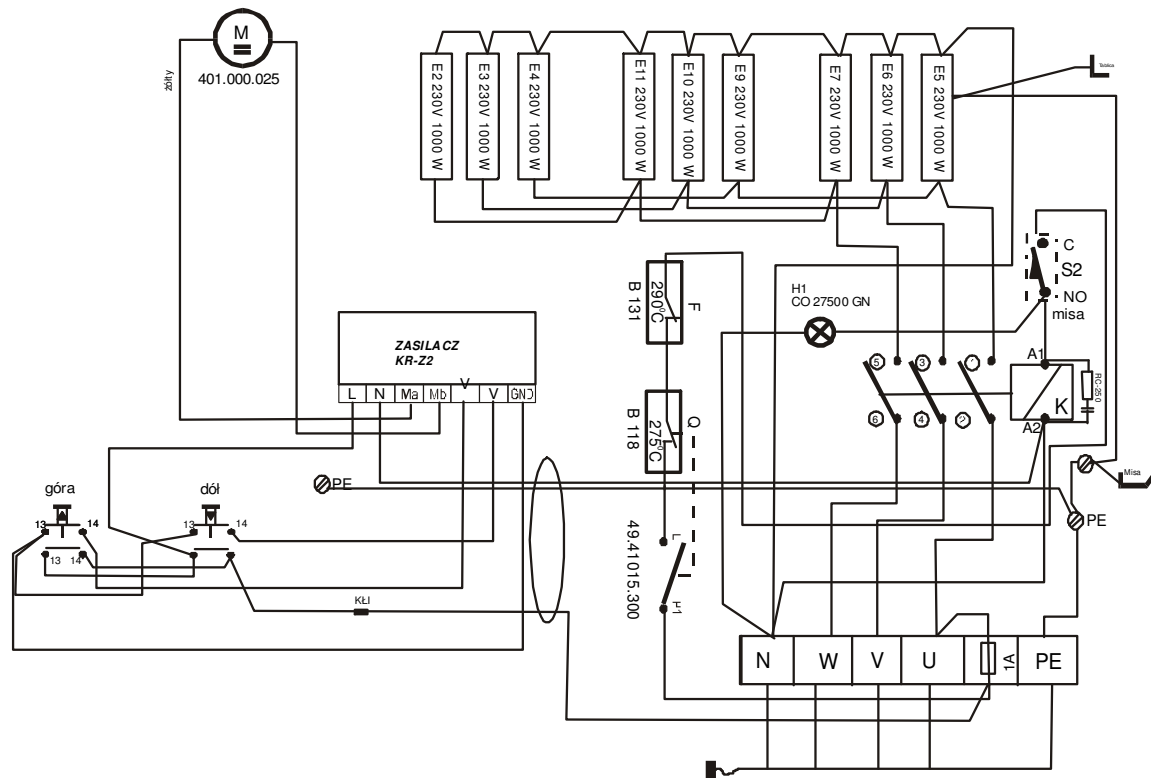
Tabela 3. Wykaz części zamiennych do patelni elektrycznej.

Lp.	Nazwa części	typ lub nr rysunku
1.	Grzejnik kpl.	1000W 230V
2.	Lampka sygnalizacyjna	H GN CO – 27500
3.	Regulator temperatury	B118 275 ⁰ C
4.	Ogranicznik temperatury	B131 290 ⁰ C
5.	Stycznik	CI 9 230V AC nr 037H0021-31
6.	Siłownik	TA1M 330/160
7.	Zasilacz	KR-Z2

10. Uwagi końcowe.

Producent zastrzega sobie prawo zmian konstrukcyjnych nie pogarszających warunków pracy, bezpieczeństwa i jakości wyrobu.

11. Schemat elektryczny.



Rys.2. Schemat elektryczny .