

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

Kromet[®] Sp. z o. o.

ul. Pocztowa 30 66-600 Krosno Odrzańskie

Tel. 68 383 5273 centrala, 68 3835431 fax, 68 383 5461 handlowy

www.kromet.com.pl e-mail handlowy@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA

TECHNICZNO – RUCHOWA

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

900.PE-05Ex



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/D/2528/2007
Krosno Odrzańskie, kwiecień 2012r.

SPIS TREŚCI

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

1. Przeznaczenie patelni elektrycznej.

Patelnia elektryczna 900.PE-05Ex przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. 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.



4. Instalowanie patelni elektrycznej.

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

Patelnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp, co najmniej od przodu. Od strony tylnej 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, a od ściany chronionej tj. ściany z materiałów łatwopalnych, ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny równorzędny sposób nie mniej niż 30cm.

Patelnia wyposażona jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką N+PE 3 x 32A, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu zasilanego przewodem $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S301B 20A z wyłącznikiem różnicowoprądowym $I_n = 40 \text{ A}$, $I_{\Delta n} = 30 \text{ mA}$.

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

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 umiętnego obsługiwaną 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.

6. Instrukcja obsługi patelni elektrycznej.

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy wewnątrz miski patelni umyć ciepłą wodą z dodatkiem środków myjących w celu usunięcia środków użytych do zakonserwowania miski. Po umyciu dokładnie wypłukać czystą wodą.

Czynności związane z procesem smażenia

Rozpoczynając smażenie należy do miski patelni nałożyć odpowiednią dla wykonywanego procesu ilość tłuszczu, ustawić na regulatorze sterującym parametry obróbki zgodnie z posiadaną praktyką i wiedzą obsługującego. Za pomocą regulatora sterującego można zaprogramować dowolne nastawy temperatury w zakresie 0-275⁰C (szczegóły w instrukcji regulatora) podnoszenie i opuszczanie miski patelni realizuje się za pomocą przycisków. Po wykonaniu cyklu opuszczenia lub podnoszenia miski, aby powtórzyć cykl, należy przycisnąć przycisk STOP, aby skasować blokadę.

UWAGA: Podniesienie miski w celu jej opróżnienia jest możliwe jedynie przy podniesionej do pionu pokrywie miski.

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

7. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu patelni elektrycznej 900.PE-05Ex, 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 której sprawdza się:

Prawidłowość działania poszczególnych elementów.

Jakość przewodu zasilającego.

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,

Prawidłowość połączeń przewodów elektrycznych,

Jakość przewodów elektrycznych,

Zespół mechanizmu przechyłu,

Stan zegara sterującego i instalacji elektrycznej,

Urządzenia sterujące elementami grzejnymi,

Zużycie obudów stalowych,

Jakość elementów izolacyjnych,

Stan pokryć antykorozyjnych.

Konserwację ciągłą i okresową przeprowadza użytkownik, 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 odbywać się 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.

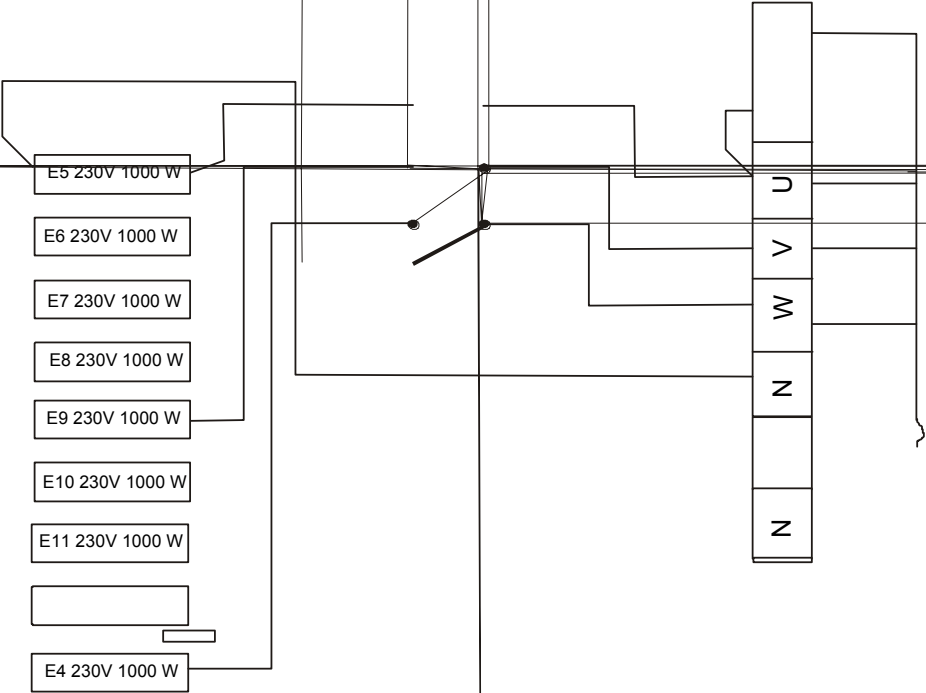
Ilość szt.	Nazwa części (zespołu)	Nr kolejny	Typ lub numer rysunku
1	Siłownik	1	TA1M 330/160
12	Grzejnik kpl.	2	0177-506-0
1	Mikro-wyłącznik	3	MM 17
1	Mikro-wyłącznik	4	MS 10
1	Termometr oporowy PT500	5	72-18301001-012.0060
1	Sterownik	6	KR-S6
1	Maskownica	7	KR-S6
1	Styk	8	EF10F.1 028 10 10
2	Styk	9	EF03F.1 028 10 40
2	Przycisk	10	NDTGR/GN 0800027
1	Przełącznik	11	NWS 21 0802060
1	Zasilacz	12	KR-Z2
1	Stycznik	13	CI15-037H0050-31
6	Złączka jednotorowa	14	ZUG-G-10
1	Złączka jednotorowa	15	ZUO-10
1	Oprawka bezpiecznika	16	ZUG-G-B
4	Trzymacz	17	KU-1
1	Listwa montażowa l=300 mm	18	TS-35
4	Dławnica	19	STM 25x1,5

Powyższe części można nabyć u producenta urządzenia.

10. Uwagi końcowe.

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

Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej, która stanowi integralną część niniejszej instrukcji obsługi.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

STEROWNIK

TYPU KR-S6

1. Charakterystyka wyrobu

Sterownik typu KR-S6 przewidziany jest do regulacji temperatury dla trzech wykonan urządzeń:

Piekarnika [1], frytkownicy [2] i patelni elektrycznej [3].

Przy pierwszym włączeniu do sieci, możliwy jest wybór wykonania – akceptacja przyciskiem załączania sterownika. Wybór wykonania może być zapisany tylko raz.

Funkcje pomiaru i regulacji temperatury oraz programowanie czasu pieczenia zapewniają optymalne warunki obróbki potraw.

Sterownik KR-S6 współpracuje z panelem sterującym KR-S6M1.

2. Obsługa.

Sterownik KR-S6 obsługiwany jest za pomocą panelu sterującego, rys. 3.

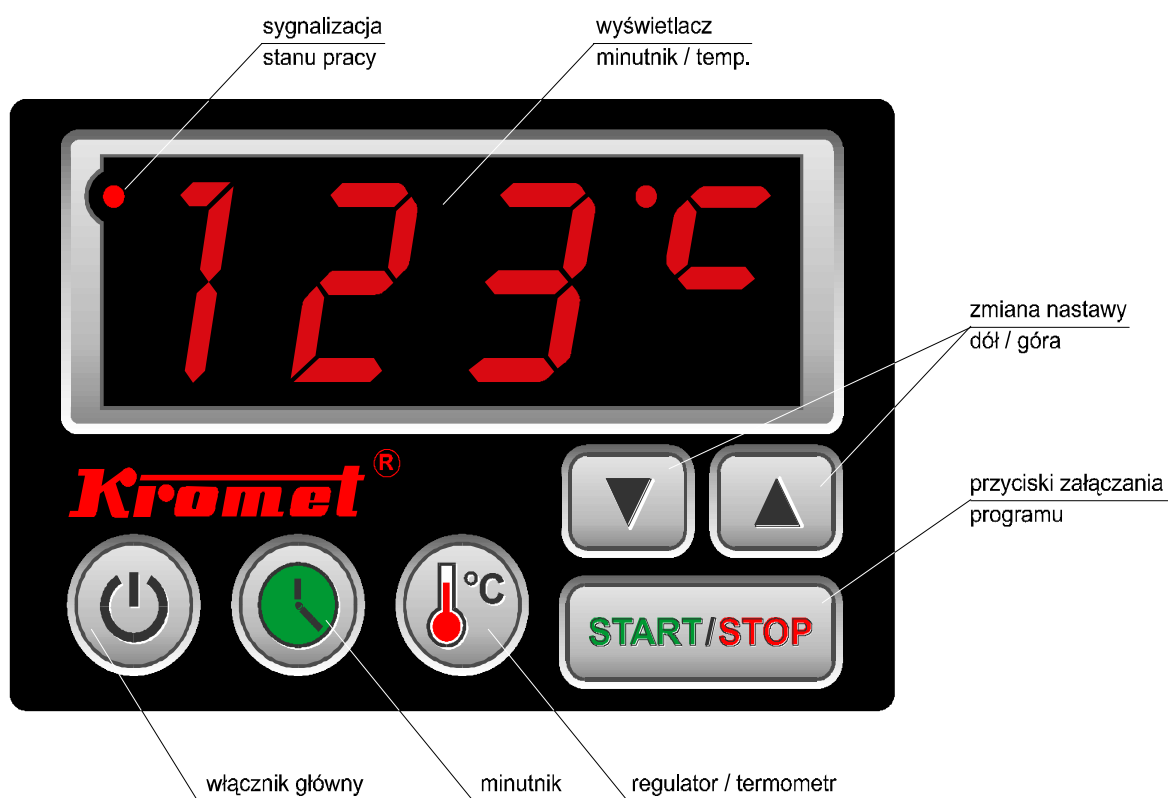
Na trójkolorowym wyświetlaczu LED wyświetlane są informacje dotyczące czasu, temperatury lub zdarzeń alarmowych.

Do zmiany nastaw służą przyciski;

- zwiększanie  nastawy:
- zmniejszanie  nastawy:

UWAGA:

01

3
u01

4. Stany alarmowe.

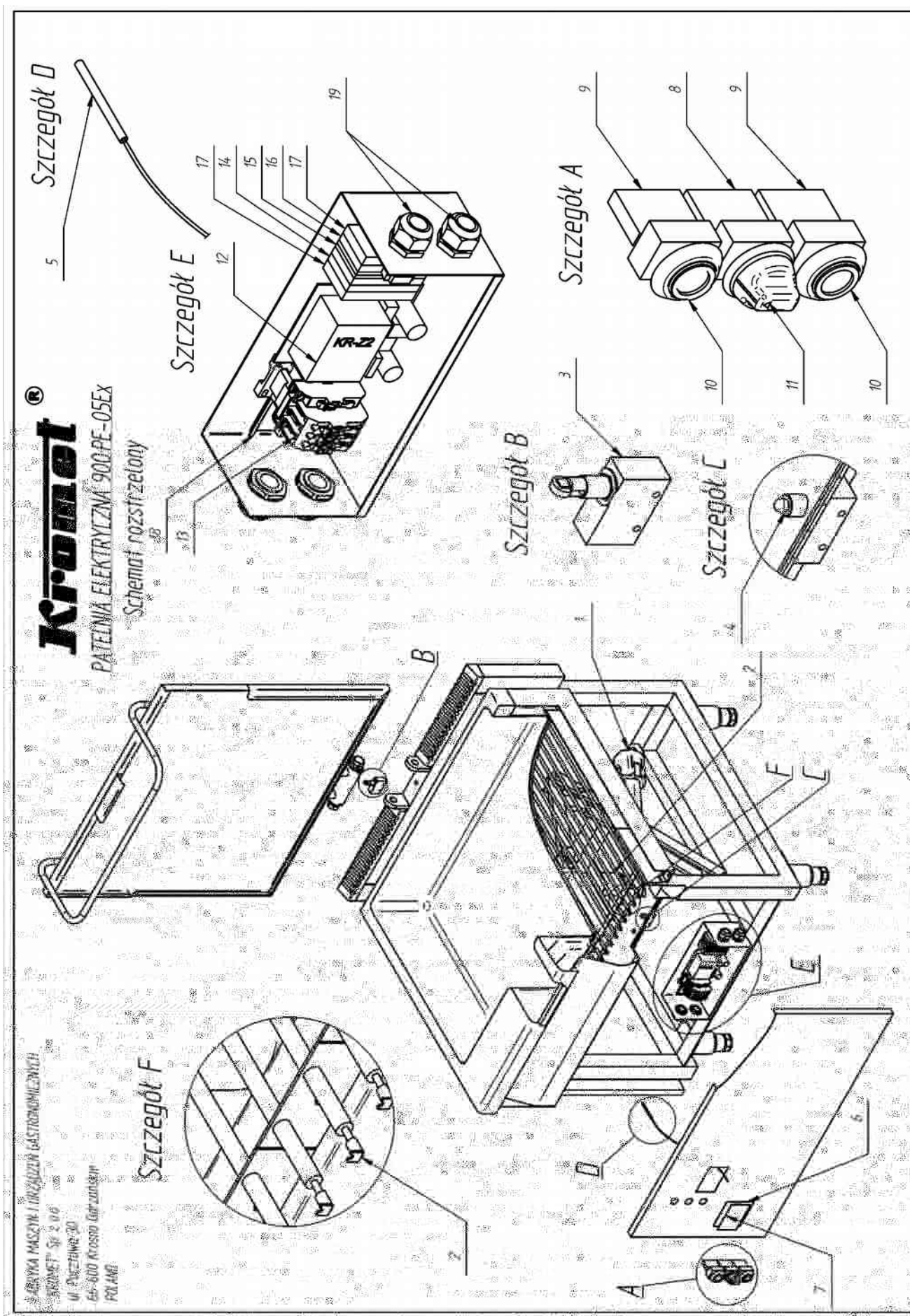
Sygnalizowane stany alarmowe, zabezpieczają przed niewłaściwą eksploatacją urządzeń.

W przypadku nieprawidłowego działania (uszkodzenie czujnika lub przekroczenie temperatury dopuszczalnej), sterownik przechodzi automatycznie do trybu pracy **STOP** i wyświetlany jest kod alarmu w kolorze czerwonym. Stan alarmowy sygnalizowany jest dźwiękiem przez 30s (tylko wtedy, gdy sterownik był w trybie regulacji). Wyłączenie dźwięku możliwe jest przez naciśnięcie dowolnego przycisku.

W przypadku zaniku zasilania w czasie trwania procesu, po ponownym załączeniu sterownik uruchamia się w trybie *stand-by* z krótką sygnalizacją dźwiękową.

OPIS ZDARZEŃ ALARMOWYCH

l.p.	Kod alarmu	Opis zdarzenia
1.	a1C1	Zwarcie czujnika
2.	a2BH	



FABRYKA MASZYN I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
"KROMET" Sp. z o.o.
ul. Pocztowa 30
66-600 Krosno Odrzańskie
POLAND

Kromet®

PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ 900.PE-05Ex

Wymiary

