

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

Kromet[®] Spzoo

ul. Reztowa 30 66600 Krosno Odrzańskie tel. (068) 3835273 centrala fax (068) 3835461
tel. (068) 3835324 zbył

www.kromet.com.pl

enail.zbyt@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA 700.PE-03



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr HŻ/D/2528/2007.

Krosno Odrzańskie listopad 2010

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie patelni elektrycznej.	4
2. Charakterystyka techniczna patelni elektrycznej.	5
3. Opis techniczny patelni elektrycznej 700.PE-03.	5
4. Instalowanie patelni elektrycznej.	6
5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy	6
6. Instrukcja obsługi patelni elektrycznej.	7
7. Instrukcja konserwacji i remontu.	7
8. Pakowanie, ładowanie i transport.	8
9. Wykaz części zamiennych.	8
10. Uwagi końcowe.	9
11. Schemat elektryczny.	9

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 elektrycznej.

Patelnia elektryczna 700.PE-03 przeznaczona jest do wyposażania barów, restauracji, zakładów zbiorowego żywienia. Służy do smażenia, pieczenia, duszenia potraw mięsnych, rybnych oraz sosów.

Patelnia może być użytkowana jako urządzenia wolnostojące lub w ciągu technologicznym linii 700. Konstrukcja przechylna umożliwia łatwe zlanie produktu lub zużytego tłuszczu oraz ułatwia utrzymanie misy w czystości.



Rys.1. Widok ogólny patelni elektrycznej 700.PE – 03

2. Charakterystyka techniczna patelni elektrycznej.

Tabela 1. Charakterystyka patelni elektrycznej 700.PE – 03

Dane techniczne	700.PE-03
Wysokość	900 ⁻³⁰ mm
Szerokość	800 mm
Długość	700 mm
Powierzchnia robocza	0,3 m ²
Moc całkowita	9 kW
Masa urządzenia.	91 kg
Regulacja temperatury pow. roboczej	50 ⁰ C - 275 ⁰ C
Napięcie zasilania	3 NPE ~ 230V/400V 50Hz
Pojemność znamionowa	40l
Stopień ochrony przed wodą	IP 22
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I

3. Opis techniczny patelni elektrycznej 700.PE-03

Patelnia elektryczna 700. PE-03 /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.5 wykonana z blachy nierdzewnej, pod misą zamocowane jest sześć grzałek o mocy 1500 W każda.

W przedniej części patelni znajduje się tablica rozdzielcza poz.7, na której znajduje się pokrętło regulatora temperatury poz.1 zapewniający płynną regulację temperatury oleju w zakresie od 50°C do 275°C, lampka sygnalizacyjna poz.3 „grzanie”. Przechylenie misy odbywa się za poprzez obracanie pokrętłem poz.2. Od góry misa zamykana jest pokrywą poz.4. Do otwierania pokrywy służą zawiasy sprzężone z uchwytem poz.6.

4. Instalowanie patelni elektrycznej.

Ustawienie

Patelnię elektryczną należy ustawić na twardym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym. Następnie należy wypoziomować powierzchnię misy grzewczej za pomocą regulowanych nóg.

Przyłącze do instalacji

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 x 1,5mm² zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S303 3B 16A z wyłącznikiem różnicowoprądowym $I_n = 40A$, $I_{\Delta n} = 30mA$. Patelnia powinna być tak ustawiona, żeby wtyczka przyłączeniowa była łatwo dostępna.

UWAGA!

- **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.
- **Podłączenie patelni do instalacji elektrycznej musi dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia „E”.**

URUCHOMIENIE PATELNI MOŻE NASTĄPIĆ PO POTWIERDZENIU SKUTECZNOŚCI OCHRONY P. PORĄŻENIOWEJ WYNIKAMI POMIARÓW.

5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy.

W celu uniknięcia możliwości powstania wypadku poparzenia obsługi lub porażenia prądem elektrycznym z powodu nieumiejętnego obsługiwanie 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 należy załączać patelni przy pustej misie oraz polewać rozgrzanej powierzchni misy zimną wodą, gdyż grozi to natychmiastowym zniszczeniem dna misy.

6. Instrukcja obsługi patelni elektrycznej.

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

- Sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia.
- Usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania z urządzenia.
- Wnętrze misy, pokrywę oraz obudowę dokładnie wymyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie dokładnie wypłukać.
- Zapoznać się z DTR urządzenia, w szczególności z instrukcją obsługi oraz warunkami BHP.

Czynności podczas pracy

Przed rozpoczęciem pracy należy do misy nałożyć odpowiednią ilość tłuszczu, włącznik ustawić w poz.1 powinna zapalić się żółta lampka, nastawić na żadaną temperaturę grzania za pomocą pokrętła regulatora. 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°C , który chroni misę przed nadmiernym nagrzaniem, 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 misy patelni należy wyłączyć urządzenie z sieci. W celu opróżnienia misy z zawartości płynnej, podnieść pokrywę, przy pomocy pokrętła ostrożnie przechylić misę kręcąc kołem poz.2 w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (w prawo), aż do momentu uzyskania żadanego przechyłu umożliwiającego zlanie jej zawartość do wcześniej podstawionego pojemnika.

UWAGA!

- **Nie należy zbyt szybko obracać ręcznym kołem napędowym, gdyż można spowodować przelewanie i wylewanie gorącego produktu ze zbiornika narażając się na poparzenie.**
- **Przy zlewaniu zawartości misy należy zachować szczególną ostrożność. Przed rozpoczęciem i w trakcie przechylania misy należy ustawić się z boku patelni tak, aby zabezpieczyć się przed oblanie gorącym medium. Nigdy na należy stawać na wprost zbiornika przed rozpoczęciem i w trakcie jego przechylania!**

- **Pod żadnym pozorem nie należy opierać się o misę patelni, ani nie wkładać rąk bądź innych części ciała między uniesioną misę a ramę nośną,**
- **Zakazuje się używania patelni 700.PE-03 jako frytownic.**

Czynności po zakończeniu pracy

- Pokrętko regulatora temperatury poz.1 ustawić w położeniu „0”
- Wyłączyć zasilanie patelni - zielona lampka powinna zgasnąć.
- Poczekać aż urządzenie schłodzi się.
- Dokładnie wymyć misę patelni i pokrywę wodą z płynem do mycia naczyń, wypłukać i osuszyć. Po wysuszeniu natłuścić dno olejem jadalnym.

UWAGA!

- **Niedopuszczalne jest pozostawianie po smażeniu patelni z olejem i resztkami obrabianego produktu, które po opadnięciu na dno misy podczas eksploatacji na drugi dzień spowoduje przypalenie smażonych produktów.**

7. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu patelni elektrycznej 700.PE-03 należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

Konserwacja ciągła /codzienna/ urządzenia polega na usunięciu zanieczyszczeń przez dokładne mycie patelni elektrycznej ścierką zmoczoną 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:

- Prawdliwość połączeń przewodów elektrycznych,
- Jakość przewodów elektrycznych,
- Prawdliwość 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.

Konserwację okresową, przegląd okresowy, remont bieżący i kapitalny powinien wykonywać odpowiednio przeszkolony konserwator lub odpowiedni warsztat remontowo-montażowy.

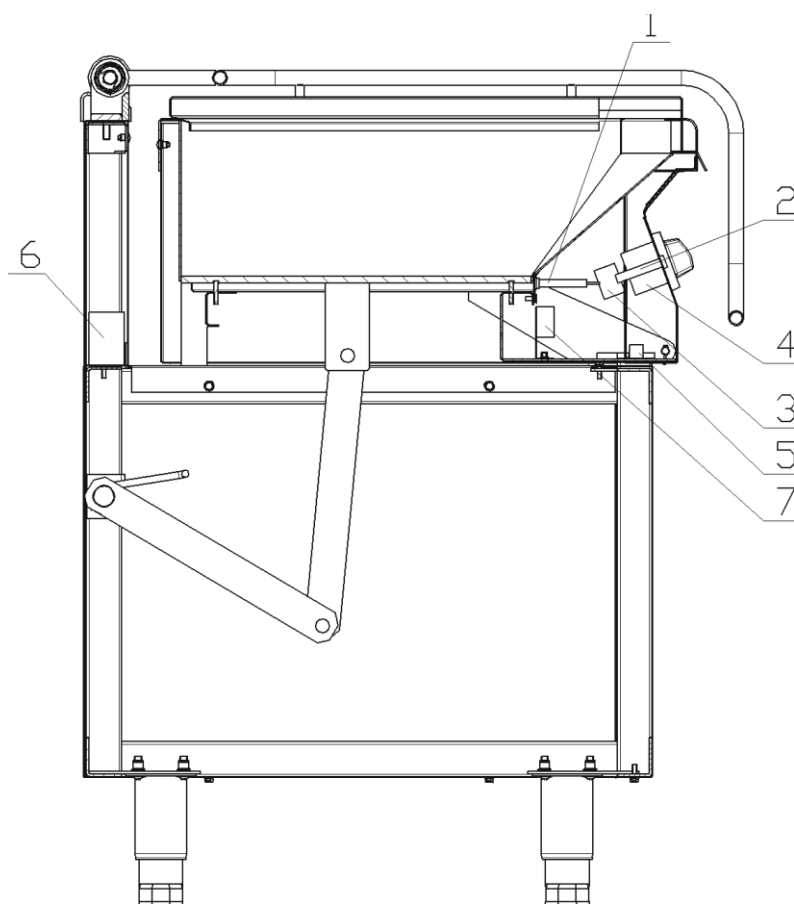
8. Pakowanie, ładowanie i transport.

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 700.PE-03.

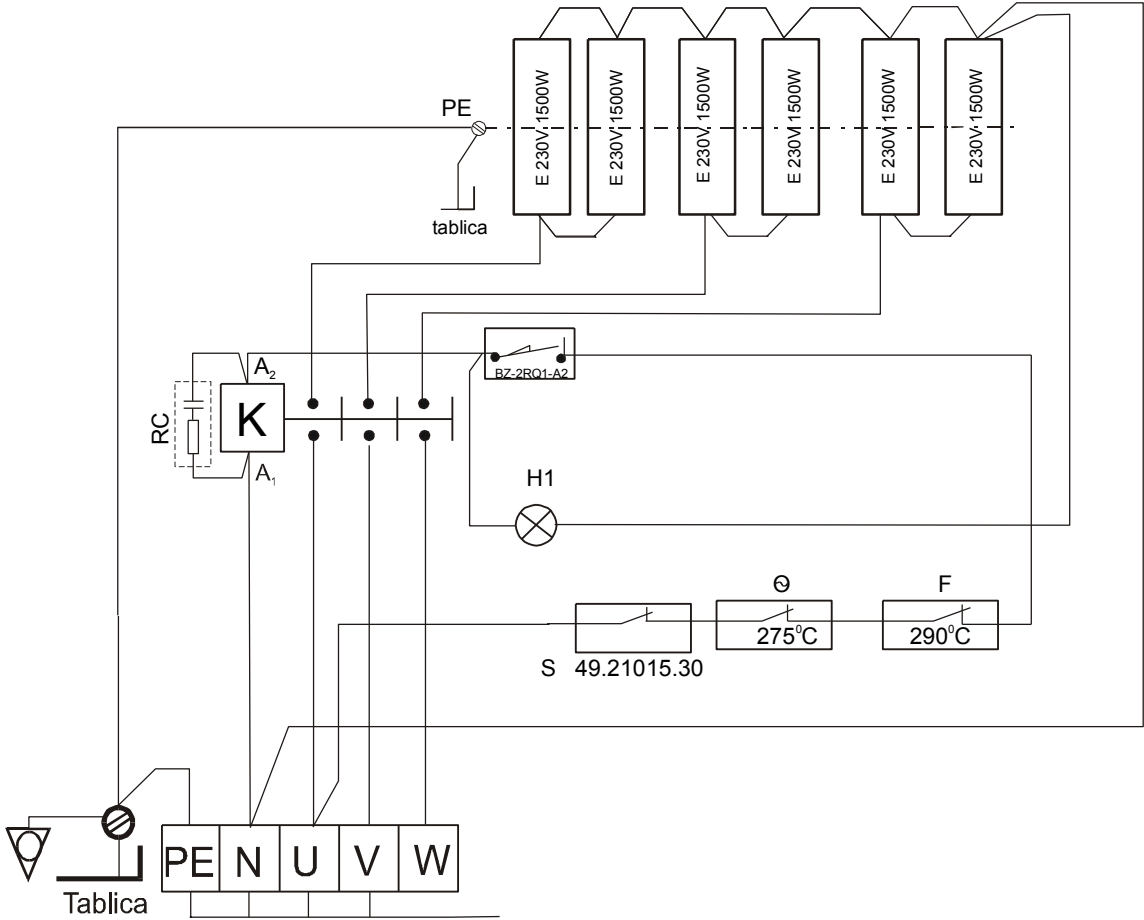
Lp.	Nazwa części	typ lub nr rysunku
1.	Grzejnik kpl.	4278-507-0000-0
2.	Lampka sygnalizacyjna	H GN CO – 27500
3.	Regulator temperatury	NT 202KR
4.	Wyłącznik	49.21015.300
5.	Mikrowyłącznik	BZ-2RQ-A2
6.	Stycznik	CI 9 230V 50Hz
7.	Ogranicznik temp.	NT 302KR



10. Uwagi końcowe.

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

11. Schemat elektryczny.



Rys.2. Schemat elektryczny 700.PE- 03.