

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych
Kromet[®] Sp. z o. o.
ul. Poczтова 30 66-600 Krosno Odrzańskie
Tel. 68 383 5273 centrala, 68 3835431 fax, 68 383 5461 handlowy
www.kromet.com.pl e-mail handlowy@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

PŁYTA BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA 000.PBE-605x636.C



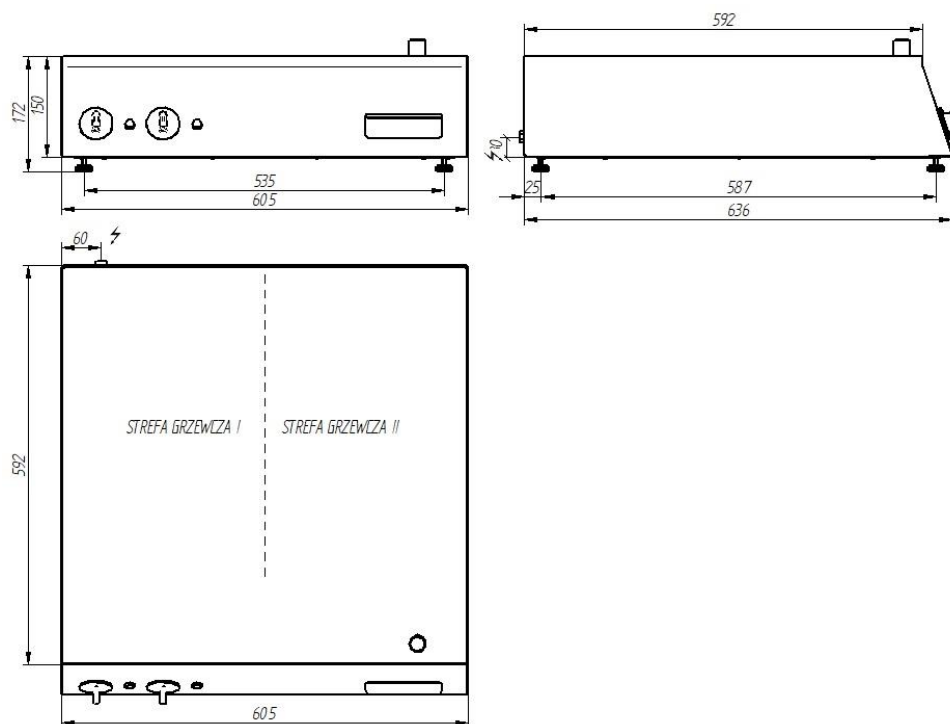
Krosno Odrzańskie czerwiec 2020r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie
2. Charakterystyka
3. Opis techniczny
4. Budowa – opis konstrukcji
5. Instalowanie
6. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy
7. Instrukcja obsługi
8. Instrukcja konserwacji i remontu
9. Pakowanie, ładowanie i transport
10. Wykaz części zamiennych
11. Uwagi końcowe
12. Schemat elektryczny

1. Przeznaczenie.

Płyta przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone. Służy do obróbki termicznej żywności w procesie smażenia bez użycia tłuszczów.



Rys.1. Widok ogólny płyty

2. Charakterystyka techniczna.

Tabela 1. Charakterystyka płyty bezpośredniego smażenia

Dane techniczne	000.PBE-605x636
Wysokość	172mm
Szerokość	605mm
Głębokość	636mm
Moc całkowita	2x1,75kW 3,5 kW
Masa urządzenia.	-
Zakres temperatur	50-250°C
Napięcie zasilania	230V ~
Stopień ochrony przed wodą	IP 23
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I

3. Opis techniczny.

Płyta wykonana jest z wysokogatunkowych blach nierdzewnych, co zapewnia wysoką estetykę i bardzo łatwe utrzymanie urządzeń w czystości.

Urządzenie wyposażone jest w regulator temperatury dla każdej połowy powierzchni grzewczej. Zakres regulacji temperatury $50 \div 250^{\circ}\text{C}$.

4. Budowa – opis konstrukcji.

Powierzchnia robocza urządzenia podzielona jest na dwie części, lewą i prawą, które kontrolowane są osobnymi regulatorami. W płycie znajduje się otwór, który połączony jest rurą z wyjmowaną szufladą, do której spływają wydzielone w trakcie smażenia tłuszcze. Należy zwracać uwagę, aby szuflada nie była wypełniona powyżej $2/3$ swej objętości.

Lampki sygnalizacyjne oraz pokręta regulatorów umieszczone są na ścianie przedniej urządzenia, co umożliwia prostą obsługę.

5. Instalowanie.

Urządzenie ustawić w pomieszczeniu dla niego przeznaczonym na podłożu twardym, niepalnym w odległości minimum 50 mm od ściany i innych urządzeń.

Urządzenie wyposażone jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką N+PE 16A, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu zasilanego przewodem $3 \times 2,5 \text{ mm}^2$ zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S301B 20A z wyłącznikiem różnicowo prądowym $I_n = 25 \text{ A}$, $I_{\Delta n} = 30 \text{ mA}$.

Gniazdo przyłączeniowe musi posiadać ważne pomiary skuteczności ochrony od porażen elektrycznych.

Jeżeli przewód przyłączeniowy ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

UWAGA: Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej musi dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia „E”.

6. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy.

W celu uniknięcia możliwości powstania wypadku poparzenia obsługi lub porażenia prądem elektrycznym z powodu nieumiejętnego obsługiwanie urządzenia elektrycznego należy:

- zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji urządzenia 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 urządzenia elektrycznego bezwzględnie odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej przez wyłączenie wtyczki z gniazda,
- nie przystępować do pracy na urządzeniu w przypadku stwierdzenia uszkodzenia elementów grzejnych, pęknięcia płyty lub elementów sterujących znajdujących się na zewnątrz urządzenia,
- **nie dopuszczać do oblewania lub zmywania urządzenia elektrycznego strumieniem wody,**
- napraw urządzenia powinien dokonywać odpowiednio przeszkolony pracownik.

7. Instrukcja obsługi.

Przed włączeniem urządzenia do sieci sprawdzić czy pokrętło regulatora znajduje się w położeniu „I”.

Włożyć w gniazdo wtyczkę przewodu zasilającego. W zależności od smażonych potraw należy ustawić pokrętłem żadaną temperaturę. Dzięki zastosowaniu regulatora temperatury można zwiększać lub zmniejszać temperaturę grzania w zakresie $50 \div 250^{\circ}\text{C}$. Włączenie zespołu grzejnego sygnalizuje lampka. Osiągnięcie ustawionej temperatury powierzchni roboczej sygnalizuje zgaśnięcie lampki.

W trakcie smażenia należy zwrócić uwagę aby ściekający do szuflady tłuszcz wraz z innymi produktami usuwanymi przez otwór w płycie roboczej nie wypełniał szuflady powyżej $2/3$ objętości.

Po zakończeniu smażenia należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętło regulatora w lewo w pozycję „I”. W celu oczyszczenia płyty roboczej z pozostałych resztek po smażeniu należy odczekać aż płyta ostygnie, zmoczyć wodą z rozcieńczonym środkiem myjącym. Należy zwrócić uwagę, aby woda

nie przelewała się przez płytę górną. Przy myciu płyty roboczej należy zwrócić szczególną uwagę na zapelnienie szuflady.

8. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu urządzenia elektrycznego należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

Konserwacja ciągła (codzienna) urządzenia polega na usunięciu zanieczyszczeń przez dokładne mycie płyty elektrycznej ścierką zmoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem środków czyszczących i wytarcie do sucha czystą ścierką.

Konserwację okresową urządzenia należy przeprowadzić raz w miesiącu i należy sprawdzić.

- jakość przewodu przyłączeniowego,
- prawidłowość działania poszczególnych elementów.

Przegląd okresowy dokonać raz w roku. Przegląd obejmuje czynności związane z ustaleniem stopnia zużycia lub uszkodzenia poszczególnych elementów i części urządzenia.

W zakres remontu kapitalnego wchodzić czynności wykonane podczas przeglądu okresowego i remontu bieżącego oraz wymiana elementów uszkodzonych mechanicznie.

Należy zwrócić uwagę na zużycie takich elementów jak:

- elementy grzejne,
- stan powłoki izolacyjnej przewodu przyłączeniowego.
- urządzenia sterujące elementami grzejnymi,
- urządzenia sygnalizacyjne,
- 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.

9. Pakowanie, ładowanie i transport.

Urządzenie pakowane jest zgodnie z obowiązującymi normami.

Ładowanie płyty na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno odbywać się przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych. Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu urządzenie powinno być zabezpieczone przed przesuwaniem, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

10. Wykaz części zamiennych.

Tabela 2. Wykaz części zamiennych.

Lp.	Nazwa części (zespołu)	000.PBE-605x636
1	Element grzejny	1750W
2	Lampka sygnalizacyjna	C0 27500GN 230V
3	Regulator temperatury	55.17042.60

Wszystkie wymienione części zamienne umieszczone są na rysunku „Schemat rozstrzelony”, który znajduje się na końcu niniejszej instrukcji.

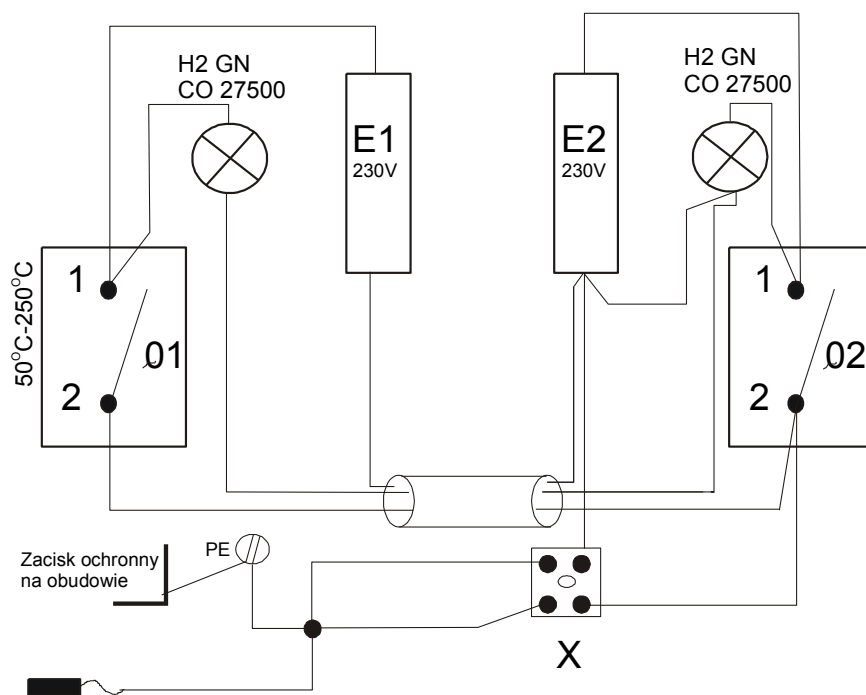
Powyższe części można nabyć u producenta urządzenia.

11. Uwagi końcowe.

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

UWAGA: Podczas pierwszego uruchomienia fabrycznie nowego urządzenia następuje wydzielanie się nieprzyjemnych zapachów pochodzących z naturalnego wypalania się zakonserwowanej płyty grzewczej. Zapachy po pierwszym wypalaniu zanikają.

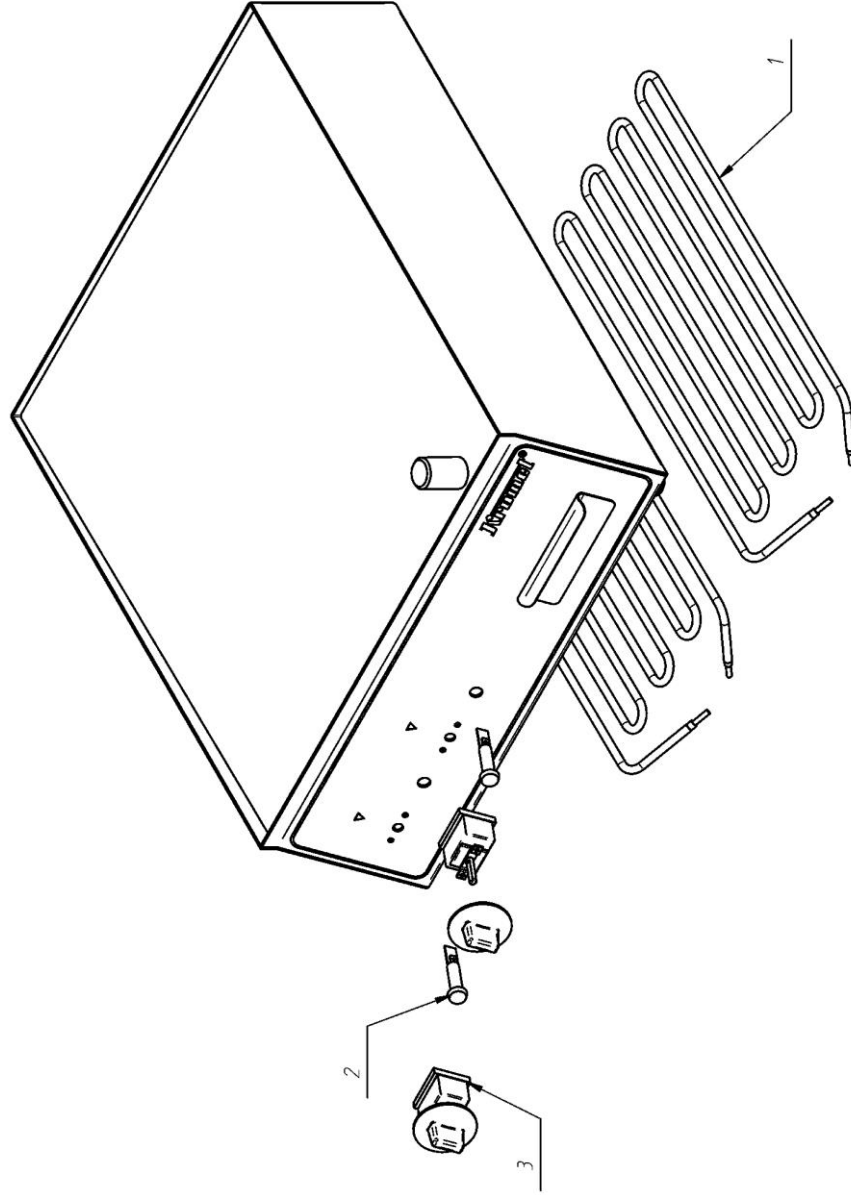
12. Schemat elektryczny.



Rys.2. Schemat elektryczny.

FABRYKA MASZYN I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
"KROMET" Sp. z o.o.
ul. Pocztowa 30
66-500 Krosno Odrzańskie
POLAND

Kromet[®]



WYKAZ PUNKTÓW ZBIERANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Operator punktu zbierania	Województwo	Miasto	Adres punktu zbiórki
ARGO-FILM Lublin	lubelskie	Lublin	20-231 Lublin ul. Zadębnie 62
ARGO-FILM Łódź	łódzkie	Łódź	90-272 Łódź ul. Wschodnia 29
ARGO-FILM Mława	mazowieckie	Mława	06-500 Mława ul. Sadowa 14
ARGO-FILM Nadarzyn	mazowieckie	Nadarzyn	05-830 Nadarzyn ul. Pruszkowska 23
ARGO-FILM Tarnów	małopolskie	Tarnów	33-100 Tarnów ul. Fabryczna 7a
ARGO-FILM Wrocław	dolnośląskie	Wrocław	52-015 Wrocław ul. Krakowska 180
Biosystem S.A.	małopolskie	Alwernia	32-566 Alwernia ul. Olszewskiego 25
ECO-CARS Sp. z o.o.	wielkopolskie	Poznań	61-362 Poznań ul. Forteczna 14a
EKO-HARPOON Oddział Częstoków Mazowiecki	mazowieckie	Częstoków Mazowiecki	05-152 Częstoków Częstoków Mazowiecki 158
EKO-HARPOON Oddział Rejowiec Fabryczny	lubelskie	Rejowiec Fabryczny	22-169 Rejowiec Fabryczny ul. Cementowa 20
EKO-PLUS Kraków	małopolskie	Kraków	30-382 Kraków ul. Biskupińska 15
EKO-PLUS Stąporków	świętokrzyskie	Stąporków	Stąporków, ul. Staszica 9
Ekoren DKE	dolnośląskie	Oława	55-200 Oława Godzikowice, ul. Stalowa 12
EKO-SORT	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała ul. Katowicka 130
Elektrozłom	śląskie	Ślemień	34-323 Ślemień 561
KARAT Elektro Recykling	kujawsko-pomorskie	Lubicz	87-162 Lubicz ul. Toruńska 64
KGHM Ecoren S.A.	dolnośląskie	Rudna	59-305 Rynarce, Rynarce 38
LECH-MET	dolnośląskie	Żmigród	55-140 Żmigród ul. Kościuszki 9
MB Recykling	świętokrzyskie	Piekoszów	26-065 Piekoszów ul. Czarnowska 56
MK-Tech Electorecycling S.A.	kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	85-880 Bydgoszcz, Ul. Toruńska 304
P.P.H.U. POLBLUME Zbigniew Miazga	mazowieckie	Góra Kalwaria	05-530 Góra Kalwaria, ul. Adamowicza 4
P.W. BOWI	śląskie	Częstochowa	42-202 Częstochowa ul. Ogrodowa 64A
PHU EKOPARTNER	małopolskie	Kraków	1. 30-556 Kraków ul. Drewniana 6, 2. Radzikowskiego 37, 3. Półanki 76-78
Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe ABBA-EKOMED Sp. z o. o.	kujawsko-pomorskie	Toruń	87-100 Toruń, ul. Kluczyki 17-21
PTH Technika Sp. z o.o.	śląskie	Gliwice	44-102 Gliwice ul. Toszecka 2
SCU Śląskie Centrum Utylizacji	śląskie	Katowice	40-696 Katowice, ul. Asnyka 32
Serwisownia	mazowieckie	Warszawa	01-919 Warszawa ul. Wólczyńska 133
Terra S.A.	łódzkie	Tomaszów Mazowiecki	97-200 Tomaszów Mazowiecki, ul. Wysoka 61/65;
Terra S.A.	mazowieckie	Grodzisk Mazowiecki	05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutta 42
WELTMAR	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała ul. Podwale 53a

**Prawidłowe usuwanie produktu
(zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)**



Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po okresie użytkowania lub po utracie cech użytkowych nie należy usuwać z innymi odpadami. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w której dokonali zakupu produktu lub organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

*** OPAKOWANIE POWINNO BYĆ USUWANE ZGODNIE
Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI**