

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**

**PIECE DO
WYPIEKU PIZZY
000.PEP-1; 000.PEP-2**



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/D/2528/2007
Krosno Odrzańskie styczeń 2008

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie .
2. Charakterystyka techniczna .
3. Ogólna budowa.
4. Instalowanie.
5. Użytkowanie.
6. Wskazania BHP.
7. Instrukcja konserwacji i remontu.
8. Wykaz części zamiennych.
9. Uwagi końcowe.
10. Schemat elektryczny.

DO NABYWCÓW I UŻYTKOWNIKÓW PIECÓW

Szanowni Państwo!

Staliście się Państwo posiadaczami nowego typu pieca do wypieku pizzy, zaprojektowanego specjalnie z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań. Mamy nadzieję, że dzięki swoim zaletom pieca 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 pieca, 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 pieca do sieci elektrycznej. Korzystajcie Państwo z usług fachowców z uprawnieniami.

UWAGA ! Przed przystąpieniem do pracy piec należy od konserwować, przy pomocy delikatnych środków myjących.

1. Przeznaczenie pieca

Piece przeznaczone są do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone służy do wypieku pizzy wg technologii i sztuki kucharskiej.

Może także służyć do wypieku różnego rodzaju ciast drożdżowych i proszkowych poprzez zapiekanki, suflety oraz pieczenie wszelkiego rodzaju dań mięsnych.

Piece mają powszechne zastosowanie szczególnie w punktach „małej gastronomii” jak również w zakładach zbiorowego żywienia typu restauracje, bary itp.



Rys.1. Widok ogólny pieca do wypieku pizzy 000.PEP -2 .

2. Charakterystyka techniczna .

Tabela 1. Charakterystyka techniczna piecy PEP – 1 , PEP -2,

Dane techniczne	000.PEP – 1	000.PEP – 2
Wymiary gabarytowe		
Wysokość	400 mm	800 mm
Szerokość	690 mm	690 mm
Długość	925 mm	925 mm
Wymiary komory wypiekowej		
Szerokość	630 mm	630 mm
Wysokość	140 mm	140 mm
Moc całkowita	5 200 W	10 400 W
Napięcie zasilania	3NPE-230/400 V	3NPE-230/400 V
Zakres regula. Temp.	50 – 500 ⁰ C	50 – 500 ⁰ C
Klasa ochrony	I	I
Stopień ochrony	IP33	IP33
Masa	86 kg	165 kg

3. Ogólna budowa pieca.

Piec PEP zbudowany jest w formie prostopadłościanu, wewnątrz którego umieszczona jest komora wypiekowa wykonana z blachy odpornej na korozję. W górnej i dolnej części komory umieszczone są elementy grzejne. Nad dolnymi grzejnikami usytuowana jest płyta wypiekowa na której umieszcza się foremki z porcjami pizzy.

Cała komora posiada izolację. W przedniej części znajdują się drzwi z wziernikiem. Na prawym boku komory umieszczony jest otwór wentylacyjny oraz oświetlenie komory.

Komora wraz z izolacją termiczną umieszczona jest w obudowie z blach lakierowanych. Po prawej stronie drzwi znajduje się tablica sterownicza.

Piece wyposażone są w przewód przyłączeniowy zakończony wtyczką z gniazdem

Piec 000.PEP – 2 posiada dwie komory wypiekowe i został pokazany na rysunku nr 1.

4. Instalowanie .

W przypadku ustawienia pieca przy ścianie pomieszczenia minimalna odległość powinna wynosić:

- od ściany niepalnej wg możliwości ustawienia
- od ściany chronionej tj. ściany z materiałów łatwopalnych ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny i równorzędny sposób nie mniej niż 30 cm.
- od ściany nie chronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych nie mniej niż 60 cm.

Wyjąć zabezpieczenie (płytę pilśniową) umieszczoną pod płytą wypiekową w komorze.

Piece wyposażone są w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką N+Z 3 x 16A, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu zasilanego przewodem 5 x 2,5mm² zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S303 3B 16A z wyłącznikiem różnicowo prądowym $I_{\Delta n} = 40A$, $I_{\Delta n} = 30mA$.

Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności ochrony od porażen 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 !

Podłączenia pieca do instalacji elektrycznej musi dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia „E”.

5. Użytkowanie

Chcąc uruchomić piec należy połączyć wtyczkę z gniazdem przyłączeniowym.

Pokrętko 1 rys.2 ustawić w pozycji „1”, następnie pokrętko 3 regulujące temperaturę w górnej części komory wypiekowej nastawić na żadaną temperaturę. Odpowiednio pokrętko 4 regulujące temperaturę płyty wypiekowej ustawić na żadaną temperaturę.

Załączenie poszczególnych obwodów instalacji elektrycznej sygnalizują odpowiednie lampki.

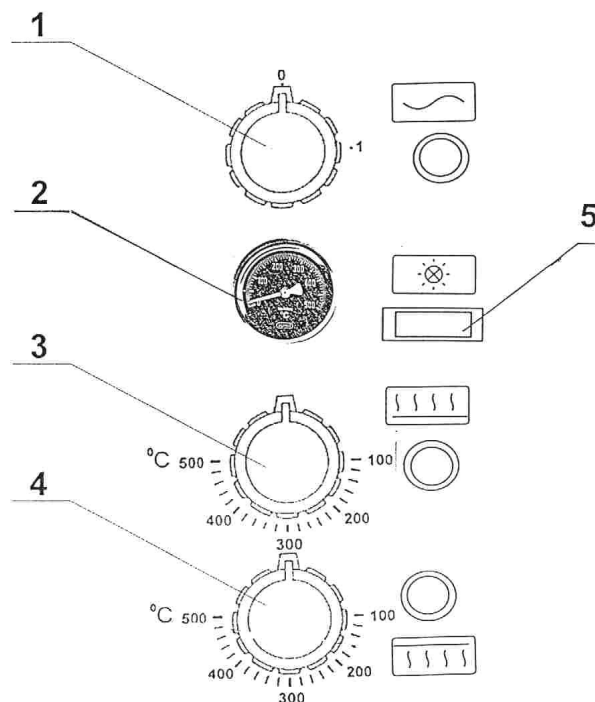
Po osiągnięciu nastawionej temperatury regulator wyłącza zasilanie elementów grzejnych. Otwierając drzwi można umieścić na płycie wypiekowej za pomocą szufelki produkty przeznaczone do wypieku

Termometr 2 służy do odczytania temperatury w komorze wypiekowej.

Wyłącznik 5 załącza oświetlenie komory.

Czas wypieku odpowiednich produktów należy dostosować do technologii wypieku.

Po zakończeniu pracy należy ustawić pokręta regulatorów w pozycji wyłączone (przełącznik 1 w pozycji „0”) i wyjąć wtyczkę z gniazda przyłączeniowego.



Rys. 2. Widok ogólny tablicy sterującej.

6. Wskazania bezpieczeństwa i higieny pracy

W celu uniknięcia możliwości poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym należy:

- zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji pieca 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 uwagę na to aby osłony elementów elektrycznych były zawsze założone i zamocowane przeznaczonymi do tego wkrętami lub śrubami,
- po każdorazowym zakończeniu pracy oraz podczas napraw pieca należy bezwzględnie odłączyć od sieci,
- zaopatrzyć obsługę pieca w rękawice ochronne ze względu na wysoką temperaturę.

**PIEC WYPOSAŻONY JEST W PRZEWÓD ZASILAJACY
NIEODŁĄCZALNY Z WTYCZKĄ .**

Uwaga !

Nie dopuszczać do oblewania pieca strumieniem wody.

7. Instrukcja konserwacji i remontu.

a) konserwacja codzienna.

Polega na usunięciu zanieczyszczeń z komory wypiekowej oraz umyciu obudowy wilgotną szmatką z zastosowaniem powszechnie stosowanych środków myjących.

b) konserwacja okresowa.

Polega na przeprowadzeniu okresowych przeglądów pieca nie rzadziej niż raz w roku. Sprawdzeniu podlegają: uziemienie, styki przyłączeniowe, przewód zasilający wraz z wtyczką i gniazdem.

Uwaga !

Podczas wypieku pizzy na powierzchni płyty dna komory mogą wystąpić nieznaczne widoczne pęknięcia, które są naturalnym zjawiskiem użytkowania i nie mają ujemnego wpływu na proces wypieku.

W przypadku wystąpienia poważniejszych uszkodzeń w okresie gwarancyjnym naprawy wykonuje producent urządzenia.

8. Wykaz części zamiennych.

Tabela 2. Wykaz części zamiennych do piekarnika.

Lp.	Nazwa części	Typ lub nr rysunku
1.	Element grzejny PEP-1,2 1750W	02.1812
2.	Regulator temperatury	55.34089.010
3.	Wyłącznik	49.42015.002
4.	Wyłącznik	W 1.2.6
5.	Pokrętło	Ø 6x4,5
6.	Termometr	8201-21-60

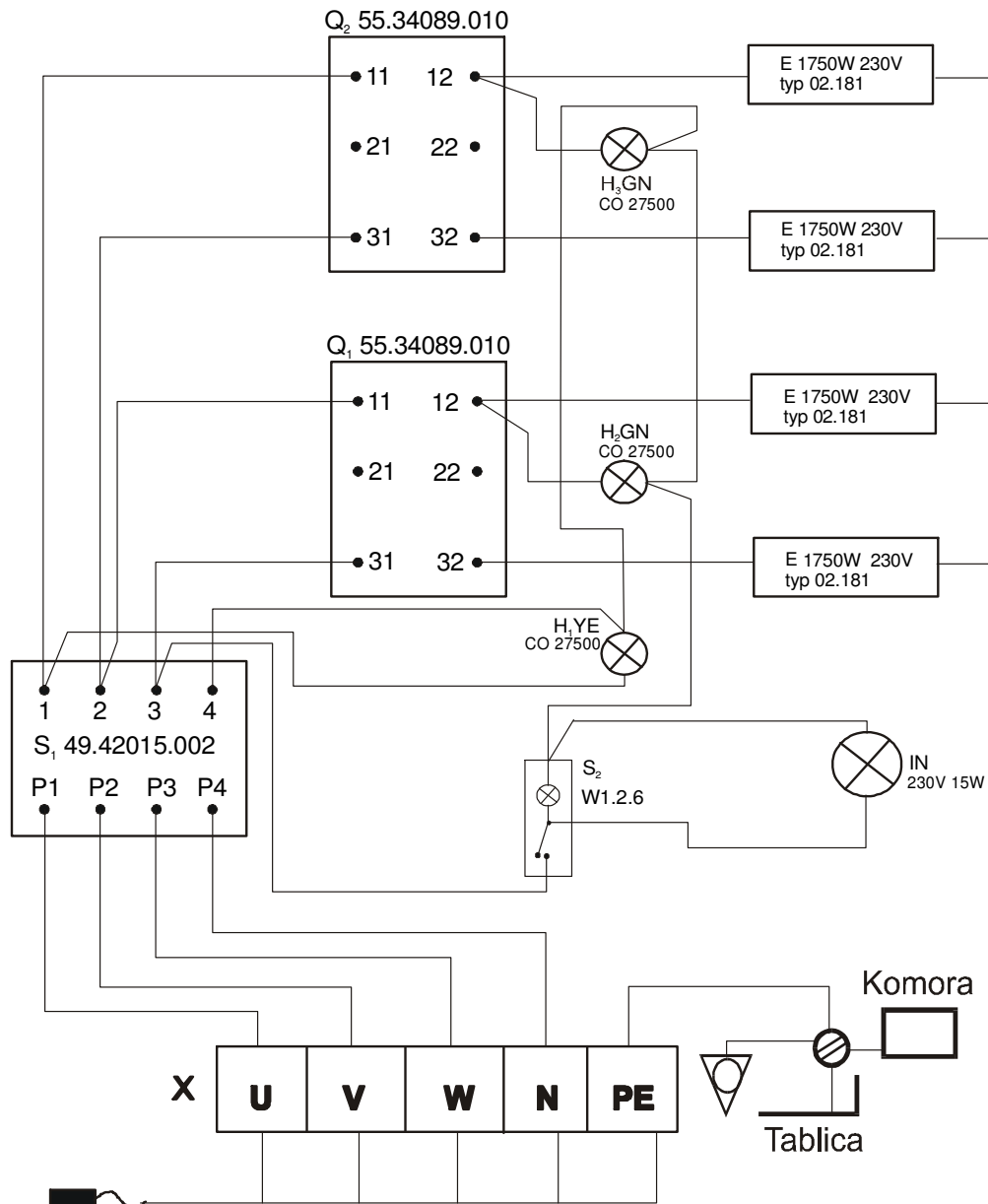
9. Uwagi końcowe.

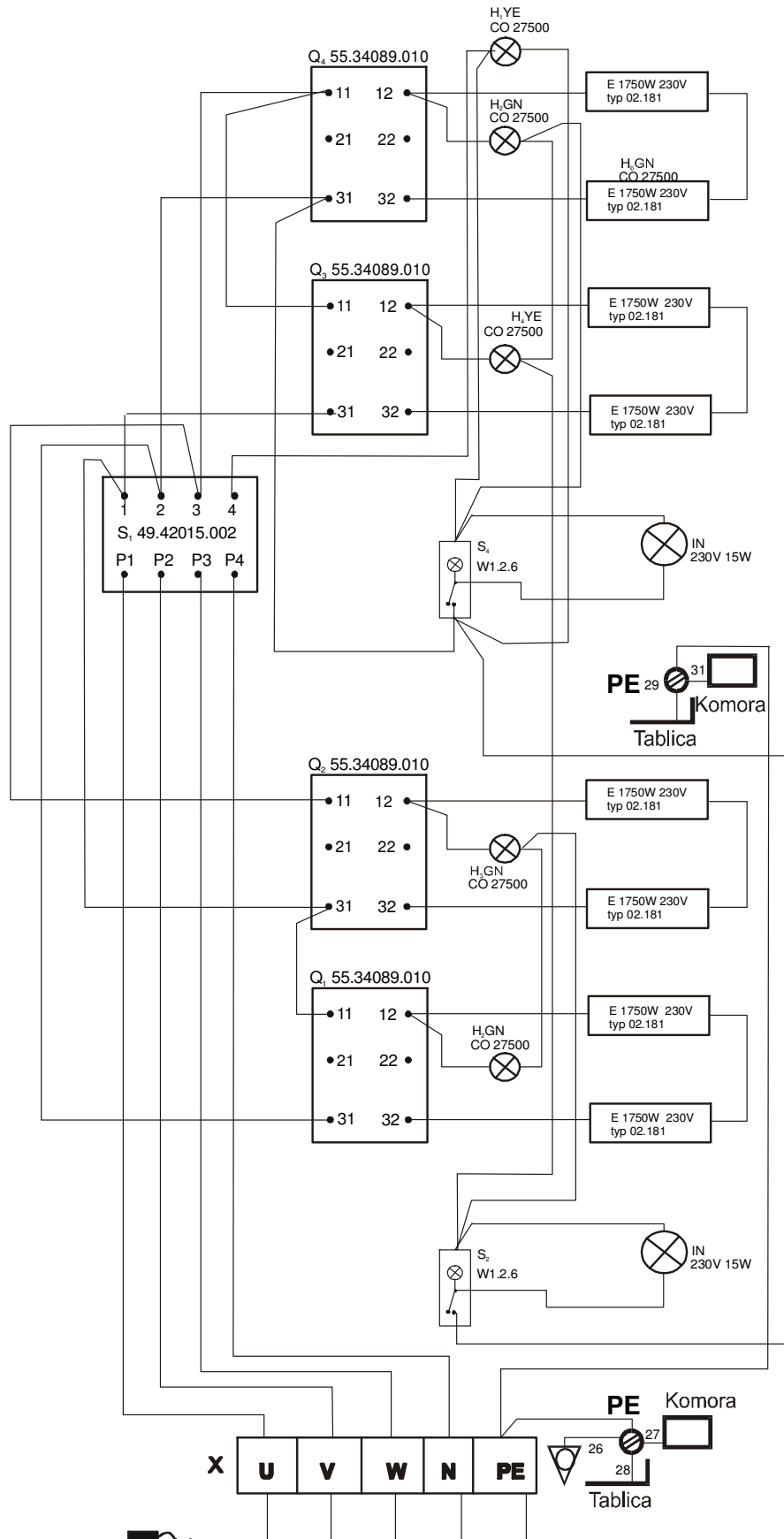
Producent zastrzega sobie prawo zmian konstrukcyjnych nie pogarszających warunków pracy, bezpieczeństwa i jakości wyrobu.

Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej która stanowi integralną część niniejszej DTR. **Gwarancja nie obejmuje żarówki.**

10. Schemat elektryczny

Rys.3. Schemat elektryczny000. PEP - 1.





Rys.4. Schemat elektryczny 000.PEP - 2