



Электрический пароконвектомат

«PR-SRW-20»

(ТУ 28.93.15-107-64046643-2024)



ПАСПОРТ

Руководство по эксплуатации

ООО «ПищТех», г. Краснодар, 2026 г.

В процессе производства конструкция и устройство изделия могут быть изменены в целях усовершенствования и отличаться от описанных в данном руководстве, не ухудшая потребительских свойств.

ВВЕДЕНИЕ

Руководство по эксплуатации (РЭ) предназначено для ознакомления обслуживающего персонала и лиц, производящих установку и техническое обслуживание пароконвектоматов с устройством, принципом действия и другими сведениями, необходимыми для их установки, правильной эксплуатации и технического обслуживания.

1. Назначение изделия

Электрический пароконвектомат инжекционного типа **PR-SRW-20**, (далее - пароконвектомат) предназначен для приготовления гастрономических блюд в сфере общественного питания (ресторанах, кафе, столовых).

Пароконвектомат используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

2. Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице № 1

Таблица №1

№	Наименование параметра	Величина параметра
		PR-SRW-20
1.	Тип управления	Цифровой
2.	Способ образования пара	Инжектор
3.	Номинальная потребляемая мощность печи, кВт	36
4.	Номинальное напряжение, В	400
5.	Напряжение на нагревательных элементах, В	230
6.	Род тока	3N~
7.	Номинальная частота тока, Гц	50
8.	Количество уровней пароконвектомата, шт	20
9.	Расстояние между уровнями, мм	67
10.	Тип устанавливаемой емкости	Гастроёмкость GN 1/1
11.	Максимальная загрузка на уровень, кг. не более	4
12.	Внутренние размеры камеры, мм, - длина - ширина - высота	700 495 1500
13.	Диапазон регулирования температуры печи, °С	0-270±1
14.	Количество программ для записи, шт	100
15.	Автоматическая мойка	Да
16.	Температурный щуп	Да
17.	Количество ТЭНов, шт.	4
18.	Количество вентиляторов, шт.	4
19.	Количество скоростей вентилятора, шт.	5

20.	Количество ламп освещения, шт.	6
21.	Габаритные размеры, мм длина ширина/ширина с ручкой высота	950 1000/1060 1930
22.	Масса, кг не более	265

Приведенные в таблице показатели достижимы только при следующих условиях: температура окружающей среды — 20-25 °С и относительная влажность воздуха окружающей среды — 45-80 %.

Допускается отклонение в габаритных размерах ± 10 мм

3. Комплектность

Таблица №2

Наименование	Количество
	PR-SRW-20
Электрический пароконвектомат, шт.	1
Руководство по эксплуатации, шт.	1
Упаковка, шт.	1
Тележка ТШ-ПР-20-01	1
Ручка для тележки пароконвектомата, шт.	1
Заглушка двери, для работы печи без тележки, шт.	1
Кронштейн ручки тележки, шт.	1
Шланг для подключения к водопроводу, шт.	1

4. Устройство и принцип работы

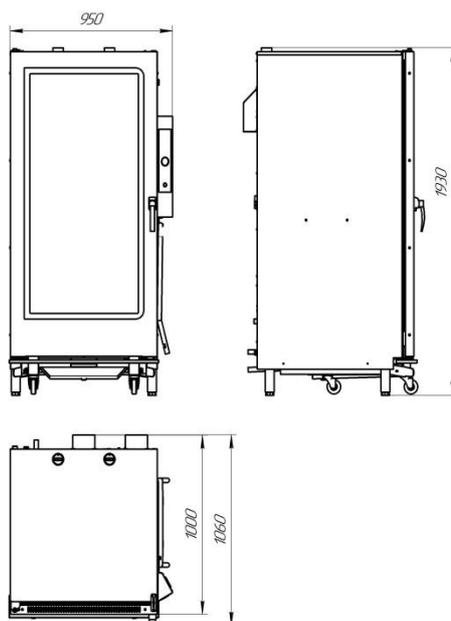


Рис.1 Общий вид пароконвектомата PR-SRW-20.

Параконвектомат состоит из жарочной камеры, установленной в корпусе, дверей, панели управления и тележки вкатной. Жарочная камера и тележка вкатная изготовлена из нержавеющей стали aisi 304. Двери, пульт, задняя стенка и корпус камеры изготовлены из нержавеющей стали aisi 201.

Электрический пароконвектомат состоит из жарочной камеры, установленной в корпусе, дверей и панели управления. На задней стенке камеры пароконвектомата установлены электродвигатели и трубчатые элетронагреватели (далее по тексту — ТЭН).

В пароконвектомате PR-SRW-20 установлены четыре электродвигателя и четыре ТЭНа. Для достижения экономичного расхода электроэнергии и безопасности, жарочная камера изолированная слоем теплоизоляции.

На валу электродвигателя установлена крыльчатка, ТЭН-ы и крыльчатки отделены от зоны установки противней перегородкой.

Гастроемкости устанавливаются в жарочную камеру при помощи вкатной тележки ТШ-ПР-20-01. PR-SRW-20 устанавливается 20 функциональных емкостей GN 1/1.

На левой и правой боковой стенке установлены плафоны ламп освещения жарочной камеры.

На задней стенке установлен баллон аварийного термовыключателя.

На правой стенке установлен баллон терморегулятора.

Аварийный термовыключатель необходим для выключения пароконвектомата при достижения температуры в жарочной камере более 320 °С. Для возврата аварийного термовыключателя необходимо снять заднюю панель пароконвектомата, произвести осмотр, устранить поломку. Снять колпачок аварийного датчика, нажать и отпустить кнопку. Далее собрать в обратном порядке.

Управление работой пароконвектомата осуществляется с панели управления.

Подача воды в жарочную камеру осуществляется через трубку впрыска. Далее попав на крыльчатку, происходит распыление воды на горячие ТЭН-ы.

Излишки пара из жарочной камеры можно удалить через заслонку парасброса, установив переключатель в положение — «открыто». Не испарившаяся влага удаляется из пароконвектомата через патрубок сброса воды, расположенного в дне жарочной камеры.

Управление работой пароконвектомата осуществляется с панели управления.

Подача воды в жарочную камеру осуществляется через трубку впрыска. Далее попав на крыльчатку, происходит распыление воды на горячие ТЭН-ы.

Излишки пара из жарочной камеры можно удалить через заслонку парасброса. Не испарившаяся влага удаляется из пароконвектомата через патрубок сброса воды, расположенного в дне жарочной камеры.

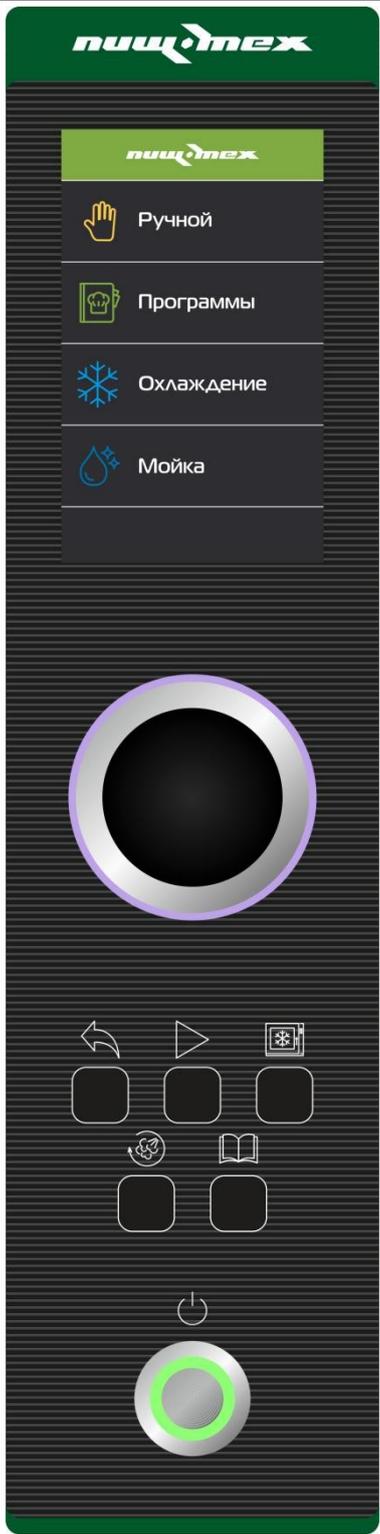
Подача воды для системы автоматической мойки параконвектомата находится на задней стенке. Там же расположены шланги для моющего средства параконвектомата.

Автоматическая мойка происходит путем разбрызгивания моющего средства и воды через разбрызгиватель расположенном вверху камеры.

Подключение пароконвектомата к сети питания производится через кабельный гермоввод, на клемму расположенной на задней стенке.

Подключение к системе водоснабжения осуществляется через 2 входа. Один для парообразования, другой для системы мойки. Подключение к системе канализации осуществляется через трубку слива.

4.1.1 Основные элементы управления.

		Многофункциональное колесо (энкодер)
		Кнопка «Назад»
		Кнопка «Запуск/пауза»
		Кнопка «Охлаждение камеры»
		Кнопка «Ручная подача пара»
		Кнопка «Готовые рецепты»
		Кнопка «Включения и выключения»

4.1.1.1 Многофункциональное колесо (энкодер) применяется для навигации по пунктам меню, а также для редактирования параметров. Основные возможности: вращение, нажатие.

4.1.1.1.1 В режиме редактирования параметра, при удержании нажатым энкодером на выделенном параметре, происходит обнуление его значений.

4.1.1.1.2 При медленном вращении влево/вправо энкодером происходит увеличение/уменьшение параметра на 1 единицу.

4.1.1.1.3 При быстром вращении влево/вправо энкодером происходит увеличение/уменьшение параметра на 10 единиц.

4.1.1.1.4 Энкодер имеет вокруг световое кольцо, которое имеет индикацию для каждого режима работы: Непрерывное свечение - режим ожидания (при заходе в тот или иной пункт меню меняется цвет кольца). Пульсирующее свечение – процесс запущен.

Цветовое обозначение режимов:

1. Зеленый - режим готовки/охлаждения
2. Синий - режим мойки
3. Желтый - сервисный режим (см. Пункт 4.2)
4. Красный - ошибка

4.1.1.1.5 Кнопка «Назад» применяется для возврата в предыдущий пункт меню, при длительном нажатии заглушает звуковой сигнал окончания работы, а также для остановки работы пароконвектомата.

4.1.1.1.6 Кнопка «Запуск/пауза» применяется для запуска работы пароконвектомата или программы и остановки работы.

4.1.1.1.7 Кнопка «Охлаждение камеры» применяется для запуска режима охлаждения камеры. При активации этой функции появляется сообщение «откройте дверь камеры». После открытия двери (при условии что температура в камере превышает 65 градусов) включаются моторы с крыльчатками. Камера автоматически охлаждается до температуры 65 градусов, после чего раздается звуковой сигнал.

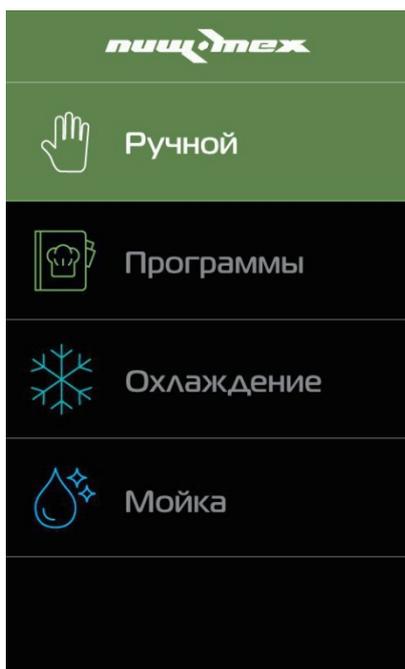
4.1.1.1.8 Кнопка «Ручная подача пара» активирует подачу воды в камеру в ручном режиме или режиме программ. Пар подается в течении пяти секунд после нажатия кнопки. Подавать в пар в камеру возможно при достижении температуры в камере больше 65 градусов.

4.1.1.1.9 Кнопка «Готовые рецепты» вызывает пункт меню «программы» в котором можно редактировать существующие рецепты и создавать новые.

4.1.1.1.10 Кнопка «Включения и выключения» в нажатом положении включает пароконвектомат, при отжатом положении выключает.

4.1.2. Пункты меню, описание работы.

4.1.2.1 Стартовый экран.



Ручной – ручной режим работы

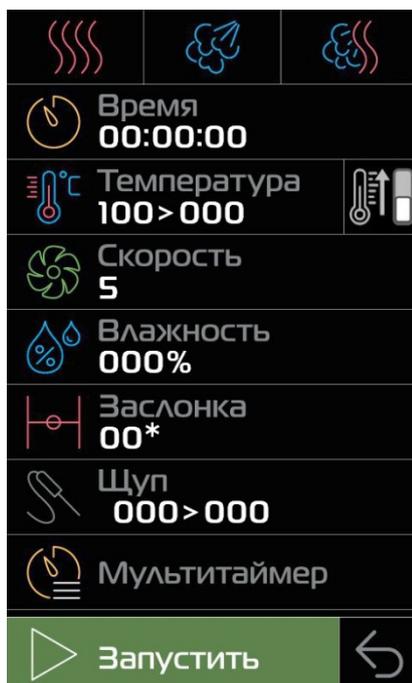
Программы – режим программирования и запуска рецептов

Охлаждение – запуск охлаждения камеры

Мойка – меню выбора режимов мойки

4.1.2.2 Пункт меню «Ручной».

Предназначен для работы в ручном режиме и имеет подпункты:



Жар, Пар, Жар/Пар – это быстрые настройки (пресеты), при помощи которых можно установить требуемые параметры.

Жар – предустановка для жарки: Температура 220С, Скорость вентилятора 5, Влажность 0%, Заслонка открыта.

Пар – предустановка для варки: Температура 100С, Скорость вентилятора – 5, Влажность 100%, Заслонка закрыта.

Жар/Пар – универсальная предустановка: Температура 180С, Скорость вентилятора-5, Влажность-30%, Заслонка полуоткрыта(45°)

4.1.2.2.1 Описание основных параметров Ручного режима:

Время - установка времени приготовления. По окончании установленного времени подаётся звуковой и световой сигнал (мигание подсветки камеры), после чего завершается режим приготовления. При вращении энкодера влево, можно установить режим работы без времени – постоянная работа, на экране отображается символ бесконечности.

Температура – установка температуры приготовления. Слева указана текущая температура в камере, справа – заданная температура.

Преднагрев - включает режим преднагрева камеры. В этом режиме перед загрузкой продукта камера прогревается до температуры, превышающей установленную на 20 градусов, после чего раздается звуковой сигнал. После этого необходимо произвести загрузку продукта и закрыть дверь. Основной цикл готовки начнется сразу после закрытия двери.

Скорость – Скорость вращения крыльчатки от 1 до 5.

Влажность – установка влажности в камере от 0 до 100% с шагом 10%

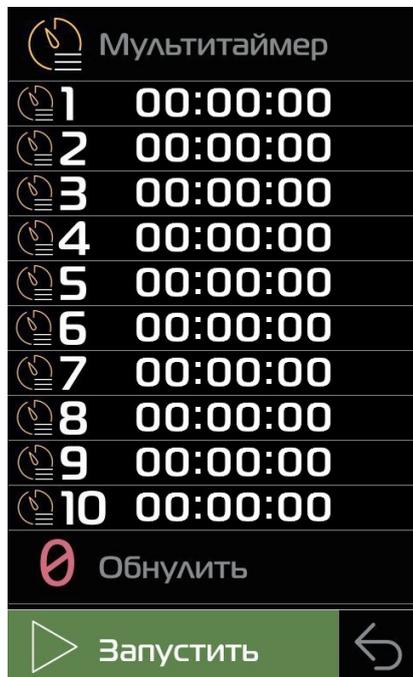
Заслонка – положение заслонки 3 положения: открыта (90°), полуоткрыта (45°), закрыта (0°).

Щуп - установка температуры готовки по щупу. Слева указана текущая температура на щупе, справа – заданная температура. Максимальное значение, которое можно установить равно 100С°. При включении этого режима процесс приготовления будет длиться до достижения заданной температуры термощупа, установленные значения времени игнорируются. В данной модели пароконвектомата используется 1-точечный щуп (датчик на конце щупа).

Запустить - запускает выбранный режим приготовления. Повторное нажатие останавливает процесс приготовления.

4.1.2.3 Мультитаймер.

Мультитаймер - работа в режиме «а-ля карт», возможность устанавливать отдельный таймер на каждый уровень. При срабатывании таймера подаётся световой и звуковой сигнал продолжительностью, а также таймер, который завершил работу, окрашивается контрастным цветом. Можно прервать подачу сигнала открытием двери или нажатием кнопки «Назад».



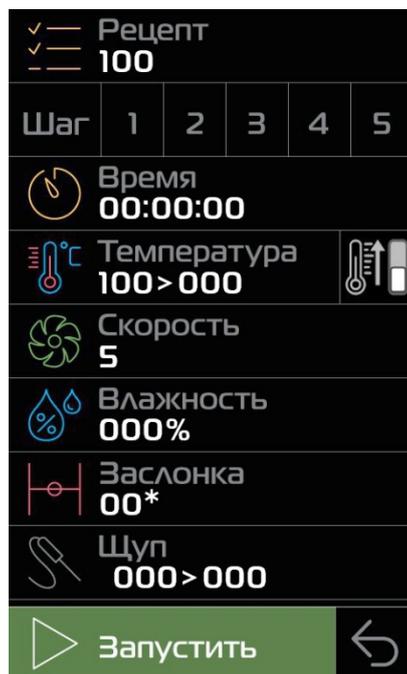
Обнулить - устанавливает все таймеры на ноль.

Запустить - запускает установленные таймеры

Перед запуском установленных таймеров, вначале необходимо настроить в ручном режиме параметры приготовления (температура, скорость вентилятора, влажность и заслонка).

4.1.2.4 Режим Программы.

Пункт меню **Программы** предназначен для работы в автоматическом режиме и имеет подпункты:



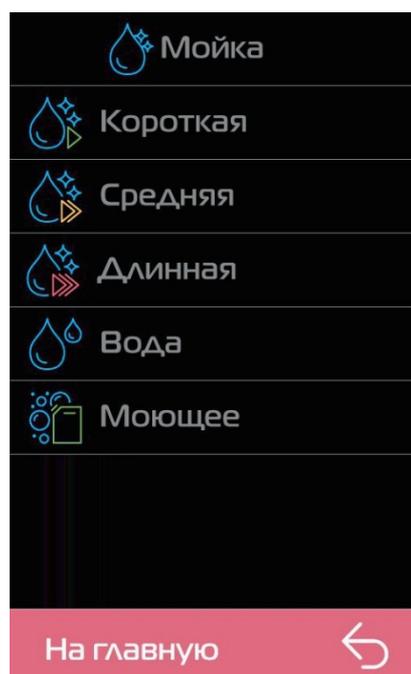
Кнопка **Рецепт** - выбор программируемого рецепта. Всего можно запрограммировать 100 рецептов.

Шаг – выбор номера программируемого шага (от 1 до 5). Для каждого шага можно установить следующие параметры приготовления: время, температура, скорость вентилятора, влажность, положение заслонки, температура на щупе.

Сохранить – сохранение установленных параметров в каждом шаге для выбранного рецепта.

4.1.2.5 Режим Мойка.

Пункт меню **Мойка** предназначен для запуска режима мойки камеры в автоматическом режиме и имеет подпункты:



Короткая - мойка длительностью 37 мин, для слабого загрязнения.

Средняя – мойка длительностью 47 мин, для среднего загрязнения.

Длинная – мойка длительностью 57 мин, для сильного загрязнения.

Вода – ополаскивание камеры водой, работает в режиме Вкл/Выкл.

Моющее – режим, который используется при замене ёмкости с моющим средством и предназначен для заполнения системы подачи моющего средства. После заполнения системы подачи моющего производится ополаскивание камеры. Длительность всего процесса загрузки включая ополаскивание составляет 5 мин. 30 сек.

Режим мойки нельзя прервать. При отключении электричества во время режима мойки и повторном включении будет запущен процесс ополаскивания продолжительностью 7 минут, который так же нельзя прервать.

4.2 Сервисный режим и прикладное ПО

Редактировать и загружать рецепты в память пароконвектомата можно с помощью специализированного программного обеспечения на ПК. Этот метод удобен при работе с большим количеством рецептов или в случае, если существует необходимость сохранить и загрузить одинаковый набор рецептов в несколько пароконвектоматов.

В данном документе описываются две компьютерные программы, предназначенные для взаимодействия с пароконвектоматом:

Редактор рецептов ПицТех (см. 4.2.2) — позволяет создавать, редактировать и сохранять рецепты в удобном графическом интерфейсе.

Загрузчик рецептов ПицТех (см. 4.2.1) — позволяет загрузить ранее подготовленные рецепты в пароконвектомат посредством usb-кабеля.

Эти инструменты значительно упрощают процесс подготовки устройства к работе, сокращают время настройки и минимизируют риск ошибок при вводе параметров вручную на нескольких машинах.

Ссылка на скачивание ПО:



https://zavod-pt.ru/upload/software/pischtech_combi_oven_software_v1_0.zip

4.2.1 Загрузчик рецептов ПищТех

Данная программа предназначена для загрузки ранее подготовленных рецептов в память пароконвектомата по USB-кабелю.

Рецепты от конвекционных печей перед загрузкой в пароконвектомат должны быть отредактированы в соответствии с различиями данных устройств!

4.2.1.1 Порядок установки

Перед первым использованием программы "Загрузчик Рецептов ПищТех" необходимо установить драйверы для обеспечения корректного взаимодействия между компьютером и пароконвектоматом.

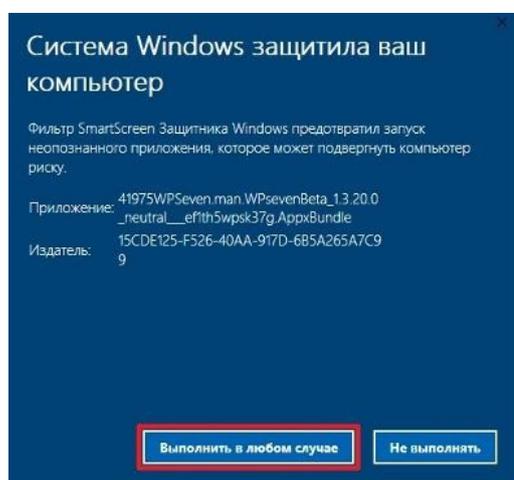
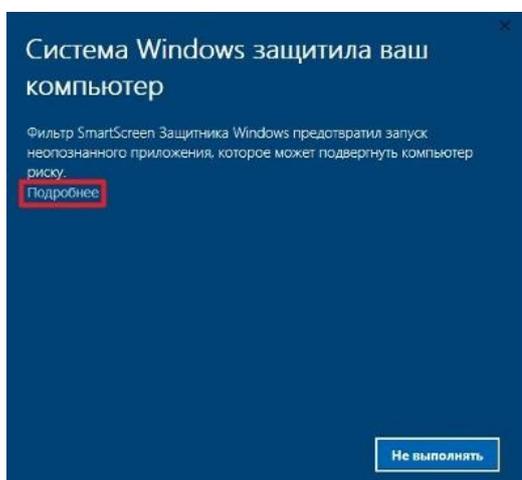
Важно! Без установленных драйверов программа не сможет обнаружить устройство и взаимодействовать с ним. Не пропускайте этот пункт.

Во время установки на экране могут появляться различные сообщения.

Вариант 1:

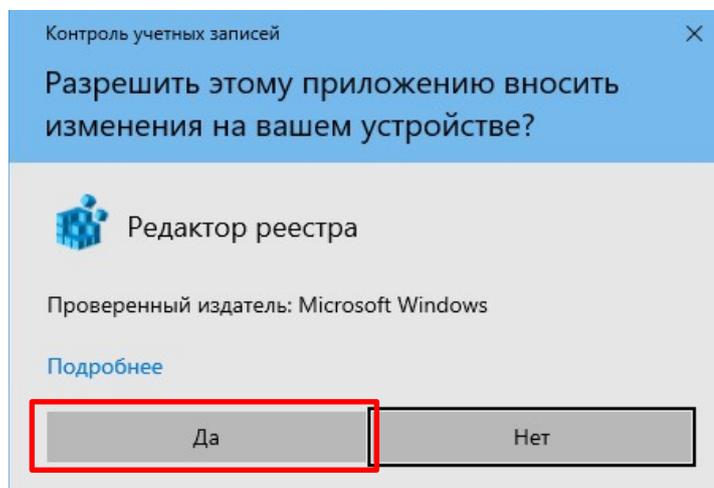


В этом случае сначала нажмите «подробнее», а после - «Выполнить в любом случае»



Вариант 2:

На более старых моделях компьютеров может появляться подобное сообщение:

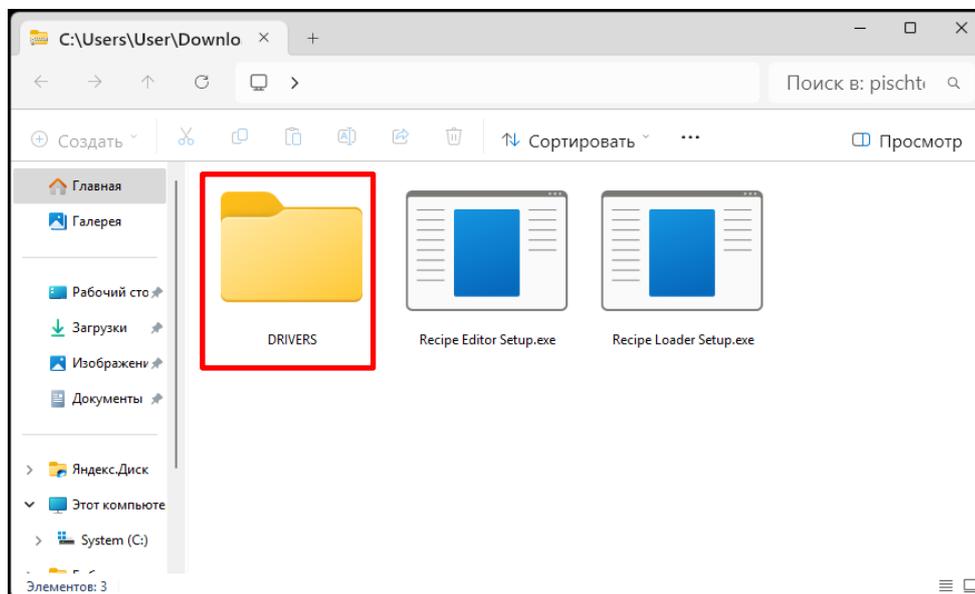


В этом случае для продолжения работы нажмите «Да».

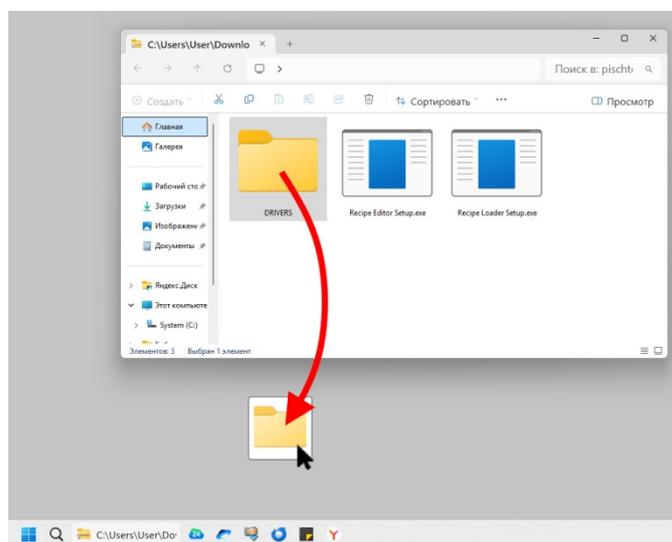
При появлении иных сообщений следуйте инструкциям, описанным в этих сообщениях.

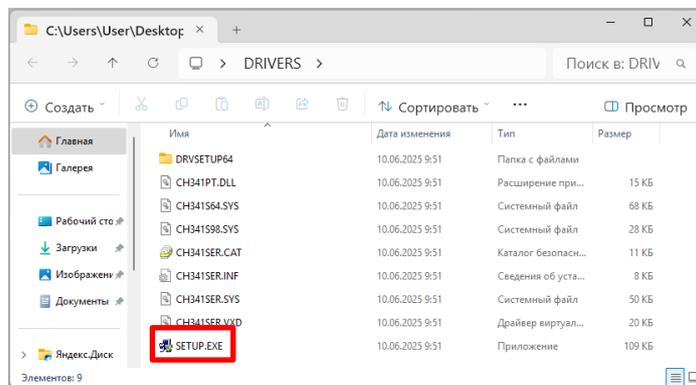
4.2.1.1.1 Установка драйверов

1. В скачанном архиве драйверы находятся в папке «DRIVERS»:

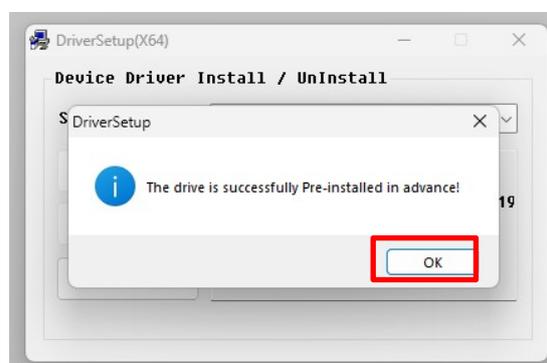
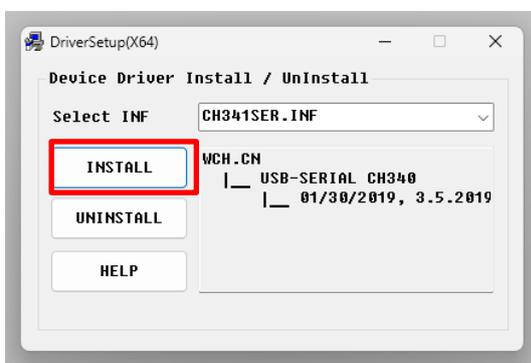


2. Переместите папку DRIVERS на Рабочий Стол, откройте ее и запустите программу SETUP.EXE:





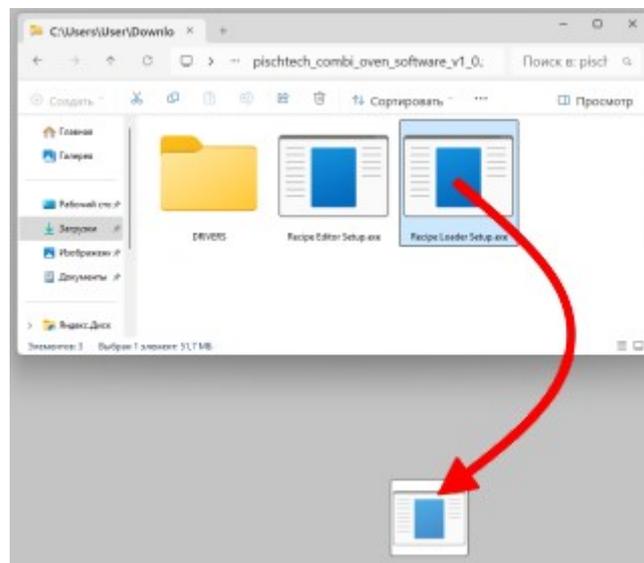
3. В открывшемся окне нажмите «INSTALL» и дождитесь окончания установки.



Если в ходе установки возникла ошибка - то, скорее всего, драйвер для данного типа устройств уже установлен на вашем компьютере. В случае возникновения проблем - обратитесь в сервис.

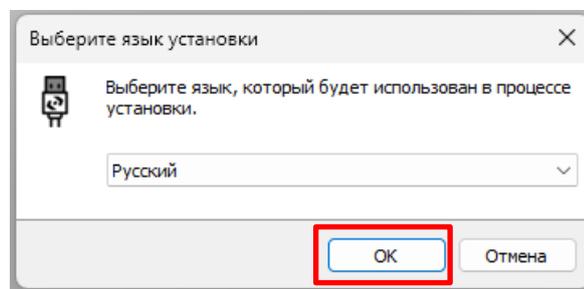
4.2.1.1.2 Установка загрузчика

1. В скачанном архиве найдите файл с названием «Recipe Loader Setup.exe» и перенесите его на Рабочий Стол

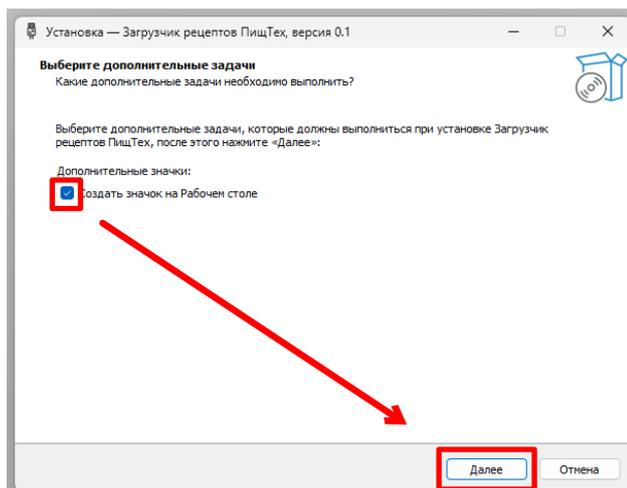


2. Запустите полученный файл и далее следуйте инструкциям на экране:

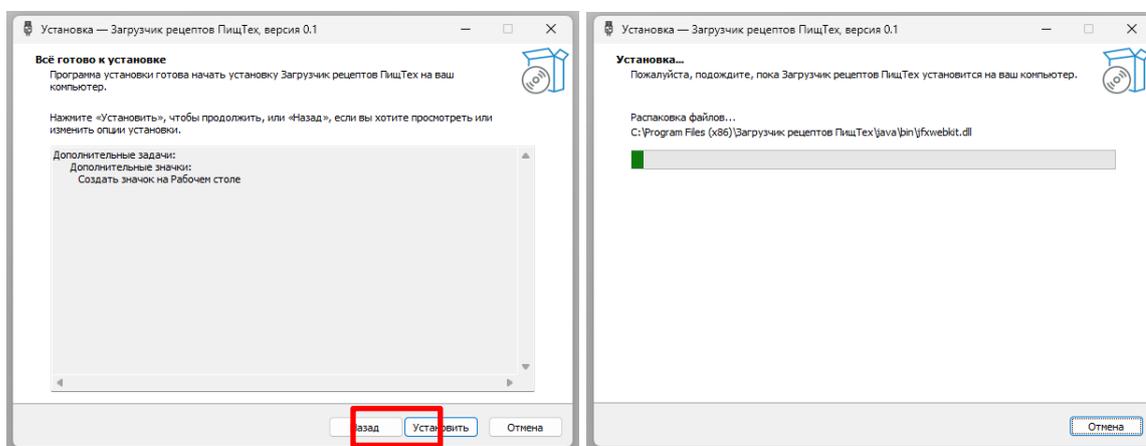
2.1 Нажмите «ОК»



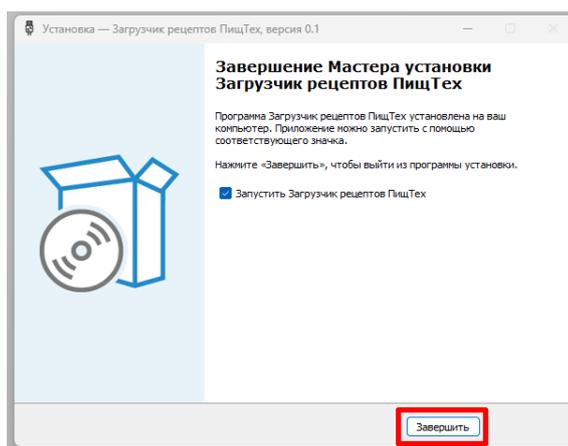
2.2 Отметьте галочкой пункт «Создать значок на рабочем столе» (как на рисунке ниже) и нажмите «Далее»:



2.3 Нажмите «Установить» и дождитесь окончания установки:



2.4 Нажмите «Завершить»

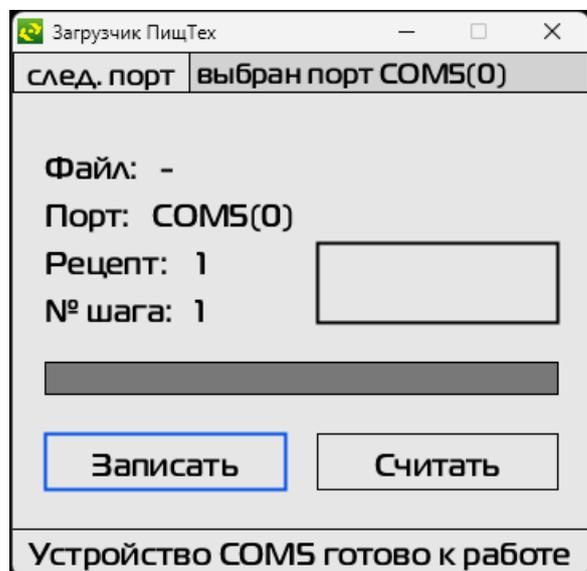


4.2.1.2 Подключение к пароконвектомату

Для подключения к пароконвектомату используйте USB-кабель (идет в комплекте с пароконвектоматом). Программа автоматически обнаружит пароконвектомат и переведет его в сервисный режим при запуске операции считывания или записи. В сервисном режиме светокольцо светится желтым цветом, а в нижней части окна программы появляется надпись «**Устройство COM[X] готово к работе**». Если после подключения программа не смогла обнаружить пароконвектомат, то проверьте надежность подключения и воспользуйтесь кнопкой «след. порт».

Не отключайте кабель во время работы программы, это может привести к повреждению отправляемых данных!

4.2.1.3 Описание основных функций программы



Кнопка «след. порт» - позволяет выбрать необходимое для взаимодействия устройство (пароконвектомат) в случае, если к компьютеру подключено сразу несколько устройств.

Некоторые устройства с похожим способом подключения/виртуальные устройства могут быть восприняты программой как пароконвектоматы!

Кнопка «Записать» - при нажатии на эту кнопку открывается окно выбора файла, в котором нужно выбрать заготовленный заранее файл с рецептами и нажать кнопку "открыть". Запись рецептов в память пароконвектомата начнется сразу

после открытия файла.

После успешной записи на экране компьютера появится сообщение "Запись успешно завершена". Для использования записанных рецептов отсоедините кабель, выключите пароконвектомат, дождитесь его полного выключения и включите снова (далее - презагрузите). Рецепты появятся во вкладке «Программы». их можно редактировать и сохранять изменения также, как и в рецептах введенных вручную.

Кнопка «Считать» - предназначена для выгрузки рецептов из памяти пароконвектомата на компьютер. При этом не важно - были рецепты введены вручную или ранее загружены в пароконвектомат с компьютера. Считанные таким образом рецепты могут быть отредактированы в Редакторе рецептов ПищТех и/или загружены в память других пароконвектоматов ПищТех.

При нажатии на эту кнопку открывается окно, в котором необходимо выбрать место сохранения считываемых рецептов и ввести название файла. После нажатия кнопки «сохранить» начнется считывание рецептов из памяти пароконвектомата в выбранный файл. При успешном считывании на экране компьютера появится сообщение

«Считывание завершено». После окончания считывания отсоедините кабель и перезагрузите пароконвектомат.

В случае возникновения ошибок в процессе записи/чтения рецептов проверьте надежность подключения кабеля к разъемам пароконвектомата и компьютера. В случае отсутствия проблем с соединением попробуйте использовать другой USB-порт компьютера.

4.2.2 Редактор рецептов ПищТех

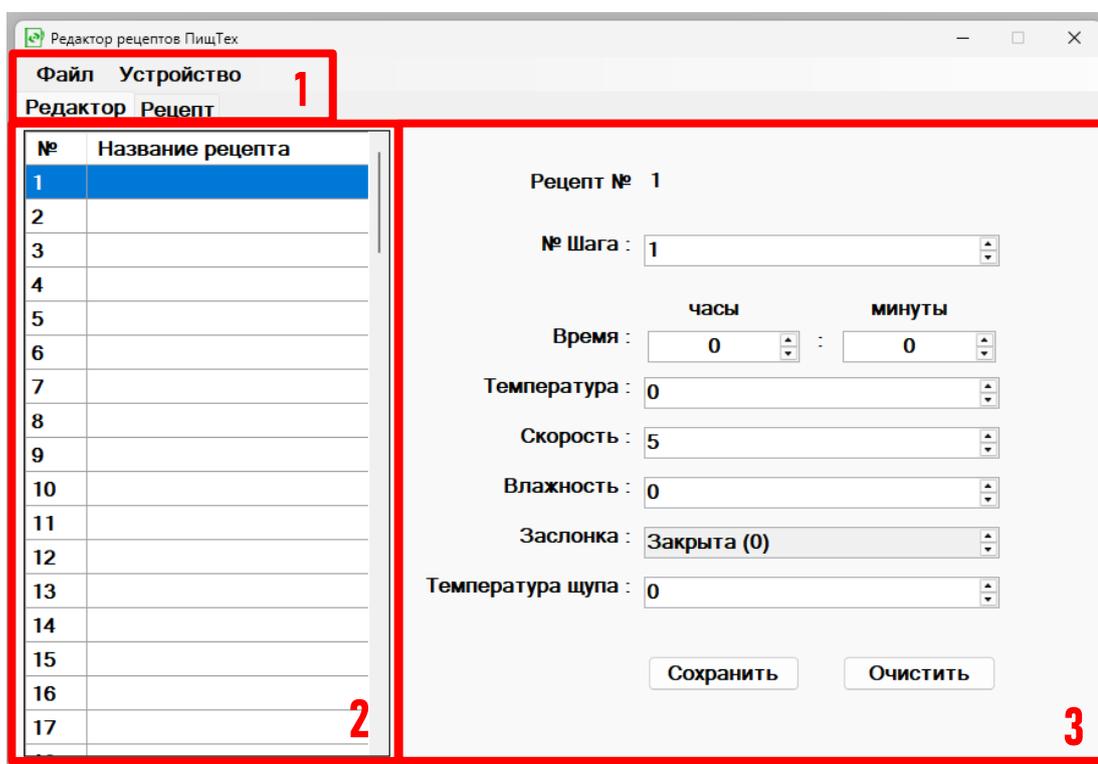
Данная программа предназначена для создания, редактирования и сохранения книг рецептов для последующей загрузки в пароконвектоматы PR_SRW производства ПищТех.

Рецепты от конвекционных печей перед загрузкой в пароконвектомат должны быть отредактированы в соответствии с различиями данных устройств!

4.2.2.1 Порядок установки

Для установки редактора рецептов выберите установочный файл «Recipe Editor Setup.exe» и повторите шаги из пункта 4.2.1.1.2 (установка Загрузчика).

4.2.2.3 Описание элементов интерфейса



Интерфейс редактора разделен на 3 основные зоны.

В первой зоне находится меню «Файл», предназначенное для открытия/сохранения файлов рецептов, и меню «Устройство», которое позволяет выбрать между

преднастройками редактирования «Пароконвектомат» и «Конвекционная печь». Также в этой зоне находится переключатель между режимами редактирования «Редактор» и «Рецепт».

Вторая зона представляет из себя список из 100 рецептов, доступных к редактированию и записи. В этом списке вы можете записать название рецепта, редактируемого в данный момент. Номер рецепта, который вы редактируете в данный момент соответствует номеру выбранной строки в данном списке. Также пара «номер - название рецепта» отображается в верхней части зоны номер три в режиме «Редактор»

4.2.2.3.1 Постраничный режим

Выбрать этот режим редактирования можно, щелкнув мышью на кнопке «Редактор» в зоне номер 1. В данном режиме в окне программы отображается один выбранный шаг рецепта.

Кнопка «Сохранить» предназначена для быстрого сохранения книги рецептов. Кнопка «Очистить» удаляет редактируемый рецепт целиком.

Все поля, кроме поля «Заслонка» доступны для редактирования при помощи клавиатуры. Также значения каждого поля, включая поле заслонки, можно «накручивать» колесиком мыши. При выходе за возможные значения параметров программа самостоятельно обрежет значение до ближайшего граничного значения для данного параметра. Граничные значения полей указаны в таблице ниже.

При редактировании температуры щупа поля для ввода времени обнуляются и блокируются. Блокировка полей снимается при вводе значения температуры щупа равного «0»

При редактировании поля «Влажность» значение самостоятельно округляется до ближайшего значения, кратного «10». При использовании колесика мыши на поле «Влажность» значения в нем меняются с шагом, равным «10».

Граничные значения полей		
Параметр	Мин.	Макс.
№ Шага	1	100
Время (часы)	0	5
Время (минуты)	0	59
Температура	0	270
Скорость	1	5
Заслонка	Открыта (90)	Закрыта (0)
Температура щупа	0	100

4.2.2.3.2 Режим табличного редактирования

№	Название рецепта	Параметры	шаг 1	шаг 2	шаг 3	шаг 4	шаг 5
1		Время :	0:0	0:0	0:0	0:0	0:0
2		Температура :	0	0	0	0	0
3		Скорость :	5	5	5	5	5
4		Влажность :	0	0	0	0	0
5		Заслонка :	Закр(0)	Закр(0)	Закр(0)	Закр(0)	Закр(0)
6		Температура щупа :	0	0	0	0	0
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							

Режим табличного редактирования можно выбрать щелкнув мышью на кнопке «Рецепт» зоны 1. В таблице отображается весь выбранный рецепт сразу. По таблице можно перемещаться с помощью стрелок клавиатуры. Все значения, кроме значений времени и заслонки можно вводить сразу при наведении на них. При нажатии мышью/клавишей Enter на поле

времени или заслонки откроется соответствующее окно, в котором можно будет ввести необходимые параметры.

Окно ввода времени

Окно выбора положения заслонки

4.2.3 Описание файлов рецептов

При сохранении рецептов программа создает 2 файла. Первый, с расширением «.tcr», содержит в себе набор сохраненных рецептов в понятном для загрузчика формате, именно этот файл следует загружать в память пароконвектомата с помощью Загрузчика. Второй, с расширением «.txt», содержит в себе названия рецептов в соответствии с номерами рецептов в памяти пароконвектомата.

5. Выбор места установки

Электрический пароконвектомат необходимо устанавливать в закрытом и хорошо проветриваемом помещении (не допускается его установка снаружи помещений). Во избежание накопления пара в помещении пароконвектомат рекомендуется размещать под воздухоочистительным (вытяжным) зонтом.

Пароконвектомат может эксплуатироваться в помещениях с температурой воздуха от (плюс) 1 до (плюс) 40 С и среднемесячной влажностью 80% при (плюс) 25С. Пароконвектомат должен устанавливаться в помещениях, не относящихся к взрывоопасным и пожароопасным зонам по ПУЭ.

Перед установкой пароконвектомата необходимо проверить габарит его установочного места. Необходимо обеспечить свободный доступ к задней стенке пароконвектомата для выполнения электрического подсоединения, подсоединения коммуникаций, а также для проведения операций при его эксплуатации и обслуживании. Запрещается установка пароконвектомата в нишу.

Не рекомендуется размещения пароконвектомата вблизи тепловых источников, фритюрниц или других источников тепла. Если это не невозможно, то необходимо выдержать следующую безопасную дистанцию, а именно: минимум 10 см от поверхностей пароконвектомата.

Не допускается установка пароконвектомата ближе 1 м. от легковоспламеняющихся материалов. При установке пароконвектомата ближе 1 м от кухонной мебели, перегородок или стен требуется чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты негорючим теплоизоляционным материалом. Особое внимание при такой установке уделить соблюдению мер противопожарной безопасности.

Открыванию двери не должно не чего препятствовать. Дверь должна отрываться более чем на 90°. В противном случае возможно задевание двери, уплотнения тележки при вкатывание или выкатывание тележки в камеру пароконвектомата.

Перед распаковкой и установкой пароконвектомата на предусмотренное место убедитесь, что на месте предполагаемой установки пароконвектомата имеется ровный горизонтальный пол. Максимальный угол наклона пола должен составлять не более 2° на 1 метр.

6. Позиционирование пароконвектомата

После установки пароконвектомата на необходимое место необходимо убедиться что печь выставлена по уровню, в противном случае отрегулируйте уровень при помощи ножек. Для облегчения ввода тележки необходимо сохранять минимальные и максимальные размеры от пола. При выставление ножек слишком низко, тележка пароконвектомата не попадет на направляющие и при этом дверца печи будет цеплять тележку. При выставление ножек слишком высоко, тележка будет цеплять дно камеры пароконвектома либо вовсе не войдет в камеру см. рис 4.

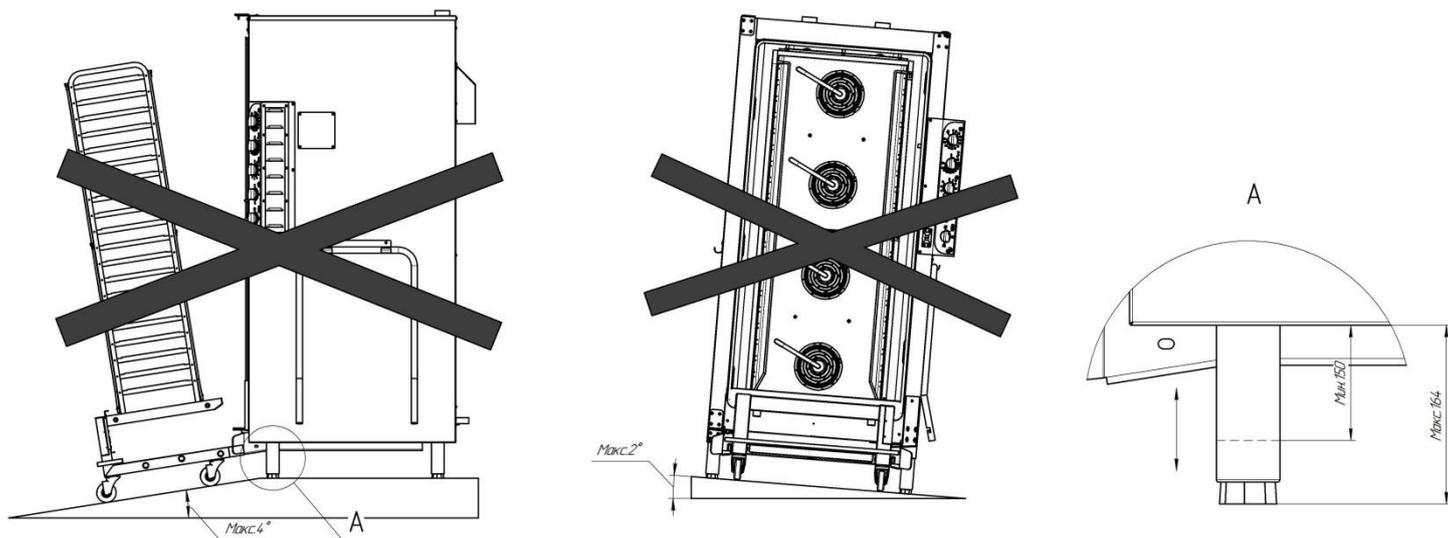


Рис.4 Позиционирование пароконвектоматов PR-SRW-20.

Для еще большего облегчения ввода тележки можно отрегулировать направляющие тележки, расположенные в нижней части оборудования, проверяя, чтобы тележка не находилась слишком низко (она будет с трудом заходить в камеру печи) или слишком высоко (не закроется дверца) см. рис 5.

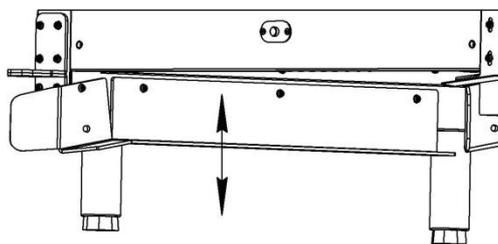


Рис.5 Регулировка направляющей тележки пароконвектоматов PR-SRW-20.

7. Указания мер безопасности

К обслуживанию пароконвектомата допускаются лица, прошедшие инструктаж по правилам эксплуатации и уходу за оборудованием.

Пароконвектомат необходимо подключать к трехфазной электрической сети (3N/PE ~400В 50Гц) с отдельным нейтральным и защитным проводником. Подключение пароконвектомата к электрической сети должен производить уполномоченная специализированная служба с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.

Стационарная проводка для питания пароконвектомата до шкафа управления должна быть проложена пятижильным кабелем с сечением медных жил не менее 16,0мм². Для защиты пароконвектомата от токов короткого замыкания в шкафу управления должен быть установлен автоматический выключатель с комбинированной защитой

(рекомендуем) реагирующий на номинальный рабочий ток 80А, реагирующим на ток утечки 30мА.

Запрещается размещения пароконвектомата рядом с горючими предметами или с контейнерами, в которых находятся горючие материалы (такие, как стены, полы из легко воспламеняемых материалов, мебель, перегородки, газовые баллоны), все они могут быть причиной возникновения пожара. Запрещается установка пароконвектомата на деревянную подставку.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- с поврежденным кабелем электропитания;
- без подключения к контуру заземления;
- вблизи горючих газов, жидкостей или взрывоопасной атмосфере;
- с поврежденным(и) защитным(и) стеклом(ами) ламп(ы) освещения;
- с поврежденным(и) стеклом (ами) двери;
- с неисправным замковым механизмом двери;
- с неисправным датчиком положения двери;
- неисправным датчиком положения тележки;
- с поврежденной тележкой пароконвектомата;
- со снятой перегородкой жарочной камеры;
- со снятыми боковыми, задними облицовками и крышей;
- с поврежденной капиллярной трубкой термовыключателя;
- с отключением цепей аварийной защиты;
- с поврежденным уплотнителем двери или тележки.

ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- использовать пароконвектомат для обогрева помещения;
- разогреть легко воспламеняющиеся продукты или предметы с температурой воспламенения ниже (плюс) 270°C;
- нагружать гастроемкость продуктами более 4кг;
- разогреть пищевые продукты в закрытых жестяных банках, консервы, сухие порошкообразные или гранулированные продукты;
- загружать гастроемкости жидкостями или продуктами, которые при высоких температурах переходят в жидкую фазу;
- проводить ручную мойку жарочной камеры холодной водой, если температура в жарочном шкафу выше (плюс) 100°C, чтобы избежать вероятной деформации внутренней камеры.
- для очистки наружной поверхности пароконвектомата применять водяную струю.
- производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата;
- включать без автомата защиты или с неисправным автоматом защиты в стационарной проводке;
- брызгать (лить) воду на стекло двери во избежание термического шока;
- протирать влажной тряпкой горячее стекло;
- оставлять работающий пароконвектомат без присмотра;
- вносить легко воспламеняющиеся и другие опасные вещества;
- использовать для сушки различных не пищевых продуктов;
- загораживать доступ к вентиляционным отверстиям;
- принудительно охлаждать ТЭНы водой;
- вносить изменения в конструкцию печи.

Внимание! Для очистки наружной части пароконвектомата и внутренней части камеры не допускается применять водяную струю.

Общие требования безопасности:

- контролировать работу пароконвектомата на протяжении цикла работы.
- во избежания несчастного случая пол около пароконвектомата должен быть сухим.
- установке тележки в камеру пароконвектомата и выкатывании из камеры необходимо учитывать, что дверь оборудования имеет стёкла и нельзя допускать соударения элементов тележки со стёклами двери;
- блокировать поворотные колеса тележки тормозом каждый раз, когда она не перемещается;
- всегда фиксировать гастроемкости на направляющих тележки;
- перед выкатыванием тележки после приготовления необходимо убедиться, что фиксатор находится в положении блокировки, так как в противном случае возможно падение горячей гастроемкости и горячего продукта на потребителя, что может вызвать ожоги;
- при перемещении тележки быть внимательным, поскольку продукты во время варки могут становиться жидкими и при транспортировке могут выплескиваться, а тележка при перемещении по неровному полу может перевернуться;
- не допускается использование пароконвектомата в пожароопасных и взрывоопасных зонах;
- в производственных помещениях рабочие места, где при выполнении работы происходит образование и выделение газа и пара, должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией;
- при монтаже пароконвектомата должна быть установлена коммутационная защитная аппаратура, гарантирующая защиту от пожароопасных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения;
- подключение пароконвектомата к электросети должно осуществляться с учетом допустимой нагрузки на электросеть.
- при выявлении неисправности незамедлительно отключить автоматический выключатель в стационарной проводке пароконвектомата установить кран подачи воды в положение «закрыто». Включение пароконвектомата допускается только после устранения неисправностей.

РИСКИ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И ОЖОГОВ

При проведении санитарной обработки с применением химических средств, во избежание получения химического ожога, использовать средства индивидуальной защиты - защитную одежду, защитные очки и защитные перчатки.

Во время работы пароконвектомата, жарочная камера, тележка, стекло, облицовка и дверь нагреваются до высокой температуры, что может привести к термическому ожогу при контакте. Используйте средства индивидуальной защиты (перчатки, прихватки и т. д.).

Во время работы может возникнуть опасность обваривания - при проливе горячей жидкости, если верхние гастроемкости загружены жидкими продуктами или продуктами, становящимися жидкими во время приготовления. На направляющие, расположенные

выше 1,6 м. от уровня пола, запрещается устанавливать противни для готовки жидкой или разжижаемой продукции.

Во избежание ошпаривания запрещается загружать контейнеры выше 1,6м от уровня пола жидкостями или продуктами, которые при высоких температурах переходят в жидкую фазу!

Во избежание получения термического ожога при открывании двери пароконвектомата, в результате выхода горячего пара из жарочной камеры, необходимо повернуть ручку двери по часовой стрелки до упора (приоткрыв дверь) - выпустить пар и (или) горячий воздух из жарочной камеры. Затем повернуть ручку двери против часовой стрелки до упора и открыть дверь.

Внимание! При открытии дверки соблюдайте осторожность: сначала приоткройте дверку: выпустите горячий воздух из жарочной камеры. Используйте индивидуальные средства защиты (теплостойкие рукавицы). Оператор должен быть одет в костюм из х/б ткани.

8. Порядок установки и подготовка к работе

Распаковка, установка и испытание пароконвектомата должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. После внесения пароконвектомата с отрицательной температуры в помещение необходимо выдержать её при комнатной температуре не менее 6 часов.

После проверки состояния упаковки следует распаковать пароконвектомат, снять транспортировочные крепления рис.6 Провести внешний осмотр и проверить комплектность в соответствии с таблицей 2 руководства.

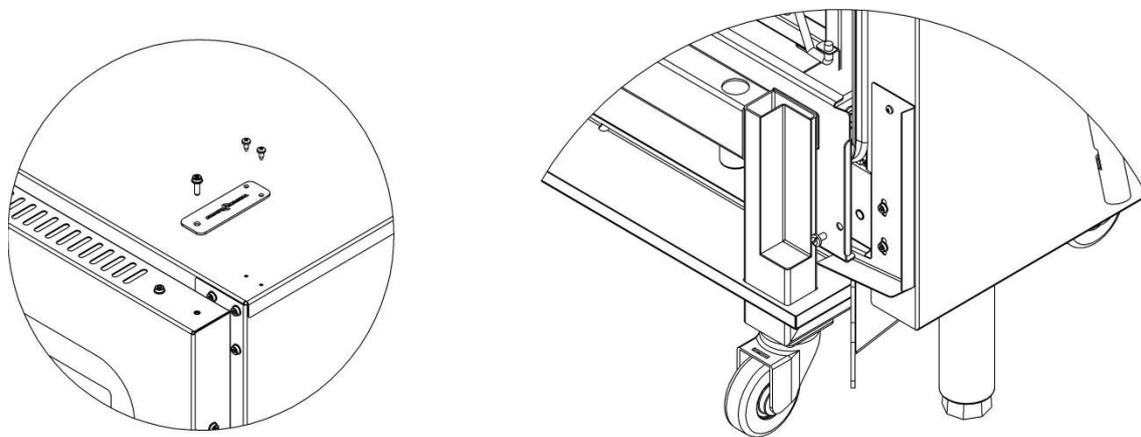


Рис.6 Транспортировочные крепления на двери PR-SRW-20.

Перед установкой пароконвектомата на предусмотренное место, необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей. Используйте растворитель (например, изопропиловый спирт), чтобы удалить любые остатки клея, оставшиеся на панелях. Применяемый растворитель должен быть безопасен для здоровья, и при его использовании должна быть обеспечена необходимая вентиляция в зоне применения. Остатки плёнки и клея после первого же использования оборудования прикипают к поверхности, что не позволяет их удалить в последствии и портит внешний вид изделия.

Пароконвектомат следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, под вытяжным зонтом. Допускается установка пароконвектомата на расстояние не ближе 100 мм от стены. Оборудование не предназначено для встроенного расположения

ВНИМАНИЕ! Во избежания попадания воды и брызг не устанавливайте пароконвектомат рядом с пищеварочными котлами, электроварками, мармитами и прочим кухонным оборудованием, использующим воду.

Подключение должен производить специалист по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Пароконвектомат необходимо подключить к электросети (3N/PE 400В 50Гц, трехфазная электрическая сеть с отдельным нейтральным и защитным проводом) согласно действующему законодательству и нормативам. Электро подключение производится только специалистом по монтажу с учетом надписей на табличках, маркировкой зажимов на клеммном блоке пароконвектомата и соответствии с принципиальной электрической схемой. Электропитание подвести шнуром питания в соответствии с мощностью указанной в таблице 1 и на этикетки на пароконвектомате, через кабельный ввод (гермоввод) на клеммный блок, с сечением медных жил не менее 16,0мм². Для защиты пароконвектомата от токов короткого замыкания в шкафу управления должен быть установлен автоматический выключатель с комбинированной защитой (рекомендуем) реагирующий на номинальный рабочий ток 80А, реагирующим на ток утечки 30мА.

Монтаж и подключение произвести так, чтобы стало невозможным получить доступ к токопроводящим частям без применения инструментов. Надежно заземлить пароконвектомат, подсоединив заземляющий проводник шнура питания к заземляющему зажиму пароконвектомата и к зажиму контура заземления помещения.

Оборудование должно быть подключено к эквипотенциальной системе заземления, эффективность которой должна быть проверена должным образом в соответствии с действующим законодательством. Это подключение должно производиться между разным оборудованием посредством клемм, обозначенных символом слева.



Провести ревизию соединительных устройств электрических цепей пароконвектомата (винтовых и без винтовых зажимов), при выявлении ослабления подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления.

Перед началом эксплуатации пароконвектомата, необходимо полностью удалить защитную пленку с поверхности стенок, камеры. Для просушки (прокалки) ТЭНов необходимо прогреть пароконвектомат при температуре 120°С в течение 2-х часов.

Перед подключением к аппарату трубопровод, промойте его водой для удаления каких-либо отложений, накопившихся внутри него. Между магистральным водопроводом и аппаратом следует установить отсечной вентиль. Также обязательно необходимо установить механический фильтр, размер сетки не более 120 мкм.

Если печь подключена к системе водоснабжения без механического фильтра, повреждения вызваны попаданием механических примесей, не являются гарантийным случаем.

Подаваемая вода в печь должна иметь следующие характеристики:

-Концентрация хлора должна быть не более 0,2мг/л. и концентрация хлоридов не более 80мг/л;

-Жесткость воды не должна превышать 7°dH (1,25 ммоль/л) (для предотвращения скопления накипи в варочной камере).

В противном случае подключение к системе водоснабжения производить через фильтр, который снижает жесткость воды и предохраняет от образования накипи (электромагнитный клапан имеет резьбу G 3/4). Рекомендуется установить фильтр BRITA PURITY C300 Quell ST.

Также рекомендуется установить обратный клапан в трубопровод между фильтром и входом в печь конвекционную.

Давление входящей воды должно составлять значение от 150 кПа (1,5 бар) до 200 кПа (2 бар). Если давление входящей воды превышает значение 200 кПа (2 бар), необходимо установить редуктор давления.

Использовать только новые шланги, поставляемые с пароконвектоматом, повторное использование старых шлангов не допускается.

Если печь подключена к системе водоснабжения без фильтра-умягчителя, то повреждения, вызванные образованием накипи или химическими реагентами, не являются гарантийным случаем.

Пароконвектомат подключать к системе канализации рекомендуется с учетом требования СНиП 2.04. 01-85 п. 17.11 – разрывом струи. А также с обязательным формированием гидрозатвора (см. рис 7). Через трубу выхода канализации расположенной на задней стенке. Выходной диаметр трубы 25 мм. Подвод канализации должен быть выполнен из материала позволяющего осуществлять слив воды температурой до 90С.

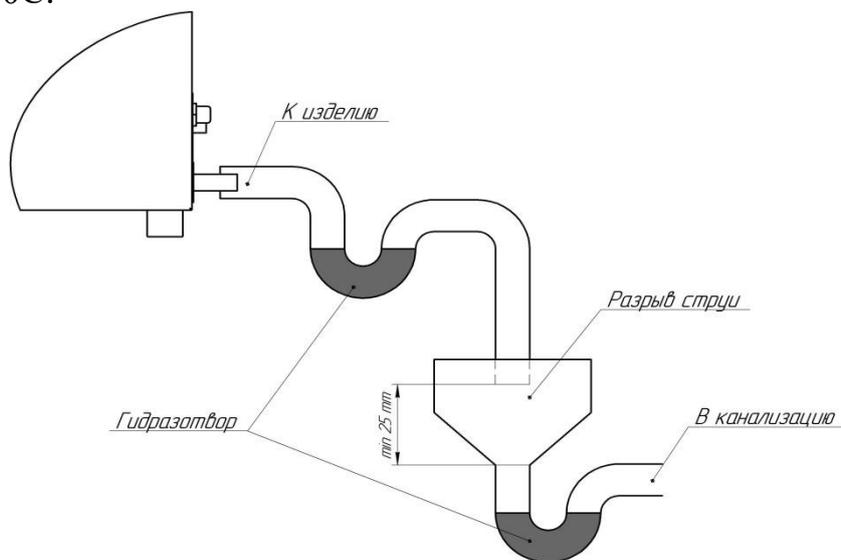


Рис.7 Подключение пароконвектомата к системе канализации.

После подачи воды к печи визуально проконтролировать отсутствие течи и капли образования в местах подключения к водопроводу, соединение соленойдного клапана с трубкой подачи воды в камеру и канализации.

Перед первым пуском визуально проконтролировать надежное крепления крыльчатки на валу двигателя. Надежное установку перегородки и направляющих жарочной камеры.

Необходимо произвести постепенный разогрев пароконвектомата в течение 3 часов. С первоначальной температуры в 100 °С, увеличивая температуру каждые 20 мин на 20 °С.

9. Порядок работы

Прежде чем начать работу с пароконвектоматом, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и, в первую очередь, с указаниями по технике безопасности, элементами управления и с информационными надписями на пароконвектомат.

Работу с пароконвектоматом производить в следующем порядке:

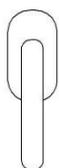
Проверить целостность и надежность заземления. Подать электропитание на пароконвектомат, включив автоматический выключатель в стационарной проводке. Откройте кран подвода воды к пароконвектомату.

Установите положение рукоятки таймера на необходимое время или в положение ручной работы «I». После этого пароконвектомат перейдет в рабочее состояние. Выставьте необходимую температуру на терморегуляторе. Сигнальные лампы зажгутся, тем самым просигнализируют об работе ТЭНов. При достижении необходимой температуры ТЭНы выключатся, сигнальные лампы погаснут. Показатель температуры в камере будет поддерживаться в автоматическом режиме.

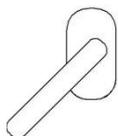
При первом разогреве пароконвектомата, может появиться неприятный запах. Это происходит из-за поверхностного окисления прокаливаемых элементов. Когда будет завершен первый цикл, металл стабилизируется и больше не будет возникать запах. Откройте дверцу и проветрите камеру, не оставляя ее без присмотра с открытой дверцей. После того, как пароконвектомат прошел стадию прогрева можно приступать к процессу приготовления пищи.

После прогрева жарочной камеры загрузите продукт на тележку, закройте замковые устройства. Далее установите тележку в пароконвектомат. Закройте дверь.

Механизм открывание двери обеспечивает двухступенчатое открывание.



-Положение ручки при закрытой двери.



-Положение ручки двери при открывание, обеспечивающий выпуск пара. При этом положение блокируется полное открывание двери.



-Для полного открывание двери проверните ручку в противоположное положение.

Установите необходимую скорость вращения вентилятора.

Проверните ручку «Влажность» по часовой стрелке и установите необходимое значение, при которой будет происходит работа пароконвектомата.

ВНИМАНИЕ! Парообразование происходит только тогда, когда температура устанавливается на значение не менее 80-100° С. При более низких температурах пар не создается и большая часть воды в виде капель падает на дно печи.

Управление электродвигателями осуществляет с блока управления. В процессе работы электродвигатели (крыльчатки) периодически меняют направление вращения: первоначально вал электродвигателя (крыльчатки) вращаются в одну сторону. По истечении определенного времени вал электродвигателя (крыльчатки) останавливаются. Затем вал электродвигателя (крыльчатки) вращаются в другую сторону. Далее алгоритм управления электродвигателями (крыльчатками) повторяется до прекращения выполнения программы или открытия двери.

ВНИМАНИЕ! Соблюдайте осторожность при открытии двери жарочной камеры придерживаясь инструкции.

. После окончания работы установите ручку «Таймер» и «Температура» в положение «О». Установите кран подвода воды к пароконвектомату в положение «Закрывается».

Отключите электропитание печи – установив автоматический выключатель в распределительном шкафу в положение «Выкл.».

Время и температура приготовления продуктов зависит от количества и качества продукта. Оптимальный выбор температуры и времени приготовления блюд в большей степени зависит от опыта пользователя. Перед эксплуатацией рекомендуем провести пробную выпечку с целью диагностики характеристик оборудования.

ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

Необходимо ежедневно по окончании работы проводить очистку жарочной камеры пароконвектомата.

Для этого перейдите в раздел Мойка на панели управления. Выберите Короткую, Среднюю или Длинную мойки в зависимости от степени загрязнения камеры печи. Нажмите кнопку старт для автоматической мойки печи.

Рекомендуется использовать для мойки камеры средство универсальное моющее, ополаскивающее 2-в-1 ТопТермолан

Рекомендуется производить очистку нержавеющей поверхностей не реже 1-2 раз в неделю с применением средств для очистки и полировки нержавеющей стали.

Рекомендуем для лучшей очистки камеры, автоматическую мойку производить с снятыми направляющими. Мойку направляющих производить в ручном режиме. Производите очистку мыльным раствором или специальными моющими средствами предназначенные для мойки пароконвектоматов.

ВНИМАНИЕ! Чтобы не нанести вред здоровью и во избежание получения химического ожога обязательно использовать:

- защитную одежду;
- защитные очки;
- защитные перчатки.

Для чистки камеры и направляющих ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать абразивные материалы.

Для чистки печи не используйте нагнетатели давления или генераторы пара; также не используйте кислотные продукты, абразивные материалы, вызывающие коррозию моющие средства с песком и щелочными растворами.

ПРИ ОБРАБОТКЕ ВЫШЕУКАЗАННЫМИ СОЕДИНЕНИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ГАРАНТИИ НЕ НЕСЕТ.

10. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III – V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьего.

Работа по техническому обслуживанию и ремонту производится при строгом соблюдении мер безопасности «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ) и «Правил техники безопасности электроустановок потребителей» (ПТБ), утвержденных Госэнергонадзором «Правил устройств электроустановок (ПУЭ).

ВНИМАНИЕ! При техническом обслуживании и ремонте пароконвектомата выключить автоматический выключатель в стационарной проводке и вывесить табличку «НЕ ВКЛЮЧАТЬ! РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»

В процессе эксплуатации пароконвектомата необходимо выполнять следующие виды работ в системе «технического обслуживания и ремонта»:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности оборудования;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности пароконвектомата и состоящий в замене и (или) восстановлении ее отдельных частей и их регулировании.

Техническое обслуживание и ремонт пароконвектомата осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла:

« ТО-1 » - « ТО-1 » - « ТО-2 » ,

где: ТО-1 - техническое обслуживание проводится 1 раз в месяц.

Перечень выполняемых работ при ТО-1:

- визуальный осмотр пароконвектомата на соответствие Правилам ТБ;
- измерение сопротивления заземления между зажимом заземления и металлическими частями пароконвектомата, которые доступны в процессе работы. Сопротивление заземления должно быть не более 0,1 Ом;
- проверка состояния электропроводки и электроаппаратуры;
- проверка цепи заземления от пароконвектомата до контура заземления;
- проверка отсутствия течи в местах соединения гибких шлангов;
- проверка уплотнителя двери и плотности прилегания двери;
- проверка блокировки двери;
- проверка исправности ламп освещения жарочной камеры;
- проверка замкового устройства;
- визуальная проверка наличия накипи в трубке подачи воды на вентиляторы и при необходимости удаления накипи или замена самой трубки;

-проверка затяжки крепления гаек вентилятора на валу электродвигателя и при необходимости их подтяжки;

-визуальный осмотр состояния тележки пароконвектомата, отсутствие поломок замкового устройства, колесных опор, направляющих.

- проведение дополнительного инструктажа для обслуживающего персонала по технике безопасности при эксплуатации изделия (при необходимости).

ТО-2 - техническое обслуживание проводится 1 раз в 3 месяца.

Перечень выполняемых работ при ТО-2:

- включаются все работы, предусмотренные при ТО-1;

- протяжка резьбовых соединений;

- протяжка гаек на крыльчатке.

При регламентированном техническом обслуживании должны быть выполнены следующие виды работ:

- выявить неисправности изделия, опросив обслуживающий персонал;

- подтянуть и зачистить, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей изделия;

- подтянуть, при необходимости, крепление сигнальной арматуры, облицовок, терморегуляторов;

- проверить целостность оболочки шнура питания;

- проверить целостность электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром;

- проверить сопротивление цепи заземления. От зажима заземления до доступных металлических частей сопротивление цепи заземления изделия должно быть не более 0,05 Ом.

- проверить четкость фиксации пакетных переключателей в различных положениях;

- произвести при необходимости замену вышедших из строя комплектующих изделий;

Содержание работ при регламентированном техническом обслуживании приведены в таблице 3.

Таблица №3

Наименование	Метод проверки	Технические требования и параметры
Техническое состояние креплений ТЭНов, регуляторов температурного режима, облицовки корпуса.	Визуальный осмотр	Механически надежно закреплены.
Состояние контактных соединений токоведущих частей и заземления	Произвести чистку	Контактное соединение токоведущих частей и заземления должно обеспечивать надежность контактов в условиях переменного температурного режима пароконвектомата.
Сопротивление изоляции между токоведущими частями и корпусом пароконвектомата	При отключенном пароконвектомате произвести мегомметром с испытательным напряжением 1000 В	Сопротивление изоляции в холодном состоянии не ниже 0,5 МОм

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ И ПРОКЛАДКИ

Для замены лампы освещения необходимо (см. рис. 8):

1. Обесточить пароконвектомат, для этого установите автоматический выключатель в распределительном шкафу в положение «Выкл.».
 2. охладить жарочную камеру до температуры плюс (40-50)°С;
 3. открыть дверь;
 4. извлечь из жарочной камеры левую направляющую;
 5. снять винты М5х12 крепления рамки. Снять рамку;
 6. снять стекло и прокладку лампы освещения;
 7. заменить лампу .Сборка производится в обратной последовательности.
- Примечание - Рекомендуется на винты крепления рамки нанести высокотемпературную смазку (например: смазка Wurth CU800).

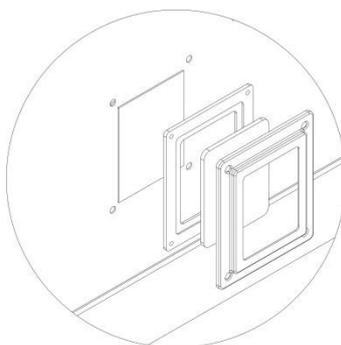


Рис.8 Замена лампы освещения PR-SRW-20.

ВНИМАНИЕ! При замене лампы освещения стеклянную колбу нельзя трогать руками, а если контакт произошел, то необходимо «стереть отпечатки» спиртом.

РЕГУЛИРОВКА ЗАМКА ДВЕРИ ПАРАКОНВЕКТОМАТА

Для устранения заедание при открытие двери(не четком открывание или заедание) необходимо проверить положение и фиксацию штыря ручки. А также при утечки пара через дверь необходимо произвести регулировку двери параконвектомата.

Для регулировки прижима двери необходимо открутить или закрутить штырь поз.3, тем самым увеличив или ослабив прижим двери. Для этого необходимо открутить контр. гайку поз. 2. произвести регулировку прижима двери. Надо учесть что штырь имеет 2 лепестка, правильное положение смотрите на рис.9 Далее надежно зафиксировать штырь при помощи контр. гайки поз 2, для надежной фиксации использовать фиксатор резьбы типа Loctite 270 или аналоги. Произвести пробное открытие закрытие двери. При необходимости повторить регулировку штыря.

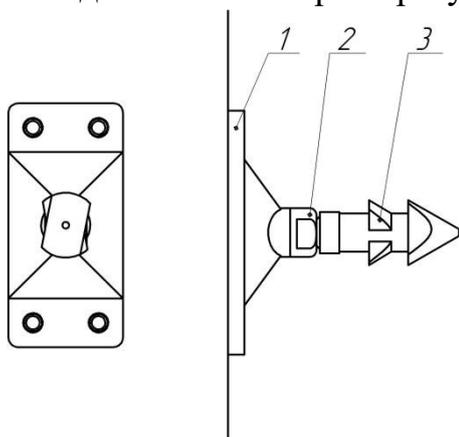


Рис.9 Устройство штыря ручки

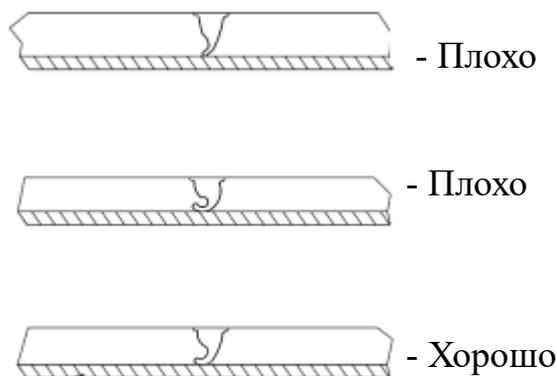


Рис. 10 Прижим уплотнения двери.

11. Возможные неисправности и методы их устранения

Наименование неисправности	Возможная причина	Способ устранения
<p>Ошибка датчиков температуры</p> 	<p>Нет связи с контроллером микросхемы ADS1115</p>	<p>Проверить контакт в посадочном гнезде микросхемы или заменить ее</p>
<p>Ошибка датчика температуры камеры</p> 	<p>Обрыв или замыкание датчика камеры</p>	<p>Проверить контакт или заменить датчик температуры</p>
<p>Ошибка щупа</p> 	<p>Обрыв или замыкание термо щупа</p>	<p>Проверить контакт или заменить термо щуп</p>

<p>Перегрев моторов</p> 	<p>Перегрев или обрыв цепи термодатчика одного из моторов</p>	<p>Остудить моторы. Или проверить цепь на обрыв</p>
<p>Перегрев камеры</p> 	<p>Перегрев камеры, как следствие срабатывание аварийного термостата.</p>	<p>Остудить камеру. Включить заново аварийный термостат. Проверить цепь на разрыв (если не помогли предыдущие шаги)</p>

Наименование неисправности	Возможная причина	Способ устранения
Пароконвектомат не нагревается, терморегуляторы включены.	Отсутствует напряжение на вводе в пароконвектомат. Не исправен терморегулятор.	Подать напряжение Заменить терморегулятор.
Не достигается необходимая температура в камере пароконвектомата.	Неисправны ТЭНы или терморегулятор	Заменить ТЭНы или заменить терморегулятор.
Не горит одна или все сигнальные лампы.	Не исправны лампы. Обрыв проводов коммутации сигнальной арматуры.	Заменить лампы. Устранить обрыв проводов.
При повороте ручки «Таймер» вентиляторы не вращаются.	Неисправен таймер Обрыв провода (потеря контакта) в цепи таймера или в цепи питания. Не полностью закрыта дверь параконвектомата. Не установлен тележка параконвектомата. Сработала аварийная защита.	Определить неисправный элемент и заменить. Проверить срабатывание защитного концевика на двери и тележке параконвектомата. При необходимости отрегулировать их положение. Снять защитный колпачок с кнопки термовыключателя. Нажать и отпустить кнопку .
Нагрев идет. Вентиляторы не вращаются.	Обрыв проводов линии питания двигателей Неисправен блок управления реверсом	Проверить провода питания двигателей.

	двигателей. Неисправны пускатели двигателей Неисправны двигатели.	Определить неисправный элемент и заменить.
Срабатывает аварийный термовыключатель плюс 320 С.	Не исправен терморегулятор или повреждена капиллярная трубка терморегулятора.	Уточнить неисправный элемент и заменить. Для включения термовыключателя снять защитный колпачок (повернуть против часовой стрелки). Нажать и отпустить кнопку
Не вращается один из вентиляторов.	Не исправен электродвигатель. Обрыв в цепи питания электродвигателя. Неисправен конденсатор .	Уточнить неисправный элемент и заменить.
Не происходит подача воды в жарочную камеру.	Не поступает напряжение на электромагнитный клапан. Не исправен электромагнитный клапан. Засорена трубка. Не исправен терморегулятор задающий влажность. Перекрыт кран подачи воды. Отсутствует давление в системе водопровода.	Уточнить неисправный элемент и устранить неисправность. Проверить наличие давления в водопроводе Открыть кран подачи воды.
Отсутствует освещение жарочной камеры	Не исправна лампа освещения. Не исправен таймер Обрыв провода (потеря контакта) в цепи.	Уточнить и заменить неисправный элемент. Устранить обрыв провода

12. Упаковка транспортировка и хранение

Для транспортировки пароконвектомат установлен на деревянный поддон, упакован в картонный короб. Эксплуатационная документация уложены в внутрь пароконвектомата.

Транспортировка пароконвектомата допускается любым видом транспорта в закрытом объеме с соблюдением правил перевозок, действующих на каждом виде транспорта.

Погрузка и разгрузка пароконвектомата из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

Хранение пароконвектомата должно осуществляться в транспортной таре завода-изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35 °С.

13. Гарантии изготовителя, сведения о рекламациях

Изготовитель гарантирует соответствие пароконвектомата всем требованиям технических условий ТУ 28.93.15-107-64046643-2024 при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 12 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы пароконвектомата не менее 10 лет.

РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ РАЗДЕЛА №10 НЕ ЯВЛЯЮТСЯ РАБОТАМИ ПО ГАРАНТИИ И ПРОИЗВОДЯТСЯ ЗА СЧЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ РЕМОНТНЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАКЛЮЧЕННОМУ ДОГОВОРУ МЕЖДУ НИМИ. В СЛУЧАЕ НЕПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя.

Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения выявленных дефектов путем гарантийного ремонта предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектное изделие на новое.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

ВНИМАНИЕ! При использовании в пароконвектомате воды, не прошедшей фильтрацию согласно требованиям руководства по эксплуатации (раздел №8 «ПОРЯДОК УСТАНОВКИ») гарантии предприятия-изготовителя не предоставляется.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ПРИ:

- 1. Неправильном подключении электрооборудования пароконвектомата.**
- 2. Неправильной эксплуатации.**
- 3. Наличии механических повреждений на изделии.**
- 4. Внесении изменений в конструкцию изделия и изменении в коммутации электросоединений.**
- 5. При отсутствии правильно заполненного гарантийного талона.**
- 6. В случае нарушения условий хранения, транспортирования, монтажа и эксплуатации пароконвектомата.**
- 7. При нарушении сроков технического обслуживания пароконвектомата, установленных в разделе №10.**
- 8. Не заполненного раздела №14 «УЧЕТ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ»**
- 9. На лампы освещения духовки.**
- 10. На повреждение стекла**
- 11. На уплотнитель духовки**
- 12. На уплотнители ламп освещения духовки**

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены предприятию-изготовителю

пароконвектомата для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

Возврат рекламационных изделий или комплектующих должен производиться в индивидуальной упаковке, обеспечивающей сохранность на всем протяжении транспортировки.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера пароконвектомата, даты изготовления и ввода в эксплуатацию, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копию удостоверения механика, обслуживающего пароконвектомат.

14. Учет технического обслуживания

Таблица 5.

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

15. Свидетельство о приемке

Пароконвектомат «PR-SRW-20» соответствует техническим условиям ТУ 28.93.15-107-64046643-2024 и признан годным к эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Сборку изделия произвел _____

Подключение изделия (эл. часть) произвел _____

Контроль сопротивления заземления произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

16. Свидетельство об упаковке

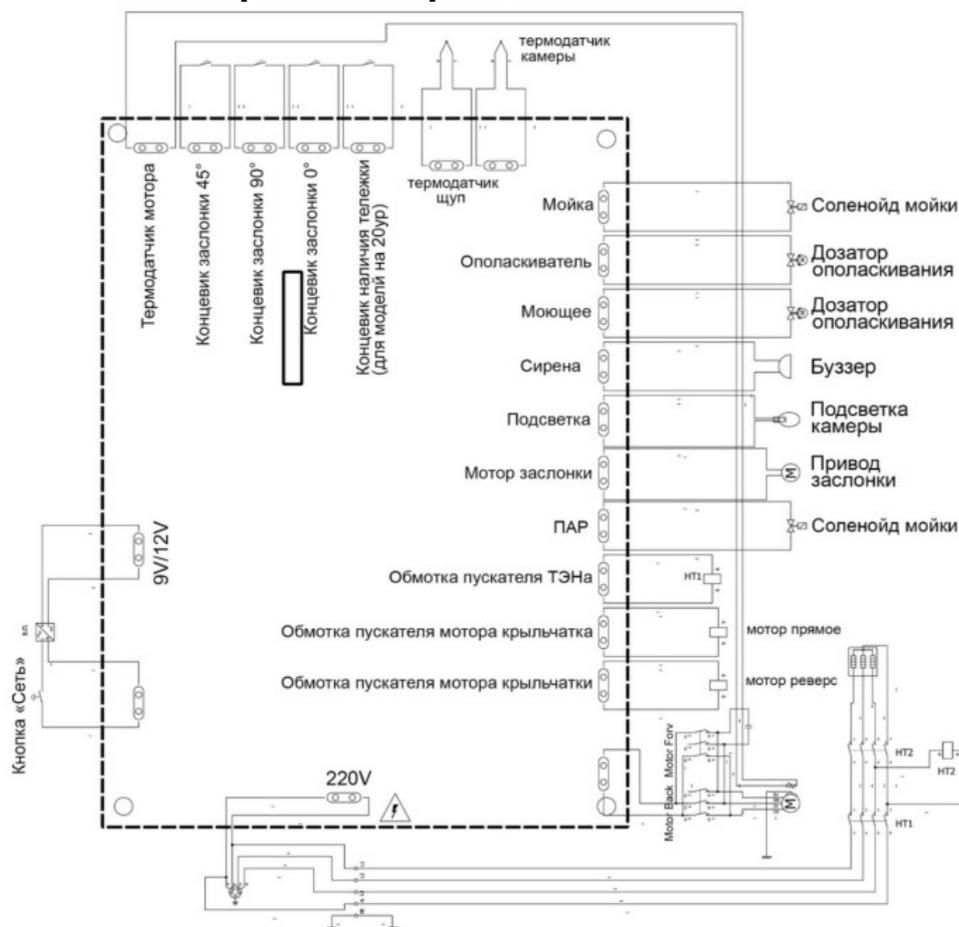
Пароконвектомат «PR-SRW-20», упакован согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПицТех».

Дата упаковки _____ М.П.

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

Схема электрическая принципиальная «PR-SRW-20»



Перечень элементов

Обозначение	Наименование	Количество
		PR-SRW-20
M3-M6	Двигатель электрический МТ80.2В3С	4
C1-C4	Конденсатор 10 мкФх450В	4
EK1-EK4	ТЭН кольцевой 8,5кВт	4
SK1	Термовыключатель WYF300-FS4	1
БП	Блок питания 12V	1
A1	Силовая плата параконвектомата	1
A2	Панель оператора в сборе	1
SB5	Микропереключатель 16(4)250В	1
SB6	Выключатель герконовый Г01	1
SB2-SB4	Микропереключатель KW1-103	3
M9	Мотор 50TYZ	1
M1-M2	Вентилятор DS12038ABHL	2
M8	Насос моющий	1
HA1	Бuzzer	1
EL1-EL6	Лампа 25 Вт 220 В G9	6
KM1-KM6	Пускатель электромагнитный ПМЛ-2100	8
KM7-KM8	Пускатель электромагнитный ПМЛ-1101	2
K1-K2	Реле NT90 40А	2
YA1	Соленоидный электромагнитный клапан моющей системы	1
YA2-YA5	Соленоидный электромагнитный клапан Rmini, JG 8mm	4
FU1	Плавкий предохранитель 8А	1
FU2	Плавкий предохранитель 2А	1
РНПП	Реле контроля напряжения	1

Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.РА04.В.96636/24 от 10.06.2024

2. Изготовитель: ООО «ПищТех»

юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 14

факт. Адрес: 353211, Краснодарский край, ст. Новотитаровская, ул. Луначарского, 1/2

3. Конечному пользователю гарантия предоставляется продавцом. По вопросам гарантии обращайтесь в организацию, осуществившую продажу.

По вопросам ввода в эксплуатацию, текущего ремонта и постгарантийного обслуживания вы можете обратиться к нашим представителям по адресам:



Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12 ekt@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. Взлетная, д. 55 А	+7 (391) 231-65-00 kry@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	ул. Автогенная 128 / ул. Крамского, 40	+7 (383) 239-50-87 nsk@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Вавилова, д. 68	+7 (863) 311-59-25 rnd@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, д. 43, корп. 5	+7 (845) 244-81-94 saratov@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская, д. 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корп.	+7 (918) 869-79-79 stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, д. 6	+7 (844) 298-73-13 volg@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Журналистов, д. 54, оф.11	+7 (843) 226-87-84 kazan@zavod-pt.ru
г. Люберцы	ул. Электрификации, д. 26 В	+7 (495) 227-73-50 moscow@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, д. 21	+7 (3532) 45-74-74 orenburg@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17 samara@zavod-pt.ru
г. Омск	ул. Енисейская, д.1Б к4, оф.7	+7 (3812) 20-90-77 omsk@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, д. 24	+7 (473) 232-36-06 yobs@zavod-pt.ru
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-10-26 tz@zavod-pt.ru tr@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Бекетова, д. 13П	+7 (831) 424-20-15 nn@zavod-pt.ru
г. Пятигорск	ул. Ермолова, д.16, строение 1	+7 (918) 768-37-49 ptg@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	ул. Софийская д.60 лит. АЯ , оф. 304	+7 (812) 921-31-17 spb@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25 sochi@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, д. 18	+7 (347) 257-32-98 ufa@zavod-pt.ru
г. Алматы	ул. Муратбаева. д.63	+7 (771) 753-34-35 kz@zavod-pt.ru
г. Бишкек	ул. Лермонтова, д. 12	+996 (312) 97-35-70 kg6@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Бородина, д. 12 лит.3	+7 (978) 972-42-99 krim2@pt-proekt.ru
г. Ташкент	Учтепинский район, ул. Фархадская, 8 блок	+998 (99) 353-47-72 uz@zavod-pt.ru
г. Минск	ул. Старовиленская, д. 100, к.2, пом.2	+375 (29) 110-20-01 by@zavod-pt.ru



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЩТЕХ"

Место нахождения (адрес юридического лица): 350033, Россия, г. Краснодар, ул. Ставропольская, д. 14, литера Б, оф. 7

Адрес места осуществления деятельности: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район, станица Новотитаровская, улица Луначарского, дом 1/2

Основной государственный регистрационный номер 1102308000640.

Телефон: +7 (861) 241-17-00 Адрес электронной почты: ta@zavod-pt.ru

в лице Генерального директора Чистякова Евгения Владимировича

заявляет, что Оборудование технологическое для предприятий общественного питания и пищевой промышленности: ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТИПА PR-SRW.

Изготовитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЩТЕХ"

Место нахождения (адрес юридического лица): 350033, Россия, г. Краснодар, ул. Ставропольская, д. 14, литера Б, оф. 7

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район, станица Новотитаровская, улица Луначарского, дом 1/2
Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 28.93.15-107-64046643-2024 ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТИПА PR-SRW ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 8419818000

Серийный выпуск

соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011)

Технического регламента Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС 020/2011)

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний № 0631-33-24 от 06.06.2024 года, выданного Испытательным центром электрооборудования ФБУ "Ростовский ЦСМ" (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21ME22)

Схема декларирования соответствия: Зд

Дополнительная информация

Срок службы 10 лет указан изготовителем в документации на продукцию. Условия хранения стандартные при нормальных значениях климатических факторов внешней среды. Срок хранения изделия не установлен.

Декларация соответствия распространяется на продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов (проб) продукции, прошедших исследования (испытания) и измерения, указанную в акте(ах) отбора.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 06.06.2029 включительно


подпись



М.П.

Чистяков Евгений Владимирович

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA04.B.96636/24

Дата регистрации декларации о соответствии: 10.06.2024