

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

**Kromet**<sup>®</sup> Sp. z o. o.

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

[www.kromet.com.pl](http://www.kromet.com.pl)

e-mail [Zbyt@kromet.com.pl](mailto:Zbyt@kromet.com.pl)

---

**DOKUMENTACJA  
TECHNICZNO-RUCHOWA  
PATELNI  
ELEKTRYCZNA  
000. PE-040p**



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr

**HŻ/D/2528/2007**

Krosno Odrzańskie maj 2011 r.

## **SPIS TREŚCI**

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

## **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.*

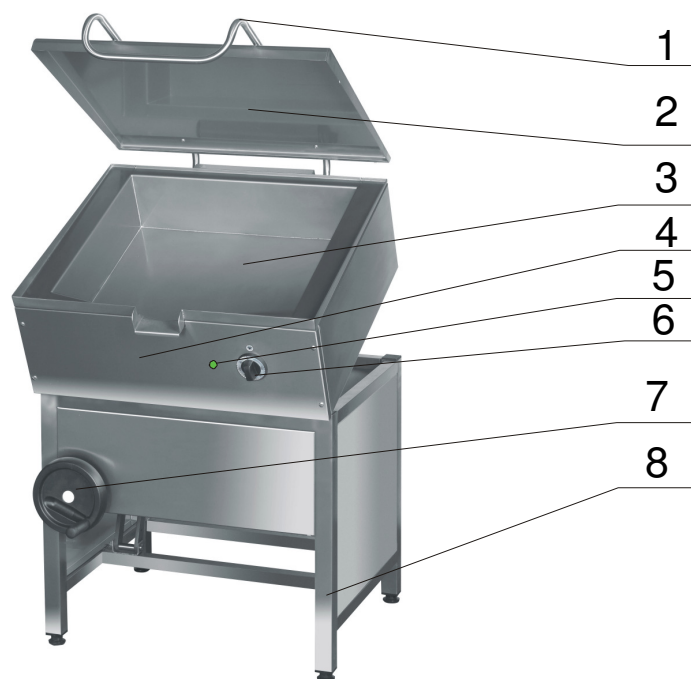
### **UWAGA !**

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

### **1. Przeznaczenie patelni.**

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 - 040p*

## **2. Charakterystyka techniczna.**

Tabela 1. Charakterystyka patelni elektrycznej 000. PE - 040p

Dane techniczne	000. PE – 040p
Wysokość	900 <sup>-30</sup> mm
Szerokość	720 mm
Długość	980 mm
Moc całkowita	9 kW
Masa urządzenia.	105 kg
Pojemność misy	65 l
Zakres temperatury roboczej	50-275 <sup>0</sup> C
Napięcie zasilania	3 NPE ~ 230V/400V 50Hz
Stopień ochrony przed wodą	IP 21
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I

### 3. Opis techniczny.

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 poz.4, na której znajduje się regulator temperatury poz.6, oraz lampka sygnalizacyjna poz.5 Do przechylania misy służy pokrętko poz.7 . Od góry misa zamykana jest pokrywą poz.2. Do otwierania pokrywy służy uchwyt poz.1.

### 4. Instalowanie patelni.

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  $5 \times 2,5\text{mm}^2$  zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S303B 20A z wyłącznikiem różnicowo prądowym

$I_n = 40\text{A}$ ,  $I_{\Delta n} = 30\text{mA}$ .

**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 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.

## **6. Instrukcja obsługi.**

Przed rozpoczęciem pracy należy do miski 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  $290^{\circ}\text{C}$ , który chroni misę przed nadmiernym nagraniem, 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 przy pomocy pokrętki, przechylić misę i wylać jej zawartość do wcześniej podstawionego pojemnika.

### **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 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 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.

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.	0161-501-0
2.	Lampka sygnalizacyjna	H GN CO – 27500
3.	Regulator temperatury	NT202 275 <sup>0</sup> C
4.	Ogranicznik temperatury	NT302 290 <sup>0</sup> C
5.	Stycznik	CI 15 230V AC

## 10. Uwagi końcowe.

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

## 11. Schemat elektryczny



