



ЦМИ

Г. ВОЛГОГРАД

**ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ
ШЖ-1, ШЖ-2, ШЖ-3**



ПАСПОРТ

СОДЕРЖАНИЕ.

Описание.

Общие указания.

Технические данные.

Порядок работы.

Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

Техническое обслуживание.

Гарантийные обязательства.

Правила транспортирования и хранения.

Утилизация.

Сведения о рекламациях.

Приложение 1.

Приложение 2.

Приложение 3.

Свидетельство о приёмке.

Шкаф жарочный ШЖ-___ заводской номер _____,

Дата выпуска _____

Описание.

Руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления потребителя с устройством и принципом работы шкафа жарочного (далее шкафа). Перед подключением шкафа внимательно ознакомьтесь с данным руководством, с панелью подключения, с элементами управления, надписями и знаками на панелях. В период эксплуатации бережно обращайтесь с шкафом, не допускайте механических повреждений. Содержите шкаф в чистоте.

Шкафы жарочные выпускаются различных модификаций – с одной, двумя и тремя жарочными камерами.

Шкаф жарочный предназначен для жарки, запекания мясных, овощных продуктов, для выпечки кулинарных и кондитерских изделий.

1. Общие указания.

Шкаф состоит из самостоятельных теплоизолированных камер, внутри которых сверху и внизу расположено по три ТЭНа (мощность каждого ТЭНа 1 кВт). Дно камеры защищает подовый лист. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки. На правой части передней панели шкафа расположены терморегуляторы для каждой группы ТЭНов (верх и низ) и сигнальные лампы.

Для обслуживания и ремонта жарочного шкафа и электропроводки предусмотрена боковая съемная облицовка.

2. Технические данные.

Таблица 1.

Модификация	ШЖ-1	ШЖ-2	ШЖ-3
Габаритные размеры, мм, (длина х ширина х высота)	940x800x950	940x800x1500	940x800x1780
Размеры корпуса, мм (длина х ширина х высота)	940x710x950	940x710x1500	940x710x1780
Кол-во камер, шт.	1	2	3
Кол-во ТЭНов в одной камере, шт.	6		
Мощность одного ТЭНа, кВт	1		
Номинальная мощность, кВт	6	12	18
Напряжение, В.	220/380		
Диапазон регулировки температуры жарочного шкафа, °С	50-320		
Внутренний размер жарочного шкафа, мм (длина х высота х глубина)	560x300x560		
Кол-во уровней направляющих, шт.	4		
Кол-во противней 500x535x30 в комплекте, шт.	2	4	6
Масса, кг.	85	145	195

3. Монтаж

Монтаж производит специализированная организация, имеющая соответствующую лицензию. Подключение жарочного шкафа к электросети должно быть выполнено согласно действующим правилам и нормам монтажа силовых установок, при этом необходимо обеспечить свободный доступ к жарочному шкафу со всех сторон для осмотра и ремонта. Задняя стенка жарочного шкафа должна быть на расстоянии не менее 800 мм от стены. Жарочный шкаф при монтаже должен быть обязательно заземлен. Провод защитного заземления присоединяется к заземляющему болту на раме шкафа обозначенному знаком «Земля», а медные провода электропитания (ABCN сечением не менее 4 мм²) к набору зажимов КЛ.

В месте удобном для пользования в линии электропроводки, питающей жарочный шкаф, должно быть установлено пусковое устройство (рубильник, пускатель и т.д.) позволяющее полностью отключать шкаф от электросети, и соответствующая защита (плавкие вставки и т.п.) на номинальный ток 35 А.

После монтажа жарочного шкафа и проведения замеров сопротивления следует проверить работу переключателей и нагревательных элементов. Сопротивление заземления не должно быть более 4 Ом, а сопротивление изоляции не менее 2 МОм.

4. Порядок работы.

4.1. Удалите антикоррозийный состав со всех поверхностей жарочного шкафа теплой мыльной водой; протрите поверхности насухо.

4.2. Прокалите рабочую камеру вместе с противнями в течение 2 часов установив терморегуляторы на 100-150° С для просушки спиралей и изоляции ТЭНов на кратковременном режиме (1 мин - работает, 2 мин - нет; 2 мин - работает, 4 – нет; 5 мин - работает, 10-нет, затем оставить работать на 1,5 часа).

4.3. Покройте все поверхности противня тонким слоем нерафинированного растительного масла, прокалите их при температуре 200°С до исчезновения дыма (выделение дыма происходит в результате выгорания остатков антикоррозионного покрытия).

4.4. Данную процедуру прокаливания повторить 2-3 раза, при этом каждый раз наносить на поверхность противней тонкий слой нерафинированного растительного масла, до появления на поверхности противней тонкой жировой пленки. Пленка защищает поверхности от появления очагов коррозии, упрощает работу с выпечкой (выполняет роль антипригарного покрытия и выпекаемые изделия легко отделяются от противня).

4.5. После каждого процесса приготовления противни необходимо вымыть и просушить, для чего включить шкаф на 5-10 мин., температура нагрева шкафа 260°С, после чего рекомендуем покрыть всю поверхность слоем нерафинированного растительного масла. В таком состоянии противень храните в сухом месте до следующего процесса приготовления пищи.

4.6. В результате продолжительного хранения или неправильного ухода возможно появление очагов коррозии на поверхности противня. Это нормальное явление для изделий из «черного» металла и его можно устранить следующим образом:

- удалить с противней наждачной бумагой очаги коррозии;
 - вымыть, высушить, покрыть тонким слоем нерафинированного растительного масла;
 - прокалить при температуре 200 С., пока не исчезнет дым.
- После использования противни необходимо вымыть и хранить в сухом месте.

3.7. Работу проводят в следующем порядке:

3.7.1. За 25-30 мин. до начала работы включить шкаф для прогрева, установив необходимую температуру на терморегуляторах, при этом загораются лампы. При достижении заданной температуры лампы датчика гаснут.

3.7.2. Загрузить в камеру противни с продуктом.

3.7.3. Регулировать температуру нагрева верхних и нижних групп ТЭНов при помощи терморегуляторов, соответствующую технологическому процессу.

Во избежание излишних потерь тепла не оставляйте двери камер открытыми на продолжительное время.

По окончании работы выключите шкаф, установив ручки терморегуляторов в положение «выкл».

Промойте поддон, противни, облицовку и ручки дверей шкафа горячей водой и протрите их.

5. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

4.1. Распаковка, установка и опробование жарочного шкафа должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгового технологического оборудования.

4.2. После проверки состояния упаковки распаковать жарочный шкаф, удалить антикоррозионную смазку, провести внешний осмотр и проверить комплектность в соответствии с п.3.

4.3. Внимательно изучите данное руководство.

4.4. Не допускается установка жарочного шкафа ближе, чем 1м от легковоспламеняющихся материалов.

4.5. К жарочному шкафу должен быть подход не менее 1.5м

4.6. Ежедневно перед началом работы проверять исправность заземления. БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ НЕ ВКЛЮЧАТЬ!

4.7. Запрещается оставлять включенным жарочный шкаф без присмотра.

4.8. Если корпус жарочного шкафа оказывается под напряжением, следует немедленно прекратить на нем работу, отключить от электросети и вызвать электрика.

4.9. Не проливайте жидкость на поддон.

4.10. ОТКЛЮЧАЙТЕ шкаф перед санитарной обработкой и остановкой на ремонт.

4.11. При обнаружении неисправностей вызовите слесаря ремонтного предприятия.

4.12. ПОМНИТЕ, что камера нагревается до 350°С

6. Техническое обслуживание.

Техническое обслуживание включает: техническое обслуживание при использовании, регламентированное техническое обслуживание и текущий ремонт.

Техническое обслуживание при использовании выполняется ежедневно и включает в себя:

- наблюдение за работой механизма фиксации ручек переключателей, работой сигнальных ламп, работой реле температуры;
- чистку, мытье по окончании работы полностью отключенного жарочного шкафа от электросети.

Регламентированное техническое обслуживание выполняется ежемесячно и включает в себя:

- проведение инструктажа по правилам эксплуатации;
- проверку состояния заземления и токоведущих частей;
- проверку крепления электропроводки, облицовок;
- очистка от окалины ТЭН шкафа;
- проверка исправности нагревательных элементов, замена сигнальных ламп и т.д.

Работы по регламентированному техническому обслуживанию, работы по текущему ремонту должна выполнять специализированная организация, обученные специалисты, имеющие группу допуска по электробезопасности не ниже III.

7. Гарантийные обязательства.

7.1. Предприятие гарантирует нормальную работу жарочного шкафа в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

7.2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя шкафа по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

7.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт

7.4. Гарантийный срок хранения – 7 месяцев со дня выпуска.

7.5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт.

8. Правила транспортирования и хранения.

8.1. Транспортировка изделия в упакованном виде может производиться автомобильным, железнодорожным и речным транспортом по группе условия хранения 5 ГОСТ 15150 в соответствии с правилами, действующими на эти виды транспорта.

8.2. Хранение изделия в упакованном виде на складах производится в вертикальном положении в один ярус по группе условий хранения 1 ГОСТ 15150.

8.3.Срок хранения изделия должен быть не более 12 месяцев при соблюдении условий хранения.

8. Утилизация.

Утилизация изделия осуществляется разделкой на части и сдачей их в металлолом.

9. Сведения о рекламациях

Рекламации изготовителю предъявляются потребителем изделия в порядке и сроки, установленные законодательством, с учетом условий хранения и эксплуатации. Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

- 1) Паспорт;
 - 2) Акт пуска изделия в эксплуатацию;
 - 3) Акт-рекламация;
 - 4) Копия удостоверения механика, производившего монтаж и обслуживание, или копия договора с обслуживающей специализированной организацией;
 - 5) Копия свидетельства о приемке из паспорта на изделие.
- Рекламации принимаются изготовителем:
- Адрес: 400075, г. Волгоград, ул. Краснополянская, 74Г
 - E-mail: prodmaster@cmivolg.com
 - Телефон: +7 (8442) 32-56-01, +7-800-100-56-01

АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен на изделие производства ЦМИ

(тип, заводской номер изделия и дата изготовления)

владельцем

(наименование и адрес организации)

(должность, Ф.И.О. представителя организации)

и представителем специализированной организации

(наименование и адрес организации)

механиком

(должность, Ф.И.О. представителя организации)

и удостоверяет, что:

- Нагревательные элементы оборудования исправны;
- Изделие пущено в эксплуатацию и принято на обслуживание в соответствии с договором № _____ от «___» _____ 20__ г. между владельцем оборудования и специализированной организацией _____

Акт составлен и подписан:

Владелец оборудования

Представитель специализированной
организации

(подпись)

(подпись)

М.П.

М.П.

«___» _____ 20__ г.

Приложение 1.

Рисунок 1. Жарочный шкаф ШЖ-1

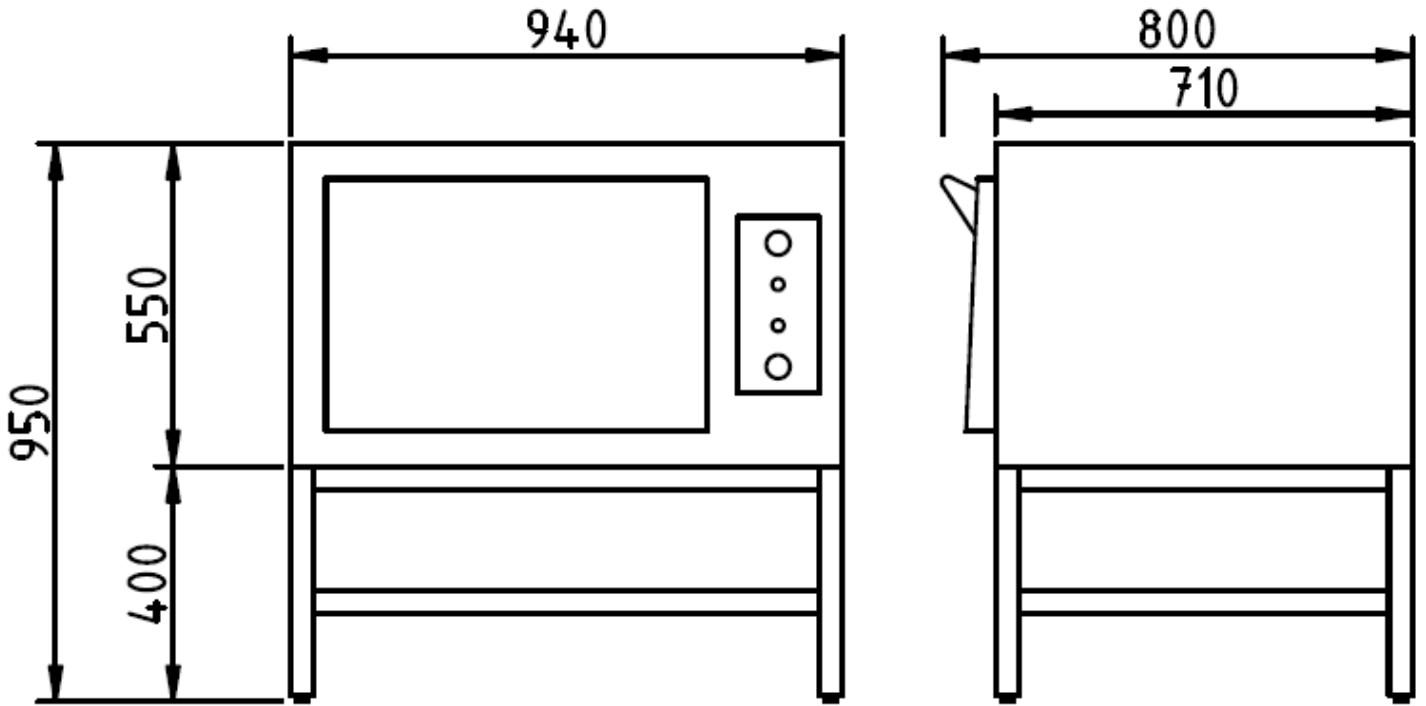


Рисунок 2. Жарочный шкаф ШЖ-2

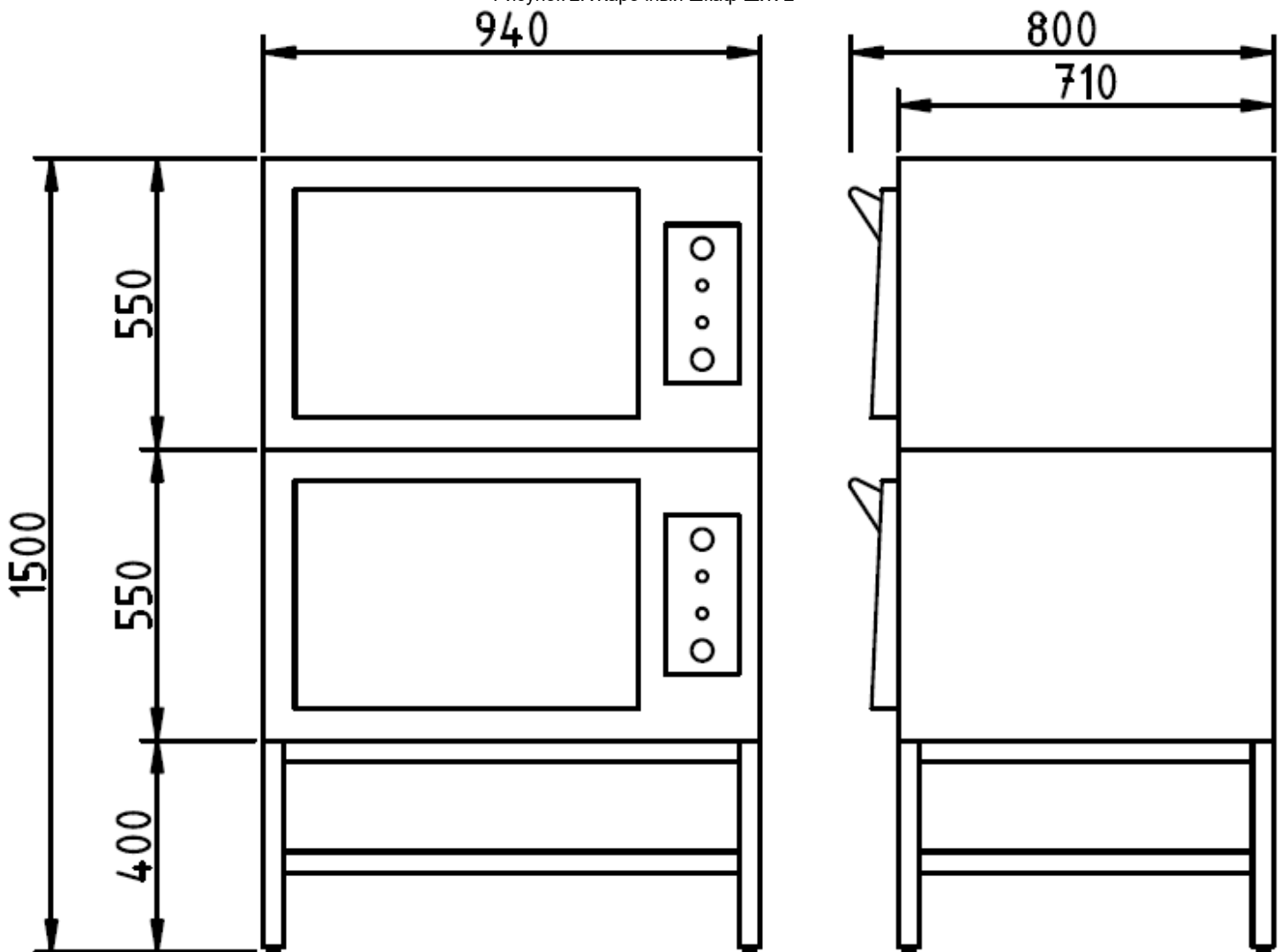
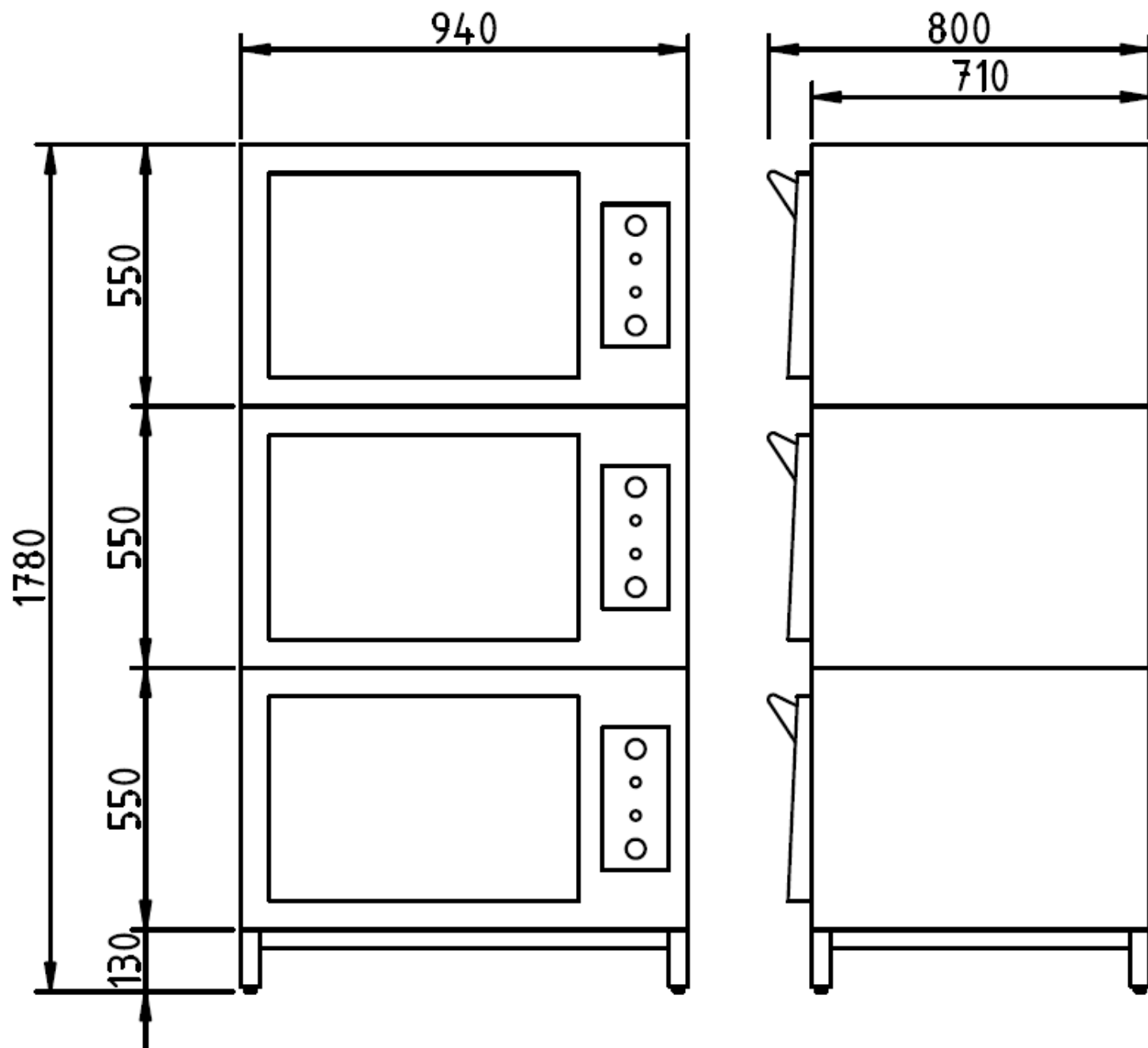
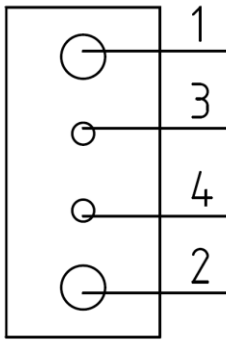


Рисунок 3. Жарочный шкаф ШЖ-3



Приложение 2.

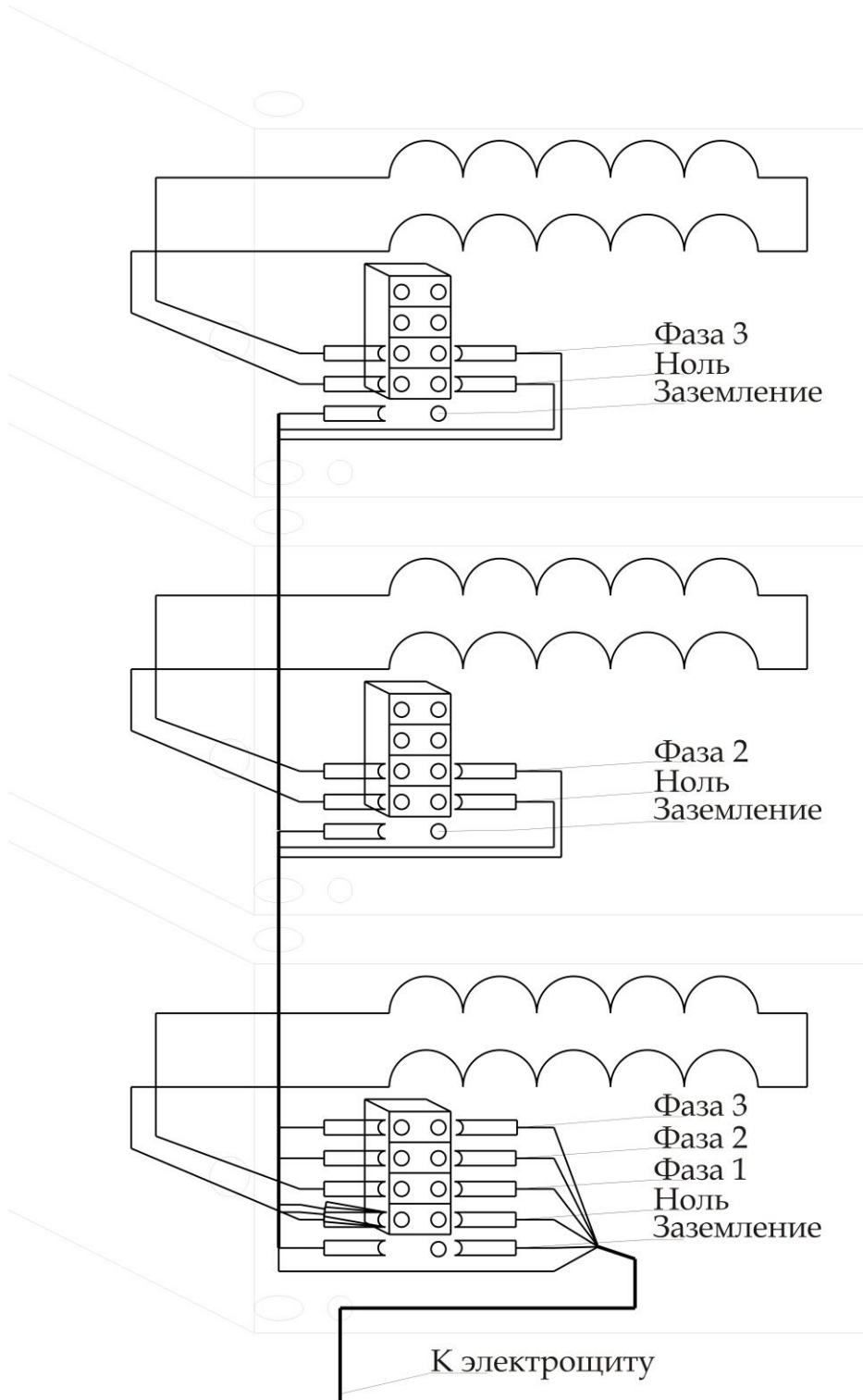
Рисунок 4. Панель управления камеры



1. Терморегулятор верхней группы ТЭНов
2. Терморегулятор нижней группы ТЭНов
3. Сигнальная лампа верхней группы ТЭНов
4. Сигнальная лампа нижней группы ТЭНов

Приложение 3.

Подключение осуществляется квалифицированным специалистом, согласно схеме подключения.



СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.НА39.Н5662

Срок действия с 08.07.2022

по 07.07.2025

№ 0495816

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ Общество с ограниченной ответственностью "Лидер", Место нахождения: 117630, РОССИЯ, г. Москва, ш. Старокалужское, дом 62, этаж 2, помещение VIII, комнаты 12, 13. Телефон: +7 4996860816, Адрес электронной почты: openkarosm@yandex.ru. Аттестат аккредитации регистрационный № RA.RU.10НА39. Дата регистрации аттестата аккредитации: 14.03.2018 года



ПРОДУКЦИЯ Оборудование технологическое тепловое для предприятий торговли, общественного питания и пищеблоков по приложению. Приложение бланк № 0095520. Серийный выпуск

код ОК

28.93.15

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1(2005) «Безопасность машин. Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования»; ГОСТ 30804.6.2-2013 (IEC 61000-6-2:2005) «Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах.»; ГОСТ 30804.6.4-2013 (IEC 61000-6-4:2006). «Совместимость технических средств электромагнитная. Электромагнитные помехи от технических средств, применяемых в промышленных зонах Нормы и методы испытаний.»

код ТН ВЭД

8419818000

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТИЛГУДС" 400120, Волгоградская область, г. Волгоград, Татищевская ул., д. 63 ОГРН 1153443008949. Телефон +7 8442 32-56-01. Адрес электронной почты Director@cmivolg.com

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТИЛГУДС" 400120, Волгоградская область, г. Волгоград, Татищевская ул., д. 63 ОГРН 1153443008949. Телефон +7 8442 32-56-01. Адрес электронной почты Director@cmivolg.com

НА ОСНОВАНИИ Протокол испытаний № 32311.ИЛ01.СС3676 от 07.07.2022 года. Испытательной лаборатории Общество с ограниченной ответственностью «АРТАЛИКС», Свидетельство об уполномочивании № ARTALIX.RU.32311.ИЛ01. Дата регистрации свидетельства: 05.10.2020 года

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Схема сертификации 3



Руководитель органа

Эксперт

Handwritten signature
подпись

Handwritten signature
подпись

М. В. Петрунин

инициалы, фамилия

О. Е. Баранова

инициалы, фамилия

Сертификат не применяется при обязательной сертификации