

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

Kromet[®] Sp. z o. o.

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

www.kromet.com.pl

e-mail Zbyt@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

PATELNA ELEKTRYCZNA 000.PE-025N



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/D/2528/2007
Krosno Odrz. maj 2009r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie patelni elektrycznej.	4
2. Charakterystyka techniczna patelni elektrycznej.	5
3. Opis techniczny patelni elektrycznej	5
4. Instalowanie patelni elektrycznej.	6
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.	9
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.

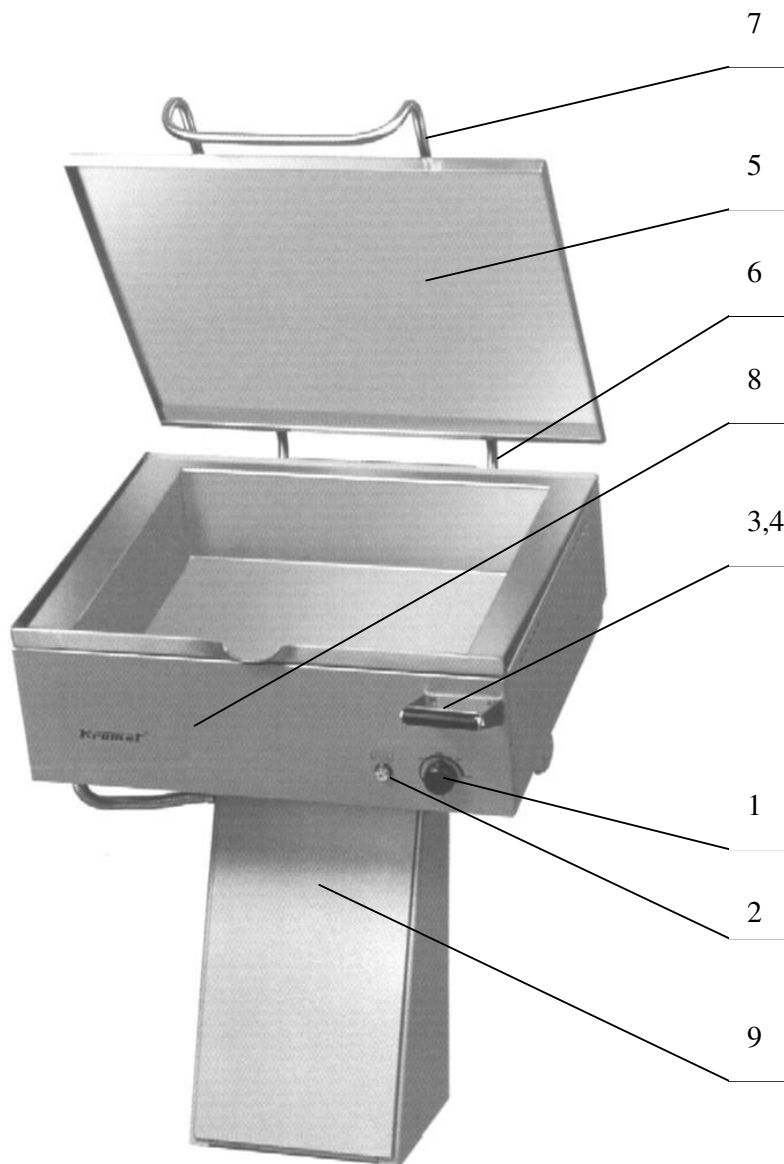
UWAGA !

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

1. Przeznaczenie patelni elektrycznej.

Patelnia elektryczna 000.PE-025N przeznaczona jest do wyposażania barów, restauracji itp. zakładów zbiorowego żywienia. 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 – 025N.

2. Charakterystyka techniczna patelni elektrycznej.

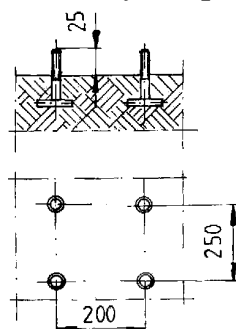
Tabela 1. Charakterystyka patelni elektrycznej 000.PE – 025N.

Dane techniczne	000.PE-025N
Wysokość.	850 ⁻³⁰ mm
Szerokość.	700 mm
Długość.	760 mm
Moc całkowita	5,4 kW
Wydajność	100 kotł./h
Masa urządzenia.	70 kg
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 elektrycznej 000.PE-025N

Patelnia elektryczna 000.PE-025N /rys.1/ posiada estetyczną sylwetkę wykonaną z blach w wersji lakierowanej lub nierdzewnej. Część robocza patelni wsparta jest na nodze podstawy poz.9, w której znajdują się otwory przeznaczone do mocowania patelni na śrubach fundamentowych.

Głównymi częściami patelni elektrycznej jest misa wykonana z blachy nierdzewnej, pod misą zamocowane jest dziewięć grzałek o mocy 600 W każda. W przedniej części patelni znajduje się tablica rozdzielcza poz.8, na której znajduje się regulator temperatury poz.1, lampka sygnalizacyjna poz.2. Do przechylania misy służy uchwyt poz.3 i dźwignia mechanizmu zapadkowego poz.4. Od góry misa zamykana jest pokrywą poz.5. Do otwierania pokrywy służą zawiasy poz.6 sprzężone z uchwytem poz.7.



Rys.2. Sposób mocowania śrub fundamentowych.

4. Instalowanie patelni elektrycznej.

Patelnię elektryczną należy ustawić na twardym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym. Następnie należy wypoziomować powierzchnię misy grzewczej, a następnie zamocować patelnię przy pomocy

śrubowych łączników rozporowych SŁN0808012 lub podobnych do fundamentu (rys.2) i uszczelnić silikonem.

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 1,5mm² zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S16 3B 16A z wyłącznikiem różnicowo prądowym $I_n = 40A$, $I_{\Delta n} = 30mA$.

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 nieumiejętnego obsługiwanego 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: Zakazuje się używania patelni 000.PE-025N jako frytkownicy.

6. Instrukcja obsługi patelni elektrycznej.

Przed rozpoczęciem pracy należy do miski nałożyć odpowiednią ilość tłuszczu, nastawić na żądaną 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.

W trakcie grzania zapala się zielona lampka sygnalizacyjna. Po wygaśnięciu lampki sygnalizacyjnej, czyli osiągnięciu żądanej temperatury grzania, można przystąpić do eksploatacji patelni.

Przed przystąpieniem do opróżniania zawartości miski patelni należy wyłączyć urządzenie z sieci. W celu opróżnienia miski z zawartości płynnej, należy odciągnąć dźwignię mechanizmu przechyłu, przechylić misę i wylać jej zawartość do wcześniej podstawionego pojemnika.

7. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu patelni elektrycznej 000.PE-025N należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

Konserwacja ciągła /codzienna/ urządzenia polega na usunięciu zanieczyszczeń przez dokładne mycie patelni elektrycznej ścierką zmoconą 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 wchodzić 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 tarcze ściernie tak żeby pokrywa misy zatrzymywała się w każdym punkcie.

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.

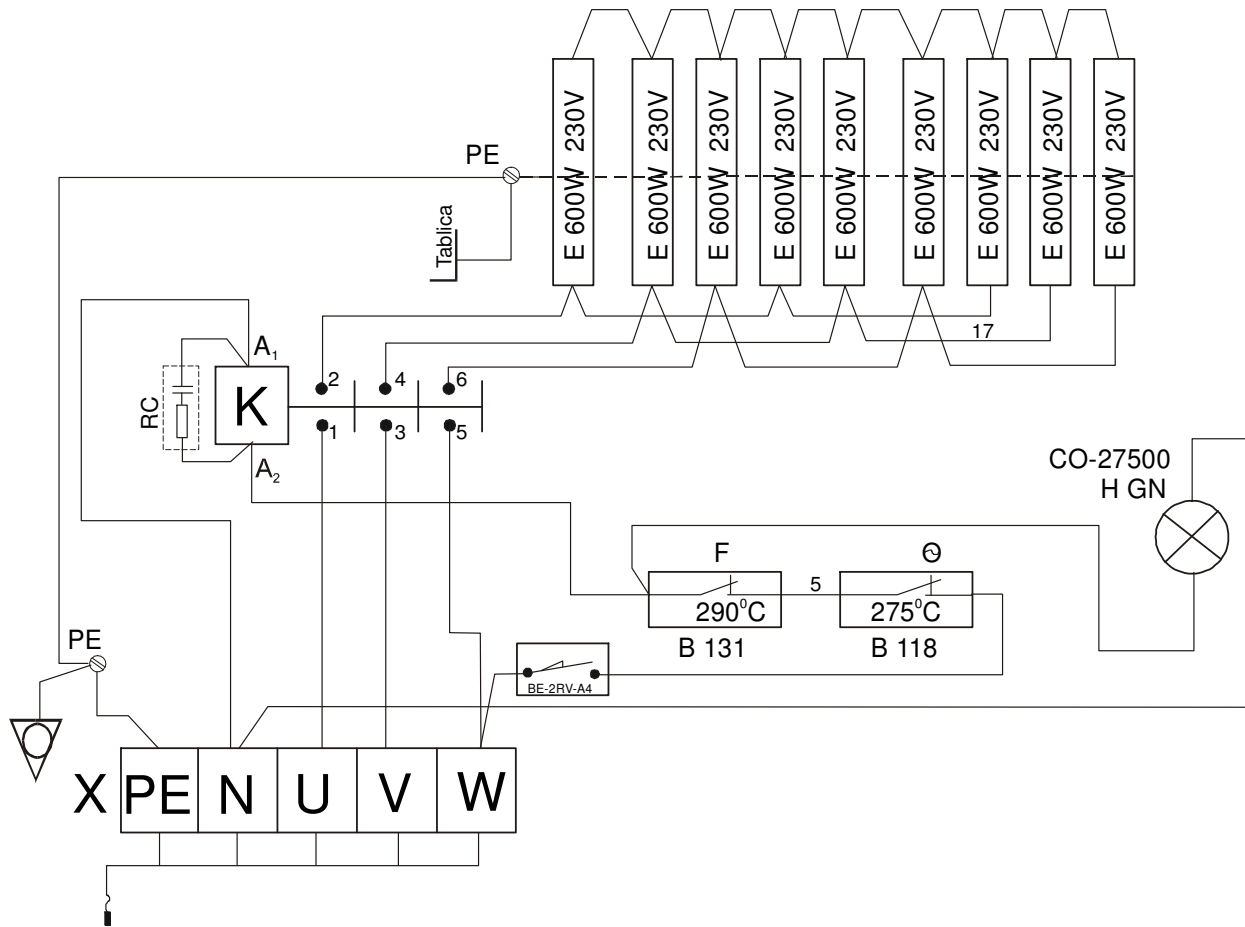
Tabela 3. Wykaz części zamiennych do patelni elektrycznej 000.PE-025N

Lp.	Nazwa części	typ lub nr rysunku
1.	Grzałka 600W kpl.	0159-510-0
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.	Sprężyna	0040-017-0000-0

10. Uwagi końcowe.

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

11. Schemat elektryczny.



Rys.3. Schemat elektryczny000. PE- 025N