

«ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ KAYMAN»

Паспорт и руководство по эксплуатации

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| ПК-Э-4/1 А | <input type="checkbox"/> |
| ПК-Э-4/1-У А | <input type="checkbox"/> |
| ПК-Э-4/2-У А | <input type="checkbox"/> |

«ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ КАУМАН»

Данное «Руководство по эксплуатации» распространяется на печи конвекционные:

- ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ КАУМАН ПК-Э-4/1 А
- ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ КАУМАН ПК-Э-4/1-У А
- ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ КАУМАН ПК-Э-4/2-У А

Содержание РЭ:

1. Техническое описание	3
2. Требования по технике безопасности	3
и пожарной безопасности	3
3. Подготовка к работе и порядок работы	4
4. Техническое обслуживание	7
5. Гарантийные обязательства	8
7. Сведения о приемке	9
Талон на гарантийное обслуживание	10
Приложение 1	11
Схема электрического подключения печи к электросети	11
Табл.4	13
Приложение 2	14
Приложение 3	17
Технические характеристики	17
Приложение 4	17
Технические характеристики	17
Приложение 5	18
Комплект поставки	18
Приложение 6	19
Акт о запуске оборудования в эксплуатацию	19

1. Техническое описание

1.1. Перед пуском изделия в работу следует внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации! Оно содержит важные указания, касающиеся безопасности использования, установки и технического обслуживания. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный людям или имуществу, вызванный несоблюдением требований, указанных в данном руководстве.

1.2. Печь конвекционная серии ПК-Э (далее — печь) предназначена для приготовления или разогрева пищи на промышленных кухнях; ПК-Э-4/1 А без пароувлажнения, ПК-Э-4/1-У А, ПК-Э-4/2-У А — с пароувлажнением.

1.3. Корпус и камера печи изготовлены из нержавеющей стали. Откидывающаяся дверца печи изготовлена из термостойкого стекла. Внутри камеры имеются 4 уровня направляющих для противней, с шагом 75мм.

1.4. Печь имеет электромеханическую систему управления. Печь оснащена подсветкой камеры приготовления, рукоятками регулировки температуры и времени приготовления. На панели управления находятся две сигнальные лампочки: «СЕТЬ» и «НАГРЕВ».

1.5. Подача пара осуществляется при нажатии и удержании кнопки «ПАР» (только для ПК-Э-4/1-У А, ПК-Э-4/2-У А).

1.7. Марка KAYMAN постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

1.8. Печь следует оберегать от небрежного обращения, ударов, нельзя тащить и наклонять при перемещении.

2. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

2.1. Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ МЭК 60335-1, степень защиты оболочки по ГОСТ 14254 – IP 20.

2.2. Климатическое исполнение изделия УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +35 °С и относительной влажностью не более 60 % при 20 °С).

2.3. Печь должна эксплуатироваться только персоналом, специально обученным работе с печью. Персонал должен регулярно проходить инструктаж по технике безопасности.

Внимание!

Категорически запрещается персоналу, обслуживающему печь, производить ее ремонт и регулировку!

2.4. Любое вмешательство в устройство, в том числе в случае неисправности, должно осуществляться только изготовителем или авторизованным центром обслуживания и квалифицированным персоналом, при использовании оригинальных запасных частей.

2.5. **Следует всегда отключать печь от электрической и гидравлической сетей перед проведением работ по техническому обслуживанию и ремонту.**

2.6. Работа с поврежденным кабелем или электровилкой не допускается.

2.7. **Заземление печи обязательно!**

2.8. При появлении признаков ненормальной работы печи или обнаружении неисправности в электрической части, немедленно отключить ее от сети и вызвать ремонтника.

2.9. Категорически **запрещается**:

- подключать печь к электрической сети без учета нагрузки на сеть и без вводного защитного устройства;

- изменять электрическую схему и отключать защитные устройства;

- использовать переходники, адаптеры, розетки, удлинители и прочие изделия, не соответствующие требованиям электробезопасности;
 - быстро открывать дверцу печи: возможны сильные ожоги из-за выхода горячего воздуха;
 - прикасаться к посуде с продуктами и деталям печи голыми руками;
 - помещать в печь алкоголь и легковоспламеняющиеся продукты, это может вызвать возгорание и привести к взрыву;
 - оставлять легковоспламеняющиеся предметы и материалы вблизи устройства;
 - устанавливать около печи другие источники тепла;
 - оставлять печь без присмотра;
 - оставлять детей без присмотра рядом с печью;
 - мыть печь инвентарём с образованием капель воды, абразивными материалами и средствами, содержащими кислоту или аммиак.
- 2.10. При повреждении деталей стеклянной двери следует незамедлительно заменить их.

3. Подготовка к работе и порядок работы

3.1. Перед установкой проверить габаритные размеры места, точное расположение электрических подключений, подвода воды, вентиляционного отверстия для выпуска пара.

Место под установку

печи должно отвечать следующим требованиям:

- для удаления паров и запахов за пределы помещения необходимо установить печь под вытяжкой;
- поверхность для установки печи должна быть горизонтальная, плоская и выдерживать массу изделия с максимальной загрузкой (масса изделия указан в табл.5);
- дверца печи должна полностью и свободно открываться;
- задняя панель должна быть легкодоступна для технического обслуживания, подключения к электросети и водопроводу;
- вокруг печи должно остаться свободное пространство не менее 50мм.
- расстояние до других источников тепла должно быть не менее 500 мм по бокам, и не менее 700мм сзади;
- расстояние до легковоспламеняющихся материалов или емкостей с воспламеняющимися жидкостями (стены, мебель, баллоны с газом и т. п.) должно быть не менее 500 мм.;

3.2. Запрещается тащить волоком и наклонять печь во время транспортировки. Используйте только подходящие устройства с соответствующей грузоподъемностью.

3.3. Проверьте целостность упаковки. После снятия упаковки убедитесь в целостности оборудования и комплекта поставки.

3.4. Удалите защитную пленку с внутренних и внешних поверхностей печи. Снимите все элементы упаковки. Не применяйте инструменты, которые могут повредить поверхность.

3.5. Не допускается устанавливать печь без ножек — это нарушит циркуляцию воздуха и приведет к перегреву и повреждению печи и подставки.

3.6. Печь должна быть выровнена с помощью уровня, регулировку производить при помощи ножек. Ножки зафиксировать контргайками.

3.7. Убедитесь, что держатели противней надежно зафиксированы на стенах внутри камеры, иначе противни могут опрокинуться.

3.8. Печи совместимы с расстоечными шкафами KAYMAN. Шкафы могут быть использованы как подставки под конвекционные печи KAYMAN (ШРЭ-10-1 А для ПК-Э-4/1 А и ПК-Э-4/1-У А, ШРЭ-10-2 А для ПК-Э-4/2-У А).

3.9. Электрическое соединение.

3.9.1. Перед подключением к сети электроснабжения, следует удостовериться, что частота и напряжение соответствуют требованиям, указанным в таблице 5.

3.9.2. Подсоединение печи к системе электропитания должно осуществляться только уполномоченным персоналом (электриком), обладающим необходимым навыком и имеющим

допуск по электробезопасности не ниже III. После завершения работ должен быть заполнен акт о запуске оборудования в эксплуатацию (См. Приложение 6).

3.9.3. Осуществить подключение печи к электросети с учетом допускаемой нагрузки. Электропитание подвести от распределительного щита через автоматический выключатель и устройство защитного отключения.

3.9.4. Для печи ПК-Э-4/2-У А сетевой кабель в комплект поставки не входит.

3.9.5. Если понадобится замена кабеля, она должна проводиться квалифицированным специалистом.

3.9.6. Розетка должна быть оборудована заземлением, подходить под поставляемую вилку(только для ПК-Э-4/1-У А, ПК-Э-4/1 А) и соответствовать напряжению и мощности печи.

3.9.7. Для выравнивания потенциалов при установке изделия в технологическую линию необходимо использовать зажим, обозначенный знаком «эквипотенциальность». Его сечение должно быть равно, как минимум, половине сечения защитного проводника, к которому подсоединено изделие.

3.10. Гидравлическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

3.10.1. Между гидравлической сетью и печью необходимо установить запорный клапан и механический фильтр. На задней панели печи внизу справа имеется входное отверстие G3/4”

(см.рис.5, 6).

3.10.2. Давление воды в системе должно быть в пределах 1,5-2 бар. Если давление воды в системе превышает 6 бара, установите понижающий редуктор давления.

3.10.3. Качество подаваемой в печь воды должно соответствовать требованиям нормативных документов на питьевую воду. Если жесткость воды превышает 5рН, необходимо использовать

умягчитель воды (в комплект поставки не входит). В случае выхода изделия из строя по причине использования жесткой и неочищенной воды, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

3.11. В верхней части задней панели печи (см. рис. 5, 6) расположено отверстие выпуска пара. Необходимо установить печь непосредственно под вытяжкой.

3.12. Внимание! Обслуживать печь должен только специально обученный персонал, знающий устройство печи и правила ее эксплуатации и регулярно проходящий инструктаж

по технике безопасности. Обслуживающий персонал должен выполнять только те операции,

которые входят в его обязанности.

3.13. Панель управления представлена на рис.1

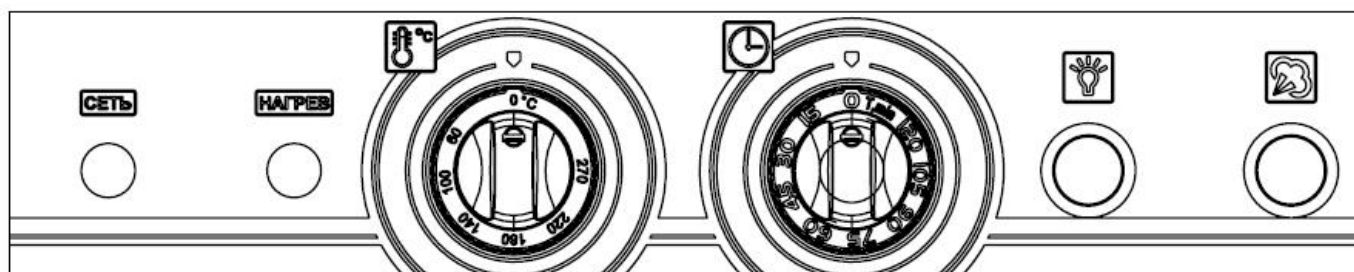


Рис. 1

1. Индикатор сети — загорается при включении печи в сеть.

2. Индикатор термостата загорается при включенных нагревательных элементах, то есть, когда температура в камере приготовления ниже установленной;

3. Рукоятка регулятора температуры. Позволяет устанавливать температуру приготовления;

4. Рукоятка таймера имеет 2 режима: при повороте рукоятки по часовой стрелке можно задать определенное значение времени, в течение которого будет работать печь; при повороте рукоятки против часовой стрелки печь работает, пока не будет выключена.

Внимание: не рекомендуется возвращения таймера в нулевое положение вручную.

5. Кнопка «свет» (с фиксацией) — включается освещение камеры приготовления. Освещение остается включенным, пока кнопка зафиксирована в нажатом положении.

6. Кнопка пароувлажнения (на модели ПК-Э-4/1 А отсутствует)-вода подается в то время, пока кнопка остается нажатой.

Внимание: во избежание излишнего попадания воды в камеру приготовления допускается только кратковременное нажатие (1-2 секунды) кнопки пароувлажнения.

3.14. Если печь не используется более 12 часов, рекомендуется оставлять дверь приоткрытой.

3.15. Если печь не используется несколько дней, нужно отключить ее от сети электроснабжения и от подачи воды.

3.16. **Советы при эксплуатации печи:**

- не рекомендуется использовать глубокие противни: они препятствуют равномерной циркуляции воздуха. Пространство между продуктом и верхним противнем должно быть не менее 2см;

- не перегружайте печь, располагайте продукты правильно по отношению к направлению потока воздуха в камере приготовления;

- при закладке продукта печь следует предварительно разогревать до температуры на 30° выше требуемой, чтобы компенсировать потери тепла при открывании дверцы;

- разогрев печи до установленной температуры осуществляется в течении 15-20 минут

- температура в различных точках камеры приготовления может колебаться в зависимости от типа и размера продукта и объема загрузки, поэтому для получения качественного приготовления

необходим визуальный контроль процесса приготовления.

- оставляйте дверь открытой как можно меньше времени;

- **Внимание: остаточные жиры, которые могут находиться в камере приготовления печи, могут вызвать возгорание, поэтому их нужно удалять незамедлительно.**

- запрещается солить пищу внутри камеры приготовления печи. Если в камере оказалась соль, ее нужно удалить незамедлительно, так как она может повредить поверхность.

- при заполнении противней и гастроемкостей, учитывайте тепловое расширение продуктов, чтобы жидкости не проливались во время готовки и при выемки их из печи.

Внимание: рекомендуется открывать дверцу в два этапа: сначала приоткрыть дверь на 3-4 см и удерживать в течение 4-5 секунд, чтобы дать выйти горячему пару, затем полностью открыть дверь.

- печь можно использовать для ускорения процесса разморозки продуктов при помощи перемешивания воздуха вентилятором при комнатной температуре, что гарантирует более быстрое оттаивание продуктов без изменения их вкуса и внешнего вида.

- можно использовать систему парообразования для быстрой разморозки продуктов, а также для подогрева продукта без потери влаги;

Внимание: подачу пара можно использовать при температуре не ниже 80°С. При этом печь должна быть заранее разогрета до желаемой температуры.

3.17. **Первое включение.**

3.16.1. Включите печь. Установите температуру на 150°C и таймер на 15 мин. Проверьте следующие функции:

- термостат отключает ТЭН при достижении заданной температуры;
- вентилятор вращается;

3.16.2. Прогрейте пустую печь до температуры 200°C и удерживайте на этой температуре 30 мин, чтобы удалить неприятные запахи термоизоляции.

3.16.3. Отключите печь от сети и дождитесь полного ее охлаждения.

3.16.4. Протрите стены камеры приготовления при помощи моющего средства и теплой воды. Использование агрессивных средств строго запрещено. Остатки моющих средств тщательно

удалите, протирая печь влажной тканью. Обязательно используйте средства защиты для глаз и рук.

3.17. При первом включении возможно дымообразование в результате обгорания ТЭНа и прокаливания духовки.

4. Техническое обслуживание

4.1. Для нормальной работы печи необходимо своевременное техническое обслуживание.

4.2. Техническое обслуживание печи разделяется на ежедневное и ежемесячное:

4.2.1 Ежедневное обслуживание проводится по окончании работ на печи, персоналом, эксплуатирующей организации, и включает в себя:

- протирание корпуса печи снаружи влажной тряпкой, следить, чтобы вода не попала внутрь корпуса;
- извлечение противней и направляющих для противней из камеры приготовления и их чистка;
- чистка камеры приготовления для поддержания гигиены и предотвращения коррозии стали;
- для просушки допускается оставить дверь печи приоткрытой.

4.2.2 Ежемесячное техническое обслуживание производится специализированной организацией и включает в себя:

- визуальный осмотр кабеля питания на предмет отсутствия механических и тепловых повреждений;
- проверка работоспособности электродвигателя вентилятора, смазка вала двигателя машинным маслом;
- проверка работоспособности ТЭНа, визуальный контроль поверхности ТЭНа на предмет наличия трещин или каверн;
- проверка надежности крепления крыльчатки вентилятора;
- подтяжка всех электрических соединений;
- проверка работоспособности электромагнитного клапана, чистка встроенного фильтра клапана (только для ПК-Э-4/1-У А и ПК-Э-4/2-У А).

4.3. Используйте неабразивные чистящие средства для внутренних и внешних поверхностей печи и средства для очистки нержавеющей стали.

4.4. Чистка камеры приготовления:

- выключите печь и дождитесь полного остывания;
- удалите боковые держатели противней и поместите их в посудомоечную машину.
- для чистки камеры используйте теплую воду с моющим средством. Рекомендуем использовать моющее средство D-FOAM или аналог;
- произвести очистку камеры приготовления в соответствии с инструкцией моющего средства.

4.5. Строго запрещается мыть камеру приготовления при температуре выше 70°C.

4.6. При наличии отложений грязи рекомендуется использовать пластиковую щетку или мягкую губку с моющим средством и теплой водой.

4.7. Внимание: остаточные жиры, которые могут находиться в камере приготовления печи, могут вызвать возгорание, поэтому их нужно удалять незамедлительно.

- 4.8. Запрещается солить пищу внутри камеры приготовления печи. Если в камере оказалась соль, ее нужно удалить незамедлительно, так как она может повредить поверхность.
- 4.9. При заполнении противней и гастроемкостей, учитывайте тепловое расширение продуктов, чтобы жидкости не проливались во время готовки и при выемки их из печи.
- 4.10. Перед выполнением любых действий устройство должно быть отключено от электропитания, гидравлической сети и охлаждено.
- 4.11. После проведения обслуживания убедитесь, что подключение электричества и воды выполнено надлежащим образом.

4.12. Инструкция по эксплуатации печи или ее копия всегда должна находиться поблизости от изделия, чтобы обслуживающий персонал в любой момент мог ей воспользоваться.

5. Гарантийные обязательства

5.1. Марка KAYMAN гарантирует нормальную работу изделий в течение 12 месяцев со дня ввода в эксплуатацию при соблюдении правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

5.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при отсутствии акта ввода в эксплуатацию (см. Приложение б);
- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при повреждениях, вызванных доработкой оборудования, внесением в него конструктивных изменений или проведением самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

5.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 14 дней со дня приобретения только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений и укомплектовано в соответствии с комплектом поставки;
- не производился ремонт.

5.4. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом

предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

5.5. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте производителя в разделе СЕРВИС: <http://atesy.ru/service/>

6. Возможные неисправности и способы их устранения

При возникновении неисправностей необходимо вызвать аттестованного специалиста для их устранения. Возможные неисправности и способы их устранения представлены в таблице 1.

Табл. 1

Вид неисправности, внешнее проявление	Вероятная причина	Способы устранения
1. Печь не включается	Нет электропитания	Восстановить подачу электропитания
	Неправильное подсоединение к сети электропитания	Проверить соединение с сетью электропитания
2. Вентилятор не работает	Срабатывание терморасцепителя безопасности мотора	Отключить печь и дождаться сброса термозащиты мотора. Если проблема сохраняется, обратиться к техническому специалисту
	Поломка конденсатора мотора	Обратиться к техническому специалисту для ремонта
3. Вода не поступает в камеру приготовления из трубки увлажнителя	Закрит доступ воды	Открыть доступ воды
	Неправильное подключение к системе	Проверьте подключение к системе подачи воды
	Засорились фильтры	Почистить фильтры

7. Сведения о приемке

ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ КАУМАН ПК-Э-4/1 А
 ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ КАУМАН ПК-Э-4/1-У А
 ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ КАУМАН ПК-Э-4/2-У А

заводской номер _____, соответствует техническим условиям ТУ 5151-019-11440392-01 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20__ г.

Принято ОТК. М.П.

Талон на гарантийное обслуживание

Организация _____
Адрес _____

Руководитель _____
Контактный тел./факс _____

Где было приобретено
оборудование _____

КОРЕШОК ТАЛОНА
На гарантийный ремонт печи конвекционной КАУМАН _____
« _____ »
« _____ » _____ 20__ г.
Механик _____
(фамилия) (подпись)

Россия г. Москва Волоколамское шоссе д.2

ТАЛОН

На гарантийный ремонт печи конвекционной КАУМАН _____

Заводской номер « _____ » и модель « _____ »

Дата выпуска « _____ » _____ 20__ г.

Продан _____

Наименование торгующей организации

Дата продажи « _____ » _____ 20__ г.

Владелец и его адрес _____

Подпись _____

Выполнены работы по устранению неисправностей

« _____ » _____ 20__ г. Механик _____

Владелец _____

Схема электрического подключения печи к электросети

Схема электрическая принципиальная

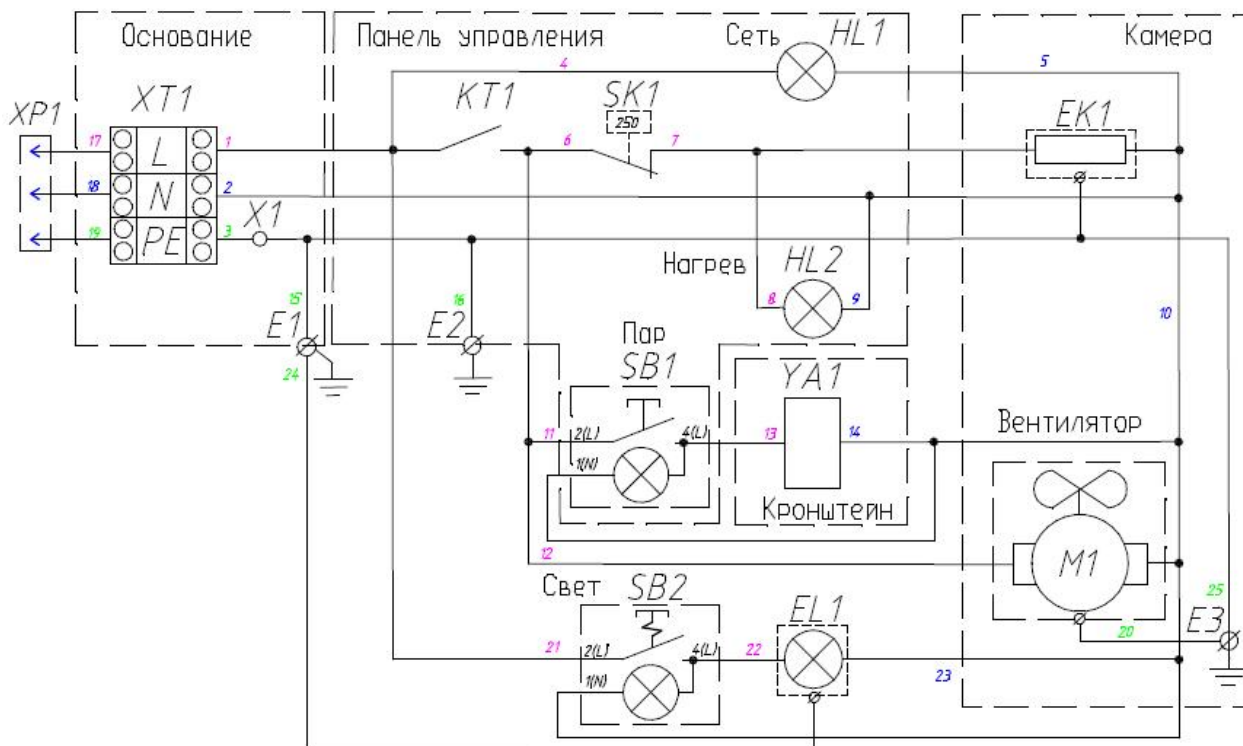


Рис.2 Схема электрическая принципиальная ПК-Э-4/1-У А

Табл.2

Обозн.	Наименование	Кол.
X1	Соединительная клемма СК-415 (2,5мм ²) TDM	1
XP1	Шнур с евровилкой ПВС-ВП 3х1,5	1
XT1	Клеммник WAGO 862-1503	1
KT1	Таймер Tempromatic M112HDV 270°/315°, 16А, 250 V.	1
SK1	Терморегулятор MMG HU-30-A 4125-0-049-2. 50-270°C	1
HL1	Лампа 09 зеленая	1
HL2	Лампа 09 зеленая	1
EL1	Лампа 25Вт E14	1
SB1	Кнопка PBS-06L, 3А 250V, зеленая без фиксатора	1
SB2	Кнопка PBS-06L, 3А 250V, зеленая с фиксацией	1
YA1	Клапан электромагнитный 3/4	1
EK1	ТЭН-190В,5-3,ОК220-1	1
M1	Электродвигатель FOSHAN PLD 61-25-1	1
E1-E3	Клемма заземления	1

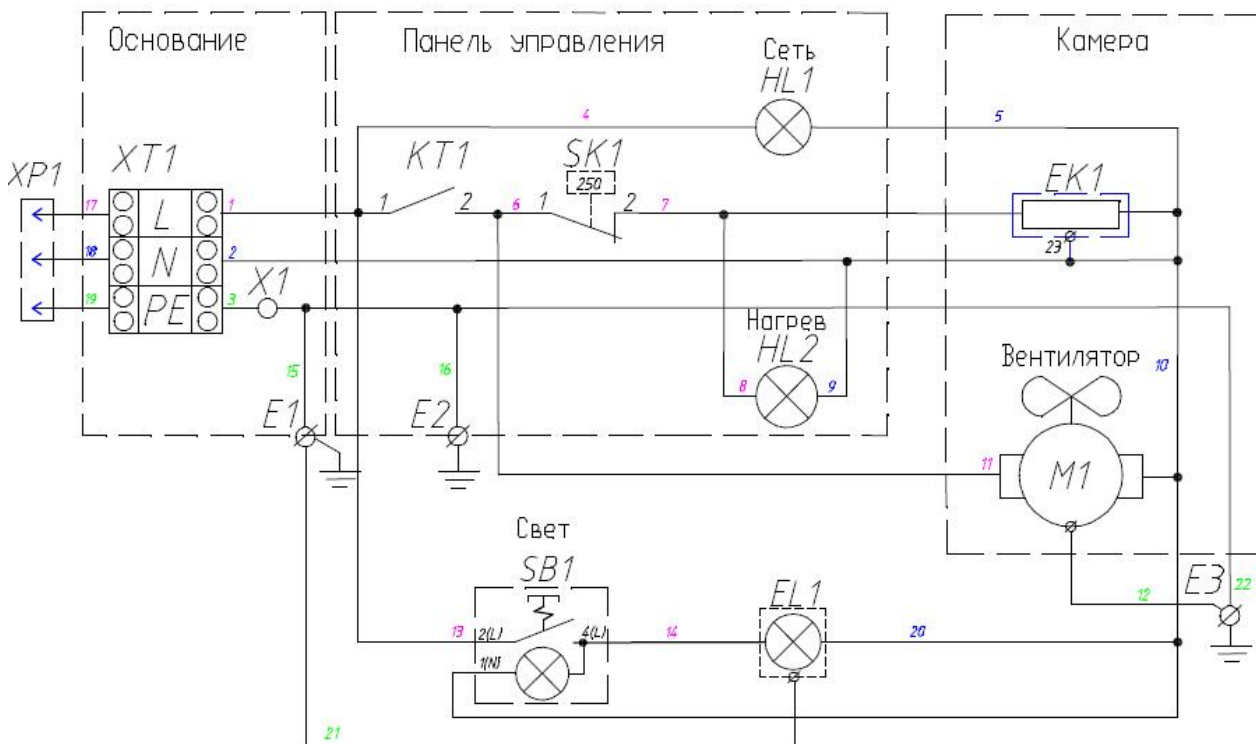


Рис.3 Схема электрическая принципиальная ПК-Э-4/1-У А

Табл.3

Обозн.	Наименование	Кол.
X1	Соединительная клемма СК-415 (2,5мм2) TDM	1
XP1	Шнур с евровилкой ПВС-ВП 3х1,5	1
XT1	Клеммник WAGO 862-1503	1
KT1	Таймер Tempromatic M112HDV 270°/315°, 16А, 250 V.	1
SK1	Терморегулятор MMG HU-30-A 4125-0-049-2. 50-270°C	1
HL1	Лампа 09 зеленая	1
HL2	Лампа 09 зеленая	1
EL1	Лампа 25Вт E14	1
SB1	Кнопка PBS-06L, 3А 250V, зеленая с фиксацией	1
EK1	ТЭН-190В,5-3,ОК220-1	1
M1	Электродвигатель FOSHAN PLD 61-25-1	1
E1-E3	Клемма заземления	1

Рис.4 Схема электрическая принципиальная ПК-Э-4/2-У А

Табл.4

Обозн.	Наименование	Кол.
X1	Соединительная клемма СК-415 (2,5мм2) TDM	1
XT1	Клеммник WAGO 862-1503	1
KT1	Таймер Tempromatic M112HDV 270°/315°, 16А, 250 V.	1
SK1	Терморегулятор MMG HU-30-A 4125-0-049-2. 50-270°C	1
HL1	Лампа 09 зеленая	1
HL2	Лампа 09 зеленая	1
EL1	Лампа 25Вт E14	1
SB1	Кнопка PBS-06L, 3А 250V, зеленая с фиксацией	1
SB2	Кнопка PBS-06L, 3А 250V, зеленая без фиксации	1
YA1	Клапан электромагнитный 3/4	1
EK1, EK2	ТЭН-190В,5-3,ОК220-1	1
M1, M2	Электродвигатель FOSHAN PLD 61-25-1	1
PE	Шина PE iek 6х9 6/2 артикул YNN11-06-100	1
E1-E3	Клемма заземления	1

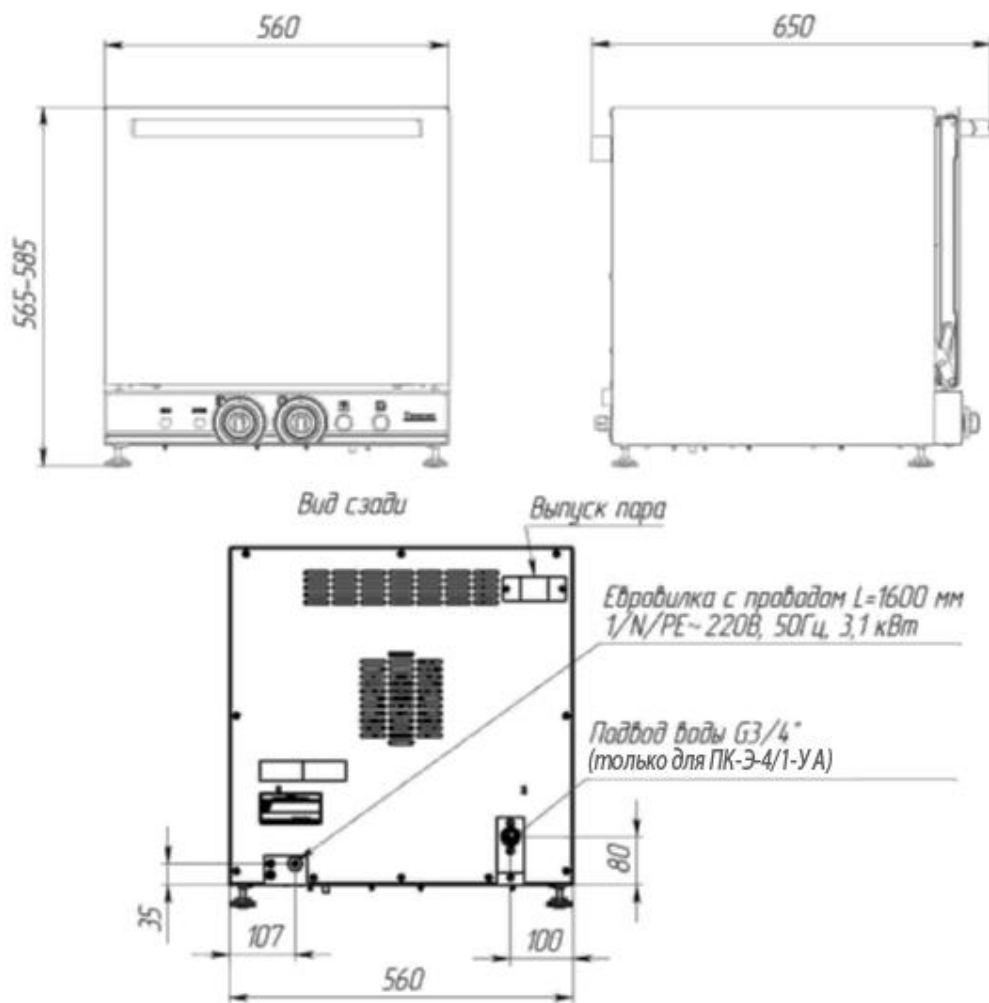


Рис.5 Общий вид и схема подключений ПК-Э-4/1-У А, ПК-Э-4/1 А

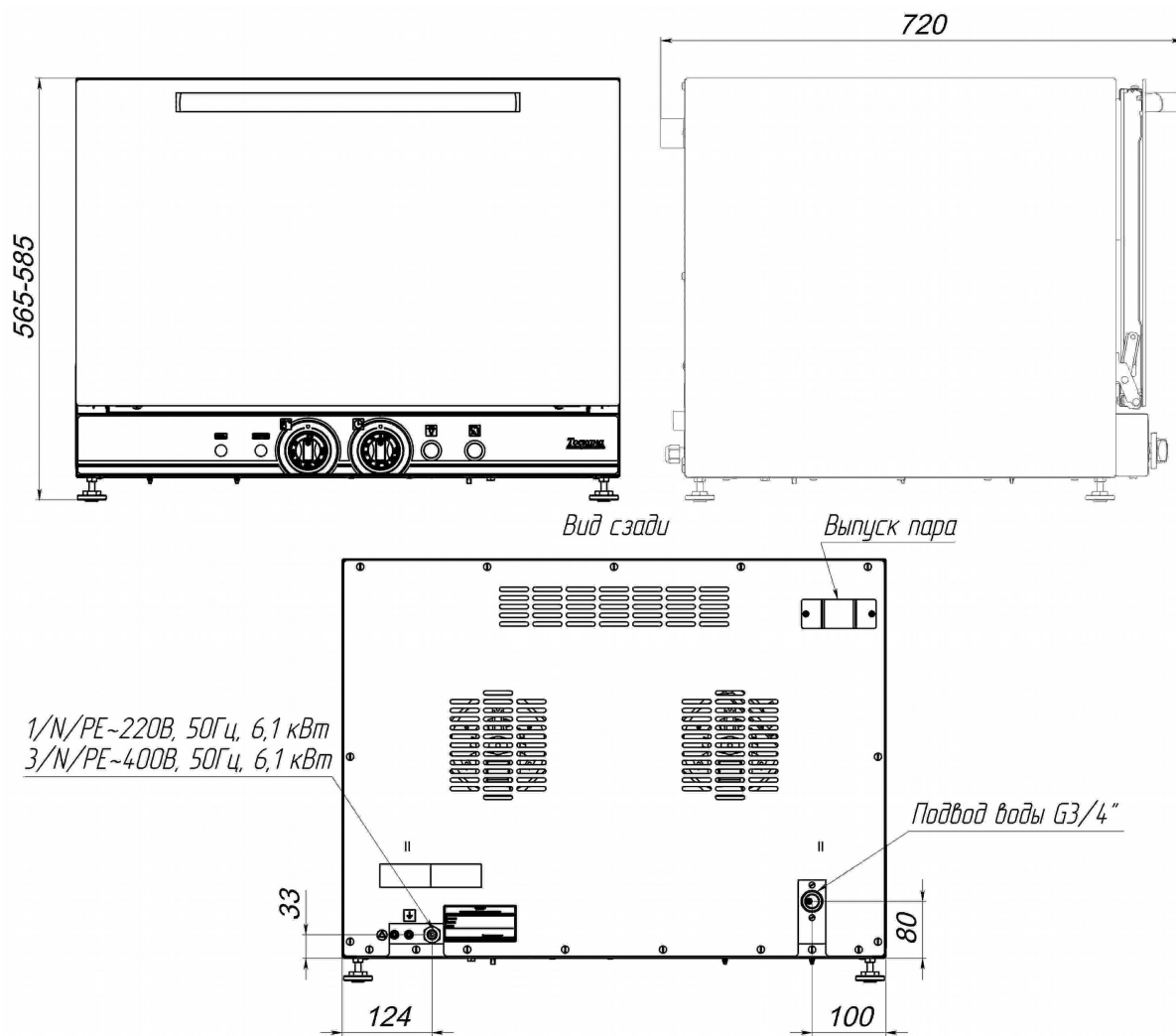


Рис.6 Общий вид и схема подключений ПК-Э-4/2-У А

Технические характеристики

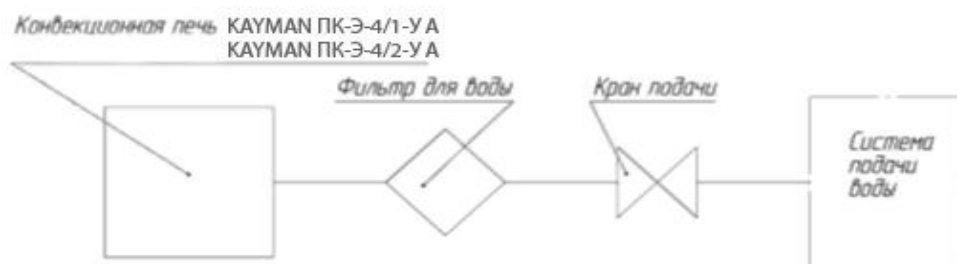


Рис.7 Схема гидравлического подключения (только для ПК-Э-4/1-У А и ПК-Э-4/2-У А)

Технические характеристики

Табл.5

№	Парметры	ПК-Э-4/1 А	ПК-Э-4/1-У А	ПК-Э-4/2-У А
1	Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	560х650х585	560х650х585	750х720х585
2	Напряжение, В	220	220	220(400)
3	Частота тока, Гц	50	50	50
4	Потребляемая мощность, кВт	3,1	3,1	6,1
5	Наличие пароувлажнения	нет	да	да
6	Подключение к водопроводу	нет	да	да
7	Давление воды в системе, бар	-	1,5-6	1,5-6
8	Размер противней, мм	430х330	430х330	600х400(GN1/1)
9	Температурный режим, °С	60-270		
10	Масса печи, кг	33	34	77

Комплект поставки

Табл.6

№ п/п	Наименование	ПК-Э-4/1 А	ПК-Э-4/1-У А	ПК-Э-4/2-У А
1	Печь конвекционная		1 шт.	
2	Направляющие для противней		2шт.	
3	Поддон для приготовления пищи		4шт.	
4	Руководство по эксплуатации		1шт.	
5	Ножки		4шт.	
6	Упаковка		1шт.	

Акт о запуске оборудования в эксплуатацию

Изделие печь конвекционная KAYMAN _____

Заводской номер _____

Дата выпуска « ___ » _____ 20__ г.

Место установки _____

(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию « ___ » _____ 20__ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия _____

(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший
ввод в эксплуатацию

(должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

« ___ » _____ 20__ г.

Представитель владельца
изделия

(должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

« ___ » _____ 20__ г.