

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

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

PŁYTA BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA 900.PBE-450-GR 900.PBE-900GR



Produkt posiada atest PZH nr B-BŻ-6071-093/16/D

Krosno Odrzańskie, grudzień 2020r.

SPIS TREŚCI

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

UWAGA!

Tylko osoba mająca uprawnienia może dokonać podłączenia grilla do sieci elektrycznej. Korzystajcie Państwo z usług fachowców z uprawnieniami.

1. Przeznaczenie grilla.

Grille elektryczne 900.PBE 450-GR, 900.PBE 900-GR przeznaczone są do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia przez osoby przeszkolone. Służą do obróbki termicznej żywności w procesie smażenia bez użycia tłuszczów.

Grill może być użytkowany jako urządzenia wolnostojące lub w ciągu technologicznym.

2. Charakterystyka techniczna płyty elektrycznej.

Tabela 1. Charakterystyka grilla elektrycznego.

Dane techniczne	900.PBE 450-GR	900.PBE 900-GR-C
Wysokość	900 mm	900 mm
Szerokość	450 mm	900 mm
Głębokość	900 mm	900 mm
Moc całkowita	6kW	12kW
Powierzchnia robocza	432 x 714	864 x 714
Masa urządzenia.	68 kg	120 kg
Napięcie znamionowe i rodzaj prądu	400V 3N~	400V 3N~
Stopień ochrony przed wodą	IP 32	IP 32
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I	I

3. Opis techniczny.

Grille elektryczne jednopłytkowe wykonane są z wysokogatunkowych blach nierdzewnych, co zapewnia wysoką estetyki bardzo łatwe utrzymanie urządzeń w czystości.

Grille 900.PBE 450-GR, 900.PBE 900-GR posiadają część roboczą dzieloną: ryflowaną lub połowa płaska, połowa ryflowana.

Grille wyposażone są w wyłączniki i regulatory.

W PBE 900-GR są one zdublowane, dla każdej z rodzajów powierzchni roboczej niezależne. Umożliwia to włączenie tylko połowy zainstalowanej mocy w zależności od użytkowanej powierzchni roboczej tj. płaskiej czy ryflowanej.

Zainstalowane regulatory zapewniają płynne sterowanie temperaturą powierzchni roboczej w zakresie $50 \div 275^{\circ}\text{C}$.

4. Budowa – opis konstrukcji.

Grill posiada samonośną konstrukcję, wykonaną z blach nierdzewnych przeznaczoną do instalowania na poziomym stole lub też na szafkach produkowanych przez „Kromet” Sp. z o.o.

Powierzchnia robocza grilla posiada otwór połączony 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 pokrętła regulatorów umieszczone są na ścianie przedniej urządzenia, co umożliwia prostą obsługę.

5. Instalowanie grilla.

Grill należy ustawić na twardym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym w odległości minimum 50mm od niepalnej ściany. Następnie należy wypoziomować powierzchnię grilla.

Grill wyposażony jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką NPE 3 x 32A, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu zasilanego przewodem $5 \times 2,5\text{mm}^2$ zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S303 B 25A z wyłącznikiem różnicowo prądowym $I_n = 40\text{A}$, $I_{\Delta n} = 30\text{mA}$.

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

Uwaga!

Podłączenie grilla do instalacji elektrycznej musi dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia „E”.

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

6. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy.

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

- Zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji grilla 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 grilla bezwzględnie odłączyć płytę 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 dopuszczać do oblewania lub zmywania płyty elektrycznej strumieniem wody,**
- Napraw urządzenia powinien dokonywać odpowiednio przeszkolony pracownik.

7. Instrukcja obsługi płyty elektrycznej.

Przed włączeniem grilla do sieci sprawdzić czy pokrętło regulatora znajduje się w położeniu "0,,. 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 $50 \div 275^{\circ}\text{C}$. Włączenie zespołu grzejnego sygnalizuje lampka koloru zielonego. Osiągnięcie ustawionej temperatury powierzchni roboczej sygnalizuje zgaśnięcie lampki koloru zielonego.

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.

Do usuwania spalonych resztek produktów powstałych w trakcie procesu smażenia służy będąca na wyposażeniu łopata.

Po zakończeniu smażenia należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętło regulatora w lewo w pozycję „0”.

W celu oczyszczenia grilla z pozostałych resztek po smażeniu należy odczekać aż płyta grilla ostygnie, włożyć korek w otwór i zalać wodą z rozcieńczonym

środkiem myjącym. Należy zwrócić uwagę, aby woda nie przelewała się przez płytę górną. Po odmoknięciu zanieczyszczeń wyjąć korek z otworu, zanieczyszczenia usunąć za pomocą łopatki.

Przy myciu płyty roboczej należy zwrócić szczególną uwagę na zapewnienie szuflady.

8. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu grilla 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 grilla należy przeprowadzić raz w miesiącu.

Podczas konserwacji należy sprawdzić:

- Prawidłowość połączeń przewodów elektrycznych,
- Jakość przewodów elektrycznych,
- 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 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.

9. Pakowanie, ładowanie i transport.

Grill pakowany jest zgodnie z obowiązującymi normami.

Ładowanie grilla na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych.

Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu grilla powinien być zabezpieczony przed przesuwaniem, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

10. Wykaz części zamiennych.

Tabela 2. Wykaz części zamiennych do grilla elektrycznego.

Lp.	Nazwa części	typ lub nr rysunku
1.	Grzejnik rurkowy	0190-008-0
2.	Lampka sygnalizacyjna – zielona	H GN CO – 27500
3.	Wyłącznik	49.41015.300
4.	Regulator	55.34052.230

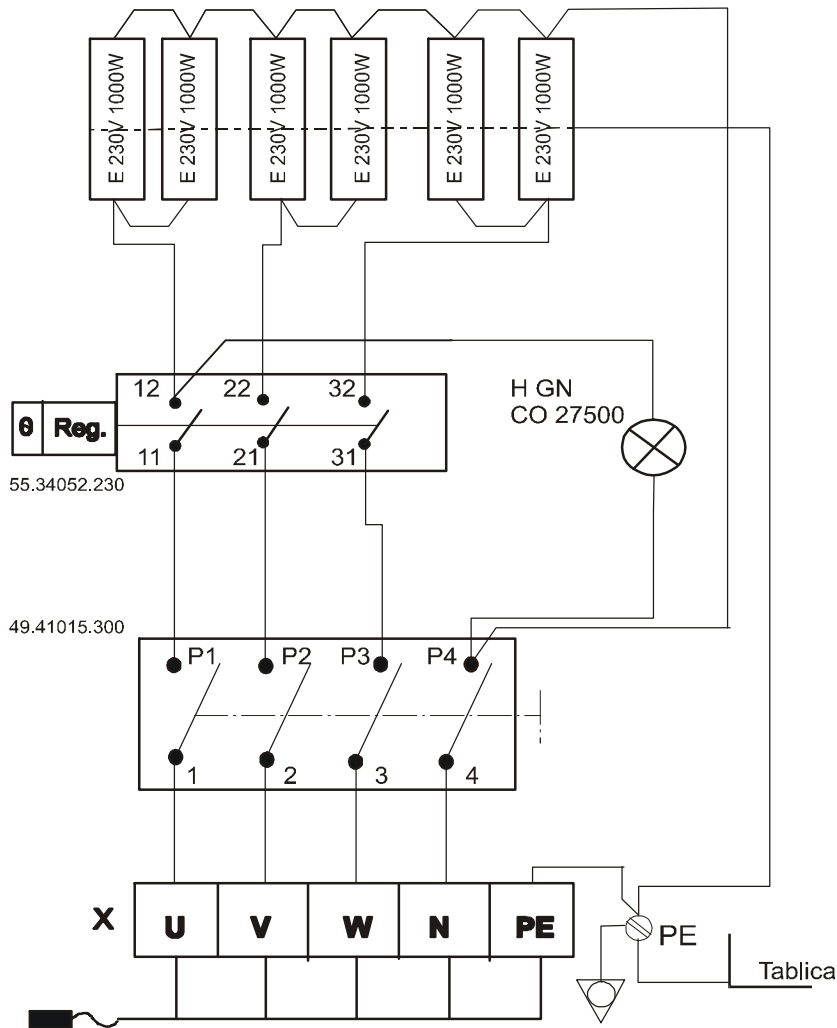
11. Uwagi końcowe.

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

Gwarancja nie obejmuje bezpiecznika.

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.



Rys.3. Schemat elektryczny 900.PBE 450GR.

WYKAZ PUNKTÓW ZBIERANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Operator punktu zbierania	Województwo	Miasto	Adres punktu zbiórki
ARGO-FILM Lublin	lubelskie	Lublin	20-231 Lublin ul. Zadębie 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 Częstków Mazowiecki	mazowieckie	Częstków Ma- zowiecki	05-152 Czosnów Częstków Mazowiecki 158
EKO-HARPOON Oddział Rejowiec Fabryczny	lubelskie	Rejowiec Fa- bryczny	22-169 Rejowiec Fabryczny ul. Cemento- wa 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 Rynarcice, Rynarcice 38
LECH-MET	dolnośląskie	Żmigród	55-140 Żmigród ul. Kościuszki 9
MB Recykling	świętokrzyskie	Piekoszów	26-065 Piekoszów ul. Czarnowska 56
MK-Tech Electrorecycling S.A.	kujawsko- pomorskie	Bydgoszcz	85-880 Bydgoszcz, Ul. Toruńska 304
P.P.H.U. POLBLUME Zbi- gniew 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. Półłanki 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 Ma- zowiecki	97-200 Tomaszów Mazowiecki, ul. Wysoka 61/65;
Terra S.A.	mazowieckie	Grodzisk Ma- zowiecki	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**