

Fabryka Maszyni Urządzeń Gastronomicznych

Kromet[®] Spzoo

ul. Reutowa 30 6600 Krosno Odrzańskie tel. (068) 385273 centrala fax (068) 385546
tel. (068) 385524 zbył

www.kromet.com.pl

enail.zbyt@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

KUCHNIA GAZOWA

700.KG-2

700.KG-4

700.KG-6



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/D/2251/2/2008

Krosno Odrzańskie listopad 2012r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie.
2. Charakterystyka techniczna.
3. Opis techniczny.
 - 3.1 Sposób uruchomienia.
 - 3.2 Czynności związane z podgrzewaniem.
 - 3.3 Czynności po zakończeniu pracy kuchni.
4. Zalecenia bezpieczeństwa.
5. Obsługa.
6. Pakowanie, ładowanie i przewóz.
7. Przeglądy okresowe.
8. Wykaz części zamiennych.
9. Uwagi końcowe.
10. Instalowanie.
11. Schematy części zamiennych do kuchni gazowych.

UWAGA: Przed przystąpieniem do użytkowania kuchni gazowej należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi zawierającej wskazówki i zalecenia dotyczące prawidłowego użytkowania i obsługi.

Przestrzeganie zawartych w instrukcji zaleceń zapewni długotrwałe i niezawodne działanie urządzenia.

Niniejszą instrukcję obsługi należy umieścić w widocznym miejscu przy kuchni gazowej.

1. Przeznaczenie.

Kuchnie gazowe z szeregu 700.KG przeznaczone są do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone. Służą do gotowania, smażenia i pieczenia potraw.

Kuchnia może być użytkowana, jako urządzenie w ciągu technologicznym linii 700.



Rys.1. Widok ogólny kuchni gazowej 700.KG-4

2. Charakterystyka techniczna.

Tabela 1. Charakterystyka techniczna kuchni gazowych

DANE TECHNICZNE	700.KG-2	700.KG-4	700.KG-6
Wysokość	280 mm	280 mm	280 mm
Szerokość	400 mm	800 mm	1200 mm
Głębokość	700 mm	700 mm	700 mm
Obciążenie cieplne palników	12kW	24kW	36kW
φ 128 (koronowe)	1 x 7,5kW	2 x 7,5kW	3 x 7,5kW
φ 104	1x 4,5 kW	2 x 4,5 kW	3 x 4,5 kW
Masa urządzenia	28 kg	50 kg	70 kg
Gwint rury doprowadzającej	R1/2"	R1/2"	R1/2"

Każda kuchnia przystosowana jest przez wytwórcę do jednego rodzaju gazu podanego w tabliczce znamionowej.

Stosowane paliwa gazowe i ich parametry w kuchniach gazowych podano w tabeli 2.

Tabela 2. Parametry paliw gazowych stosowanych w kuchniach.

Rodzaj gazu	Podgrupa	Wartość opałowa gazu w MJ/m ³ nie mniej niż	Ciśnienie nominalne gazu w kPa.
	L _S / GZ – 35 /	25,1	+0,3 1,3 -0,3
	L _W / GZ – 41 /	29,3	+0,3 2,0 -0,4
	E / GZ – 50 /	35,4	+0,5 2,0 -0,4
B / P / propan-butan /		101	+0,7 3,6÷3,7 -0,6

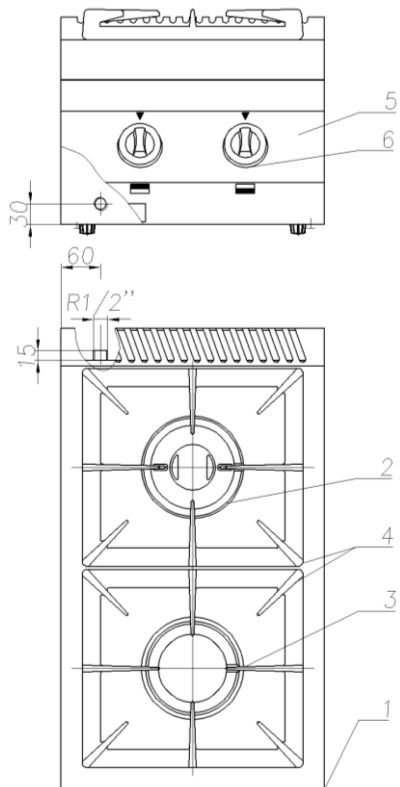
3. Opis techniczny.

Kuchnie gazowe 700.KG-2, 700.KG-4, 700.KG-6 posiadają estetyczne sylwetki wykonane z blach nierdzewnych.

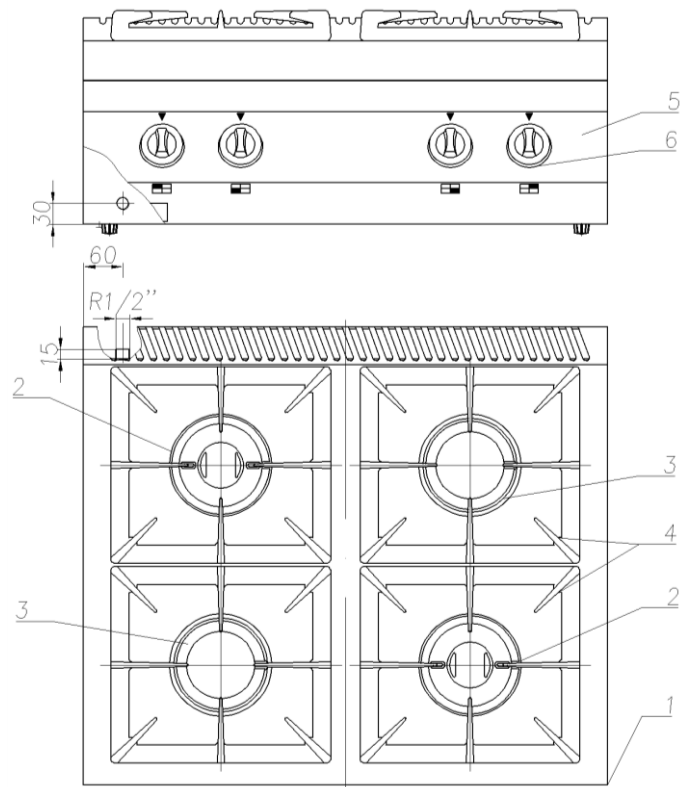
Głównymi częściami kuchni gazowej 700.KG-2 (rys.2a) są palniki gazowe Ø 128 i Ø 104, o łącznej mocy 12 kW (poz.2 i 3). Włączenie poszczególnych palników odbywa się za pomocą pokręteł poz.6 umieszczonych na tablicy rozdzielczej. Kuchnia przystosowana jest do zestawienia z innymi urządzeniami linii gastronomicznej „700”

Głównymi częściami kuchni gazowej 700.KG-4 (rys.2b) są dwa palniki gazowe Ø128 i dwa Ø 104, o łącznej mocy 24 kW (poz.2 i 3). Włączenie poszczególnych palników odbywa się za pomocą pokręteł poz.6 umieszczonych na tablicy rozdzielczej (poz.5). Kuchnia przystosowana jest do zestawienia z innymi urządzeniami linii gastronomicznej „700”

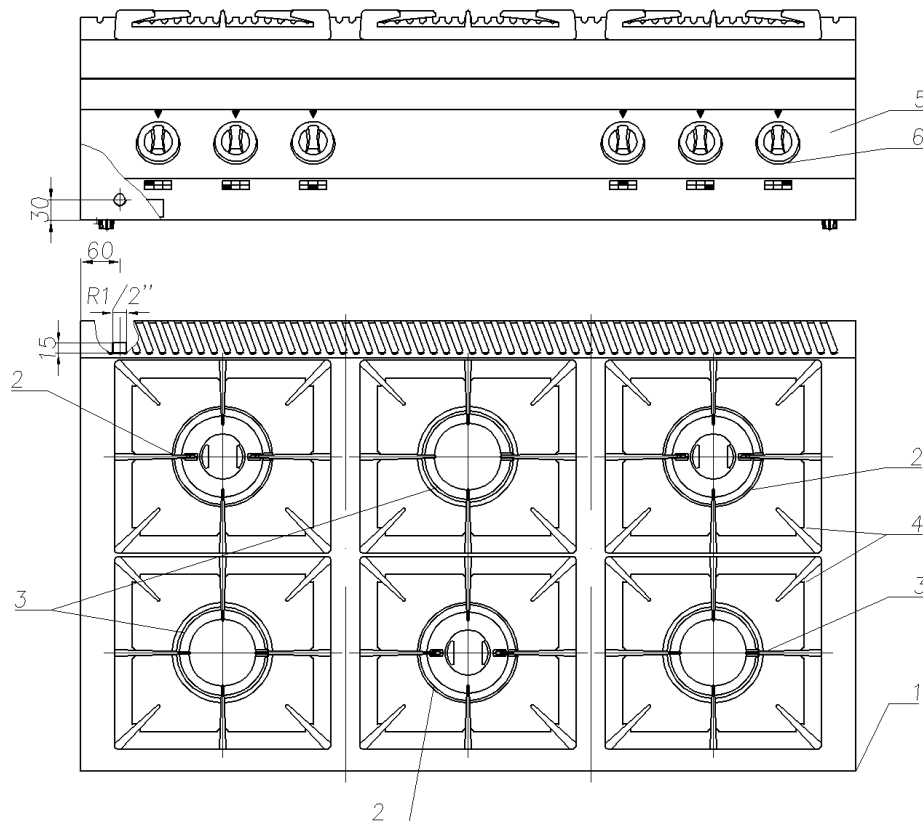
Głównymi częściami kuchni gazowej 700.KG-6 (rys.2c) są trzy palniki gazowe Ø128 i trzy Ø 104, o łącznej mocy 36 kW (poz.2 i 3). Włączenie poszczególnych palników odbywa się za pomocą pokręteł (poz.6) umieszczonych na tablicy rozdzielczej (poz.5). Kuchnia przystosowana jest do zestawienia z innymi urządzeniami linii gastronomicznej „700”



Rys.2a



Rys.2b



Rys.2c

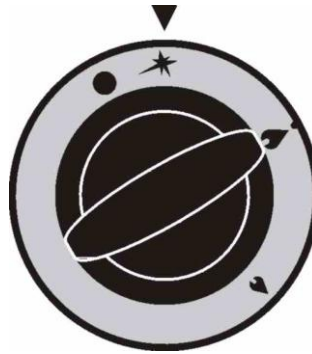
Rys.2. Budowa Kuchni Gazowych 700.KG-2,4,6: 1- płyta górna, 2-palnik $\varnothing 128$ (koronowy), 3-palnik $\varnothing 104$, 4-ruszt, 5-tablica, 6-pokrętło zaworu.

3.1. Sposób uruchomienia.

Przed przystąpieniem do użytkowania należy sprawdzić czy kurki kuchni są zamknięte (rys.4poz.6) . Następnie należy otworzyć kurek przelotowy znajdujący się na instalacji gazowej przed kuchnią.

W celu zapalenia palnika należy:

- Wcisnąć pokrętło do oporu i przekręcić w lewo o około 30° (rys.4), ponownie wcisnąć głębiej i zapalić palnik po kilkunastu sekundach pokrętło można puścić – płomień palnika zapalającego nie powinien zgasnąć.



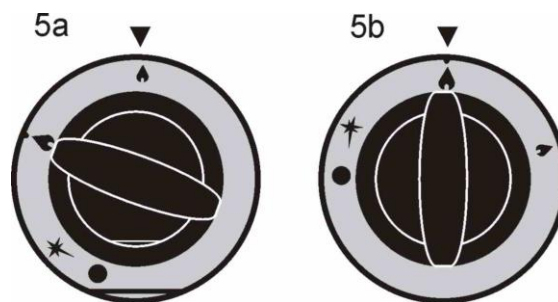
Rys.4. Położenie pokrętła podczas zapalania palnika.

UWAGA: Przystępując do zapalania palników kuchni należy pamiętać, że w jej armaturze znajduje się powietrze, które musi zostać wyparte przez napływający gaz z instalacji zasilającej. Palnik zapalający zapali się, gdy gaz wypełni całą armaturę.

3.2. Czynności związane z podgrzewaniem naczyń.

Napełnione naczynie należy umieścić na ruszcie ustawiając je nad palnikiem. Przy nagrzewaniu należy korzystać z pełnego płomienia w celu przyspieszenia grzania. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury należy pokrętło kurka ustawić w położeniu „płomień oszczędnościowy” (rys.5a), lub w położenie pośrednie (5a – 5b).

Jeżeli średnica naczynia, w którym przygotowujemy produkty do spożycia jest mniejsza od wewnętrznej średnicy rusztu, na ruszt należy nałożyć nakładkę będącą dodatkowym wyposażeniem kuchni gazowej.

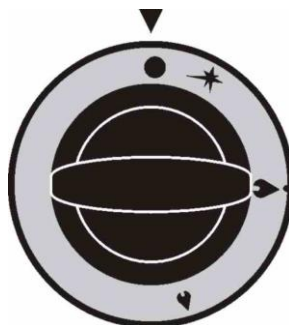


Rys.5. Regulacja płomienia za pomocą kurka gazowego.

3.3. Czynności po zakończeniu pracy kuchni.

W celu wygaszenia palnika nawierzchniowego należy pokrętko przekręcić w prawo do poziomu (rys.6).

Ponowne zapalenie palnika jest możliwe dopiero po ostygnięciu czujnika zabezpieczenia przeciw-wypływowego. Po wygaszeniu palników należy zamknąć kurek przelotowy na instalacji przed kuchnią.



Rys.6. Położenie pokrętki - "kurek zamknięty".

4. Zalecenia bezpieczeństwa

Aby nie uszkodzić kuchni lub uniknąć wypadku podczas jej użytkowania nie wolno:

- Otwierać kurka przelotowego na instalacji gazowej bez uprzedniego sprawdzenia czy kurki kuchni są zamknięte,
- Gasić płomienia przez dmuchanie,
- Dopuścić do zalewania palników i ich zanieczyszczenia,
- Samowolnie dokonywać przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu niż wymienione w DTR,
- Stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach,
- Uderzać w pokrętki, palniki lub kurki,
- Dokonywać samodzielnie napraw poza zakresem podanym w pkt.7,
- Pozostawiać bez nadzoru kuchnię z zapalonymi palnikami,
- Przechowywać w pobliżu kuchni materiałów łatwopalnych,
- Dopuszczać małe dzieci i osoby niezapoznane z niniejszą instrukcją do użytkowania kuchni,
- Użytkować kuchni w pomieszczeniach bez sprawnego przewietrzenia,
- Używać kuchni w warunkach utrudniających obsługę,
- Używać otwartego ognia, urządzeń elektrycznych i mechanicznych mogących spowodować powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej w pomieszczeniu, jeżeli stwierdzono zapach ulatniającego się gazu. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć kurek na instalacji gazowej, dokładnie przewietrzyć pomieszczenie i w razie potrzeby wezwać pogotowie gazowe,
- Samowolnie dokonywać przeróbek i napraw instalacji doprowadzającej gaz.

UWAGA: W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej armatury należy natychmiast zamknąć kurek przelotowy na instalacji gazowej przed kuchnią

- Przerwać pracę kuchni,
- Zgłosić przełożonemu zauważoną usterkę,
- Zlecić dokonanie naprawy.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe obchodzenie się z kuchnią może spowodować wydzielanie się znacznych ilości gazu lub jego złe spalanie, co może stać się przyczyną wybuchu, pożaru lub zatrucia.

Zatrucie gazem zawierającym tlenek węgla lub spalinami objawia się szumem w uszach, ociężałością, przyspieszonym tętnem, zawrotami głowy, wymiotami i ogólnym osłabieniem.

W takim przypadku należy choremu udzielić pierwszej pomocy i wezwać pogotowie ratunkowe.

Sposób udzielenia pierwszej pomocy:

- Wynieść chorego na świeże powietrze,
- Ułatwić oddychanie rozpinając odzież,
- Podać do wężania środki trzeźwiące,
- Chorego okryć kocem i nie pozwolić zasnąć,
- Nieustannie chorego nadzorować,
- W przypadku, gdy chory stracił przytomność i nie oddycha, należy zastosować sztuczne oddychanie, aż do czasu przybycia lekarza.

ZAŚNAJOMIĆ OBSŁUGĘ Z PODSTAWOWYMI PRZEPISAMI BHP DOTYCZĄCYMI UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ GAZOWYCH I ISTNIEJĄCEGO STANOWISKA ROBOCZEGO.

5. Obsługa.

W zakres obsługi kuchni wchodzi:

a) Czyszczenie mis ściekowych, rusztów, palników i obudowy kuchni.

Kuchnię należy utrzymywać w czystości. Części należy myć wodą z dodatkiem środków myjących i wycierać do sucha. W czasie mycia należy uważać, aby nie uszkodzić czujników zabezpieczenia przeciw-wypływowego. W przypadku zanieczyszczenia palnika należy zdjąć kołpak, umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem środków myjących, a następnie osuszyć i dokładnie założyć na mieszalnik.

Kategorycznie zabrania się mycia urządzeń przy pomocy strumienia wody, a szczególnie zalewania wodą palników.

• Wyżej wymienione czynności nie podlegają gwarancji.

b) Wymiana części.

UWAGA: W okresie gwarancji wymianę części i naprawy wykonuje autoryzowany serwis lub wytwórca kuchni.

6. Pakowanie, ładowanie i przewóz

Kuchnie gazowe przed zapakowaniem w opakowanie kartonowe owijają się folią „STRETCH”. Całość opakowania spięta jest za pomocą taśmy z tworzywa sztucznego. Kuchni w żadnym przypadku nie wolno przewracać, gdyż grozi to uszkodzeniem armatury gazowej.

Przewóz powinien odbywać się krytymi środkami transportu bez wstrząsów. W czasie transportu kuchnia powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, przewracaniem oraz uszkodzeniami mechanicznymi.

7. Przeglądy okresowe.

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi urządzenia do użytkownika należy:

- Okresowa kontrola i konserwacja elementów i zespołów urządzenia.

Po upływie okresu gwarancyjnego przynajmniej raz w roku, a także w przypadku, gdy urządzenie wykazuje objawy niesprawności należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego urządzenia, usunąć stwierdzone usterki.

Przegląd powinny przeprowadzać osoby posiadające kwalifikacje wymagane w zakresie naprawy, konserwacji urządzeń gazowych. Urządzenie po przeglądzie powinno spełniać wymagania. PN-EN 203-1 2008 (IDT) Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.

Za wszystkie uszkodzenia mechaniczne oraz uszkodzenia wynikłe ze złej eksploatacji producent nie ponosi odpowiedzialności.

8. Wykaz części zamiennych.

Tabela 3. Wykaz części zamiennych.

Nazwa części (zespołu)	Nr kolejny	Typ lub numer rysunku	Ilość sztuk na dany wyrób		
			700.KG-2	700.KG-4	700.KG-6
Pokrętło	1	0326-000-0 Typ: B	2	4	6
Kurek gazowy	2	21s	2	4	6
Miska 700	3	0317-003-5	2	4	6
Ruszt	4	65GS	2	4	6
Palnik kpl. ϕ 104	5	4,5 kW 65 pionowy	1	2	3
Palnik kpl. ϕ 128	6	7,5 kW 65 pionowy	1	2	3
Tablica	7		1	1	1
Kolektor	8		1	1	1
Termopara	-	65 TC 400	1	1	3
Termopara	-	65 TC 600	1	1	3

Wykaz stosowanych dysz w kuchniach gazowych w zależności od rodzaju gazu

Nazwa części	Numer rysunku lub typ
Dysza główna palnika ϕ 104	
L _S / GZ – 35 /	2,00
L _W / GZ – 41 /	1,70
E / GZ – 50 /	1,50
B / P / propan-butan /	1,00
Dysza główna palnika ϕ 128	
L _S / GZ – 35 /	0,75
L _W / GZ – 41 /	2,30
E / GZ – 50 /	2,05
B / P / propan-butan /	1,30

Powyższe części można nabyć u producenta urządzenia.

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 instrukcji obsługi.

10. INSTALACJA URZĄDZENIA

UWAGA: Przed przystąpieniem do instalowania i eksploatacji wyrobu prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji. Życzymy Państwu satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu.

UWAGA: Podłączać kuchnię do instalacji gazowej powinien tylko pracownik mający odpowiednie uprawnienia.

10.1. Ogólne zasady.

Produkowane przez naszą firmę kuchnie gazowe są urządzeniami wykonanymi zgodnie z wymogami norm:

- PN-EN 203-1 2008 (IDT) Urządzenia gazowe dla zakładów zbiorowego żywienia. Wymagania bezpieczeństwa.

Powyższa norma dotycząca urządzeń gazowych nakazuje użytkowanie kuchni gazowych pod sprawnie działającymi wyciągami miejscowymi z okapami.

Jeżeli urządzenie pracuje pod okapem z wentylacją wymuszoną wymagane jest zabezpieczenie odcinające dopływ gazu do urządzenia w przypadku przerwy w pracy wentylacji spowodowanej np. zanikiem prądu.

W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji urządzeń gazowych należy stosować się do przedstawionych niżej wytycznych.

10.1.1. Pomieszczenia.

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie. (Dz. U. Nr 75 z dnia 12 kwietnia 2002 r. rozdział 7 Instalacja gazowa na paliwa gazowe).

Zgodnie z w/w przepisami pomieszczenie takie musi posiadać:

- Pomieszczenie przewidziane do ustawienia i użytkowania kuchni gazowych powinno mieć zapewnioną ciągłą wymianę powietrza (dopływ wystarczającej ilości powietrza do spalania gazu oraz odpływ spalin), a kuchnia powinna być instalowana pod miejscowym wyciągiem – okapem.
- W przypadku użytkowania trzony zasilanego gazem płynnym B/P pomieszczenie takie nie może znajdować się poniżej poziomu „zerowego” (terenu) tzn. w piwnicy lub suterenie. Temperatura pomieszczenia, w którym znajduje się butla z gazem płynnym nie może przekraczać 35°C.
- Pomieszczenia, w których instaluje się urządzenia gazowe, powinny mieć wysokość, co najmniej 2,2m.
- Kuchnie gazowe należy instalować w odległości, co najmniej 0,5m od okien do boku urządzenia, licząc w rzucie poziomym.
- Kuchnię należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy dostęp do niej, co najmniej od przodu. Od strony tylnej ściany kuchni powinna znajdować się niepalna ściana pomieszczenia tj. ściana mająca niepalne wykończenie powierzchni. Odległość boku kuchni 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.

10.1.2. Podstawowe zasady użytkowania urządzeń zasilanych gazem.

- Zgodnie z Dz. U. Nr 75 z dnia 12 kwietnia 2002 r. rozdział 7. Zabrania się stosowania w jednym budynku gazu płynnego i gazu z sieci gazowej.
- W pomieszczeniu, w którym zainstalowano urządzenie gazowe przystosowane do zasilania gazem płynnym nie można przechowywać i eksploatować więcej niż dwie butle gazowe o zawartości 11 kg każda. W przypadku stosowania gazu płynnego producent zaleca zastosowanie baterii butli na zewnątrz budynku lub zbudowanie zbiornikowej instalacji gazowej.
- Urządzenia gazowe należy połączyć ze stalowymi lub miedzianymi przewodami instalacji gazowej na stałe lub z zastosowaniem elastycznych przewodów metalowych.
- Urządzenia gazowe należy łączyć z reduktorem ciśnienia gazu na butli za pomocą elastycznego przewodu o długości nieprzekraczającej 3 m i wytrzymałości na ciśnienie, co najmniej 300 kPa, odpornego na składniki gazu płynnego, uszkodzenia mechaniczne oraz temperaturę do 60°.
- Urządzenie gazowe o mocy cieplnej przekraczającej 10kW należy łączyć z przewodem elastycznym, o którym mowa w/w pkt., rurą stalową o długości, co najmniej 0,5 m.

10.2. Ustawienie kuchni gazowej.

Ustawienie urządzenia oraz podłączenie do sieci elektrycznej i instalacji gazowej zawsze powinno być przeprowadzane przez pracowników serwisu mających odpowiednie uprawnienia techniczne, działających zgodnie z obowiązującymi normami w kraju.

Urządzenie posiada regulowane nogi, które pozwalają na wypoziomowanie i dopasowanie wysokości urządzenia do indywidualnych potrzeb

10.3. Podłączenie urządzenia do instalacji gazowej i sieci elektrycznej.

Przed podłączeniem kuchni do instalacji gazowej należy:

- Sprawdzić w karcie gwarancyjnej i na tabliczce znamionowej do spalania, jakiego rodzaju gazu jest przystosowana kuchnia i czy odpowiada rodzajowi gazu w danej instalacji gazowej.
- Ustawić kuchnię na podłożu twardym i niepalnym z zachowaniem podanych wyżej odległości od ścian.
- Wykonać przyłącze z dwuzłazką 1/2” i sprawdzić szczelność połączeń przyłącza wraz z kuchnią w sposób następujący – do dwuzłazki (od strony kuchni) podłączyć manometr wodny wraz z pompą powietrzną, a następnie napełnić armaturę gazową powietrzem o nadciśnieniu 15 kPa (1500 mmH₂O), spadek ciśnienia w ciągu 300s nie powinien być większy niż 50 Pa (5 mmH₂O).
- Wypoziomować kuchnię za pomocą nóg.

- Przyłączyć kuchnię do instalacji gazowej skręcając dwuzłączkę z rurociągiem instalacji.
- Sprawdzić szczelność po przyłączeniu kuchni tj. skręceniu dwuzłączki z instalacją
- Gazową otworzyć kurek na rurze instalacji zasilającej (przy normalnym ciśnieniu gazu w sieci) i miejsca połączeń posmarować wodą mydlaną lub HERMETESTEM 2000 - w miejscu nieszczelności pojawiają się pęcherzyki.
- Przystosowanie kuchni do innego rodzaju gazu:

W celu przystosowania kuchni do spalania innego rodzaju gazu należy w armaturze gazowej dokonać wymiany dysz palników. Przystępując do wymiany dyszy należy wyjąć ruszty, następnie miski ściekowe – uzyskujemy w ten sposób dostęp do armatury gazowej. Wykręcić dotychczasową dyszę i wkręcić dyszę odpowiadającą rodzajowi gazu, do którego przystosowujemy kuchnię (wg tabeli 2).

Wymiany dokonujemy we wszystkich palnikach nawierzchniowych postępując w każdym przypadku analogicznie jak w opisie powyżej.

Oznaczenia dysz palników nawierzchniowych podano w tabeli 4.

UWAGA: Wyżej wymienione czynności dokonujemy przy zamkniętym kurku odcinającym na instalacji gazowej.

Tabela 4. Oznaczenia dysz palników nawierzchniowych.

Rodzaj palnika	Gaz	Cecha	Średnica d Ø mm
Ø104	Ls	200	2,00
	Lw	170	1,70
	E	150	1,50
	BP	100	1,00
Ø 128	Ls	275	2,75
	Lw	230	2,30
	E	205	2,05
	BP	130	1,30

Tabela 5. Zużycie poszczególnych typów gazu.

Gaz	Zużycie gazu 700.KG-2	Zużycie gazu 700.KG-4	Zużycie gazu 700.KG-6
Ls	2,02 m ³ /h	4,55 m ³ /h	6,07 m ³ /h
Lw	1,65 m ³ /h	3,71 m ³ /h	4,95 m ³ /h
E	1,42 m ³ /h	3,20 m ³ /h	4,27 m ³ /h
B/P	1,00 kg/h	2,23 kg/h	3,00 kg/h

Kromet[®]

KUCHNIA GAZOWA 700.KG-4

Schematu rozstrzelony

FABRYKA MASZYN I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

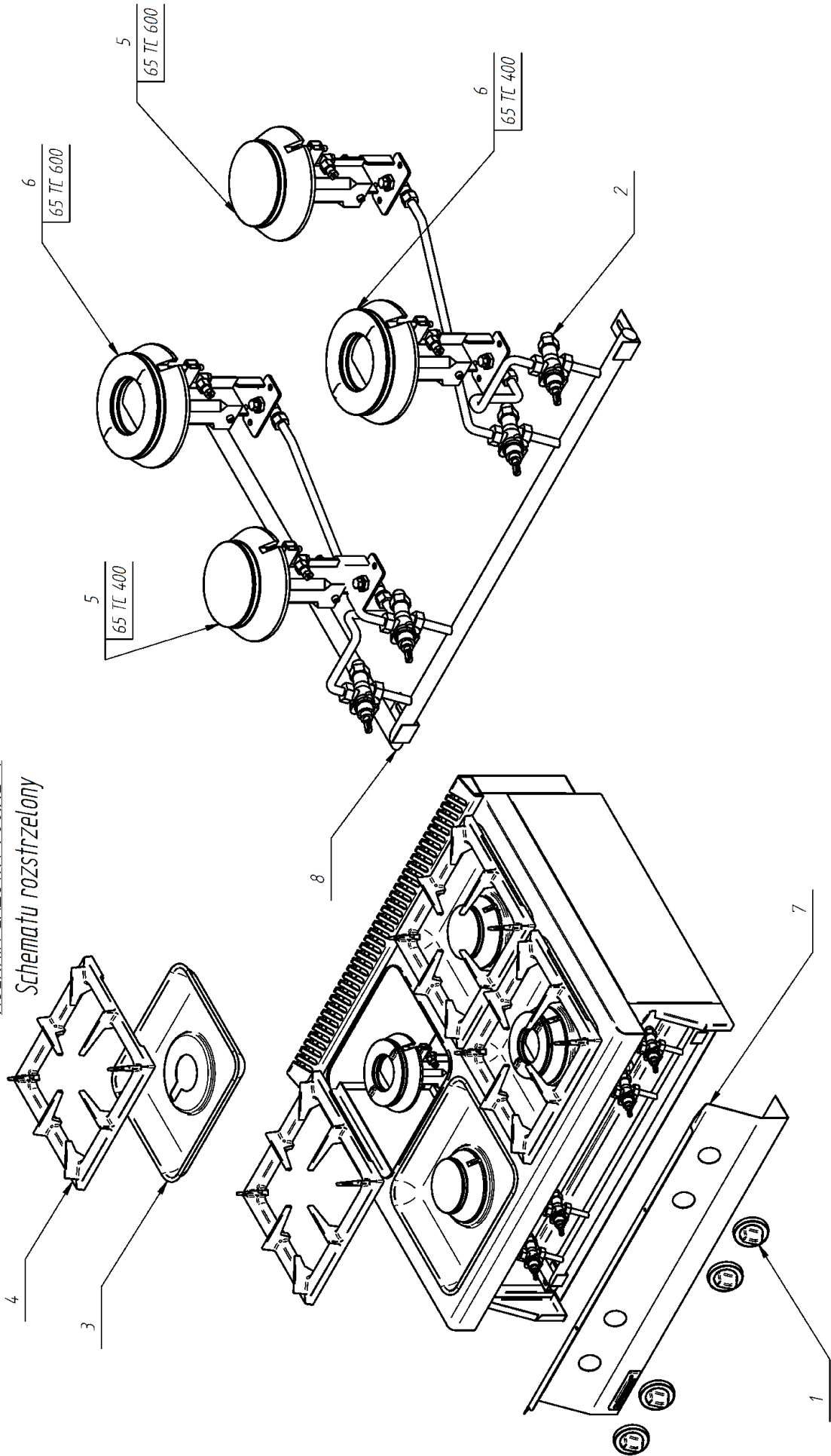
"KROMET" Sp. z o.o.

ul. Pocztowa 30

66-600 Krosno Odrzańskie

POLAND

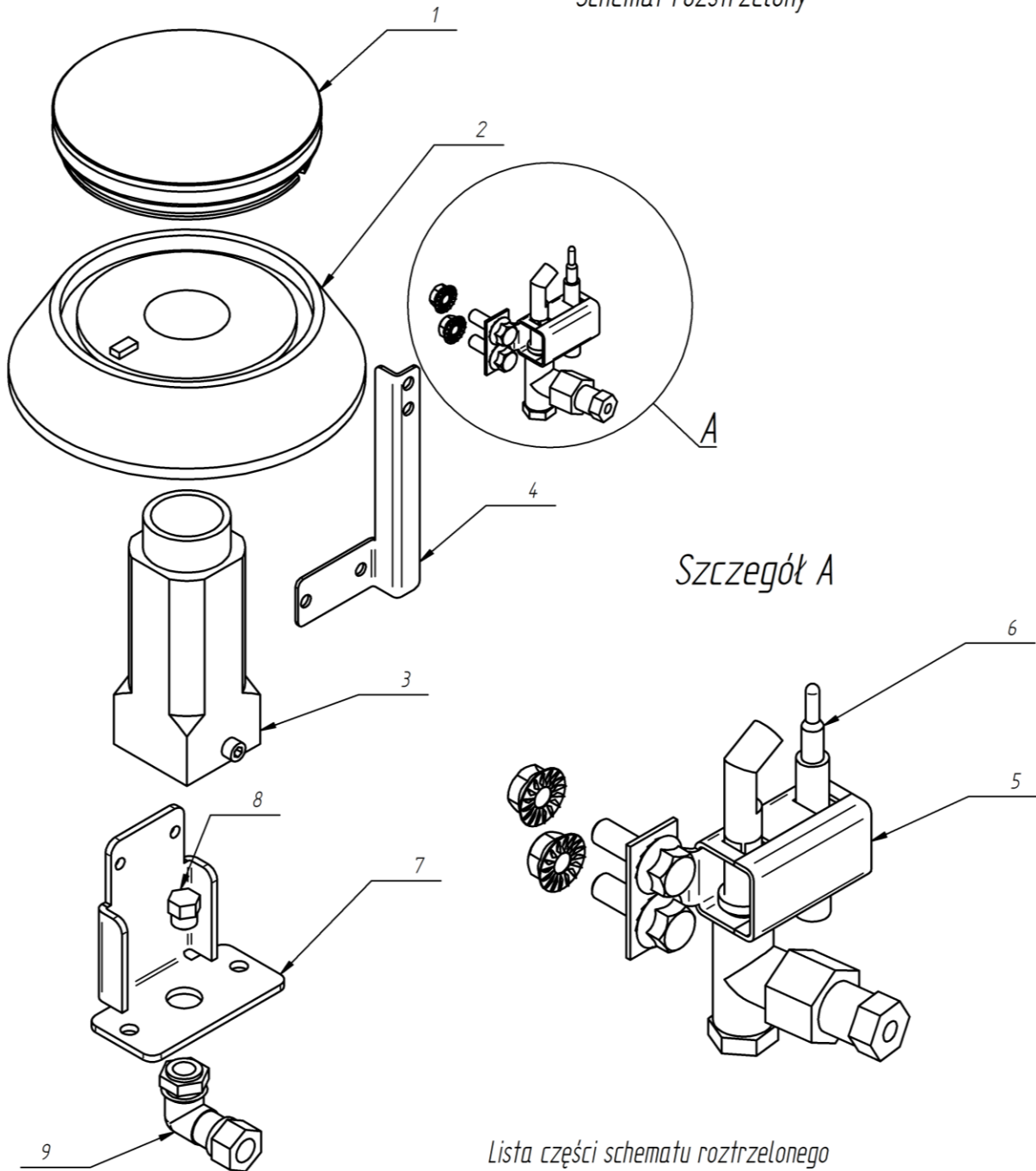
INSTALACJA GAZOWA



FABRYKA MASZYN I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
 "KROMET" Sp. z o.o.
 ul. Pocztowa 30
 66-600 Krosno Odrzańskie
 POLAND

Kromet®

PALNIK KPL. 4,5 kW Pionowy
 Schemat rozstrzelony



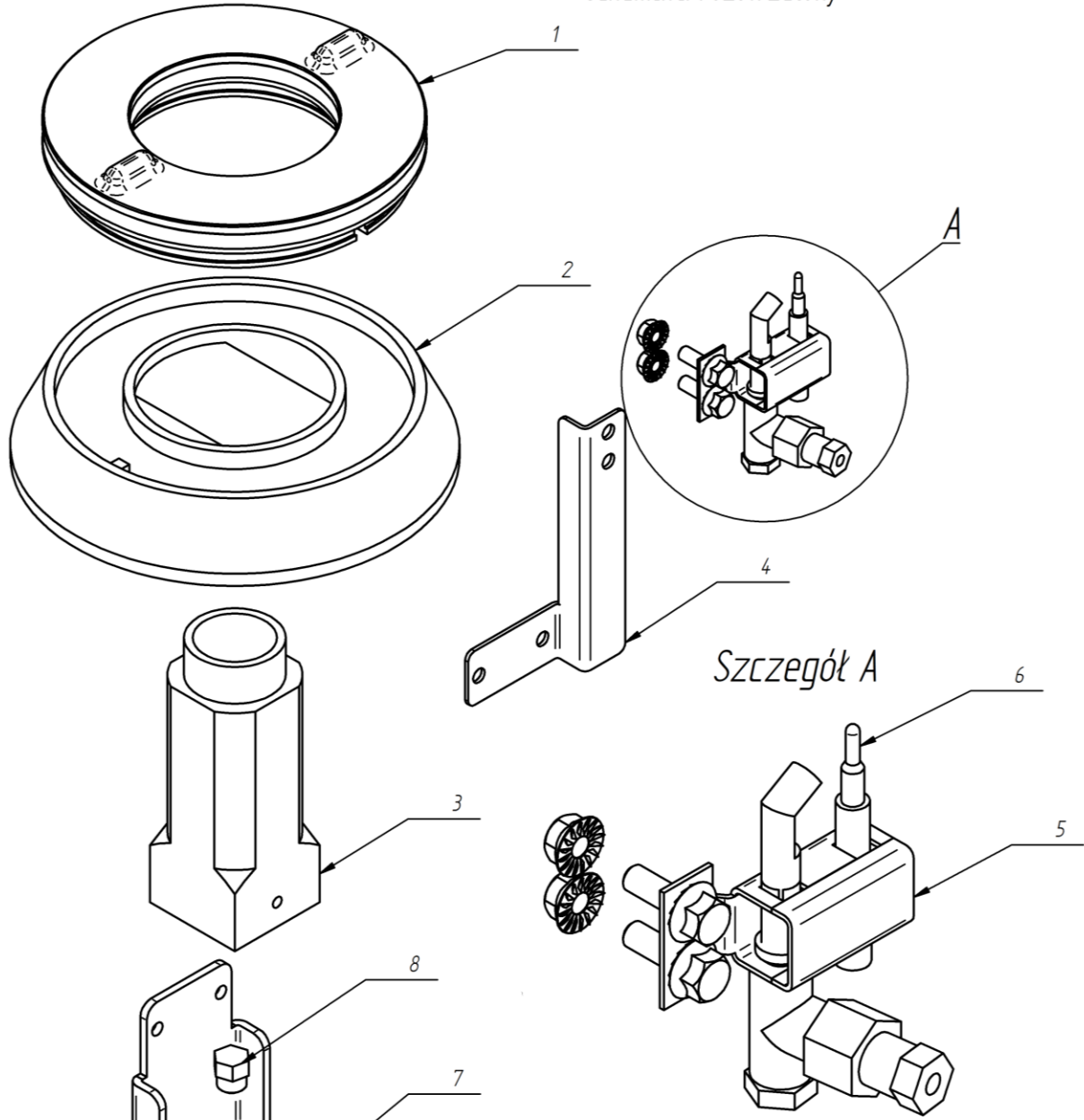
Lista części schematu roztrzonego

1	Kolanko	9	65 RUN2	
1	Dysza	8	65 JR (wg typu)	
1	Mocowanie palnika	7	65 CUN	
1	Termopara	6	65 TC (wg typu)	
1	Palnik pilotujący	5	65 PG	
1	Mocowanie pilota	4	65 QR	
1	Mieszalnik	3	65 VR	
1	Kielich	2	65 BR	
1	Kołpak	1	65 SR	
Ilość szt.	Nazwa części (zespołu)	Nr kolejny	Numer rusunku lub normy	Uwagi

FABRYKA MASZYN I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
 "KROMET" Sp. z o.o.
 ul. Pocztowa 30
 66-600 Krosno Odrzańskie
 POLAND

Kromet®

PALNIK KPL. 7,5 kW Pionowy
 Schemata rozstrzelony



Lista części schematu roztrzonego

1	Kolanko	9	65 RUN2
1	Dysza	8	65 JDC (wg typu)
1	Mocowanie palnika	7	65 CUN
1	Termopara	6	65 TC (wg typu)
1	Palnik pilotujący	5	65 PG
1	Mocowanie pilota	4	65 QDC
1	Mieszalnik	3	65 VDC
1	Kielich	2	65 BDC
1	Kolpak	1	65 SDC
Ilość szt.	Nazwa części (zespołu)	Nr kolejny	Numer rusunku lub normy