

Зип Общепит



DR. ZANOLLI s.r.l.

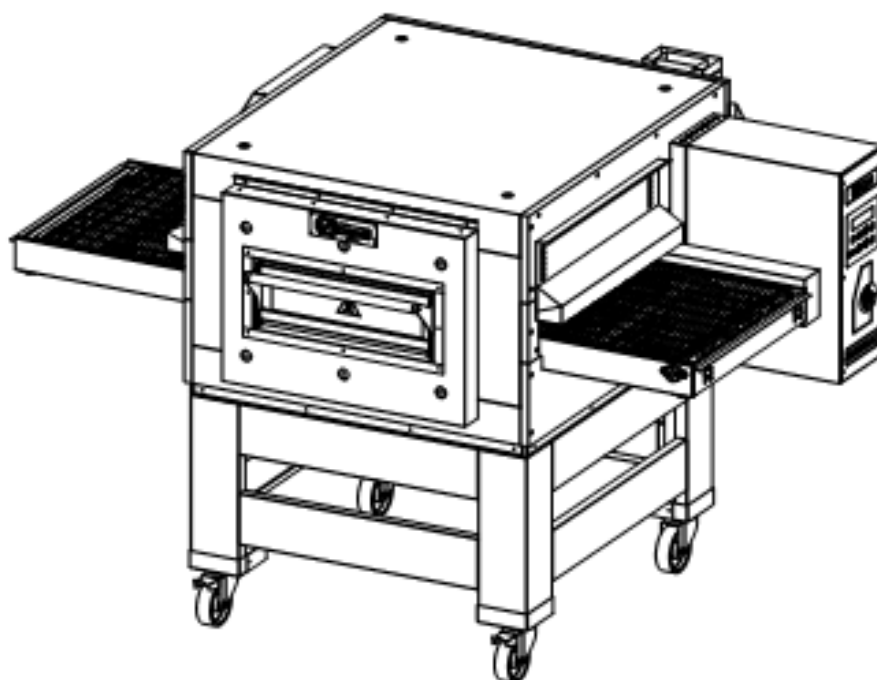
Via Casa Quarenghi, 22

37060 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy

Tel +39 045 8581500 (r.a.)

Fax +39 045 8581435

Web: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it



SYNTHESIS 05/40V-08/50V-10/75V GAS

Электромеханические и электронные

ТОННЕЛЬНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Установка, эксплуатация и техническое обслуживание

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

dr. Zanolli s.r.l.
via Casa Quindici 22
37060 Caselle di Sommacampagna VR
Tel. +39-0458581500 Fax +39-0458581455
VAT N.IT00213620230

Synthesis 05/40V-08/50V-10/75V gas manuale inglese

Cod. SY05-08-1075.G.EM-D.UK.02

rev. 0.4 del 28/08/07

СОДЕРЖАНИЕ +7(812)987-08-81

1. ВВЕДЕНИЕ	6
2. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИЕЙ	7
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	9
3.1 - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ	9
3.2 - СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВАМ	9
3.3 ПРЕДУСМАТРИВАЕМАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ	9
3.4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	10
4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ МОНТАЖЕ	12
4.1 КОНТРОЛЬ ДОСТАВКИ	12
5. УСТАНОВКА	13
5.1 ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ.....	13
5.2 ГАЗОВОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ	13
5.3 ГАЗОВАЯ ТРУБА.....	13
5.4 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	15
5.5 ВЫТЯЖКА ПРОДУКТОВ ГОРЕНИЯ	15
ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ПОСТУПАЮЩЕГО ВОЗДУХА ДОЛЖНО НАХОДИТЬСЯ КАК МОЖНО БЛИЖЕ К ПОЛУ. ВЫТЯЖКА СГОРЕВШЕГО ГАЗА ДОЛЖНА РАЗМЕЩАТЬСЯ НАВЕРХУ СБОКУ СТЕНЫ.	15
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	18
6.1 . ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ВЕРСИЯ).....	18
6.1.1 . Контроль Температуры (версия TERM0012).....	18
6.1.2 Контроль Температуры (версия TERM0012).....	18
6.1.3 . Основное	18
6.1.4 . Контроль мощности.....	18
6.1.5 . Лента транспортера	19
6.2 . ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ	19
6.2.1 . Главный выключатель ON/OFF с подсветкой.	19
6.2.2 . Выключатель запуска выпечки	19
6.3 ТЕРМОРЕГУЛЯТОР (версия TERM0012).....	19
6.3.1 Дисплей температуры камеры	20

6.3.2 Кнопка установки (настройки) (версия TERM0012).....	20
6.3.3 Кнопки «ВВЕРХ» и «ВНИЗ» (версия TERM0012).....	20
6.3.4 Индикатор (версия TERM0012).....	21
6.3.5 Кнопка FNC (версия TERM0012)	21
6.4 ТЕРМОРЕГУЛЯТОР (версия TERM0060)	21
6.4.1 КНОПКИ УСТАНОВКА (SET) и ESC (версия TERM0060).....	22
6.4.2 Зеленый светодиодный индикатор дисплея "out1"	22
6.4.3 Функционирование конвейера	22
6.4.4 Регулятор скорости подачи конвейерной ленты	23
6.5 РАЗЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ	23
6.6 КОНТРОЛЬ ПЛАМЕНИ	24
6.7 ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ МИНИМАЛЬНО/МАКСИМАЛЬНО (MIN/MAX)	24
6.8 НЕПРЕДВИДЕННОЕ ЗАТУХАНИЕ	24
6.9 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О НЕИСПРАВНОСТЯХ	24
6.9.1 Короткое замыкание термопары (версия TERM0012).....	25
6.9.2 Размыкание термопары (версия TERM0012)	25
6.9.3 Размыкание термопары (версия TERM0060).....	25
7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ – ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ	26
7.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	26
7.2 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СОСТОЯНИЯ СИСТЕМЫ	27
7.2.1 Главный выключатель вкл/вкл (on/off)	27
7.3 НАСТРОЙКИ	28
7.3.1 Регулировка температуры	28
7.3.2 Настройка времени приготовления	28
7.4 ПРОГРАММИРОВАНИЕ	29
7.4.1 Установка реального времени	30
7.4.2 Настройка языка	30
7.4.3 Программирование процедуры включения	31
7.5 ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ	31
7.6 СРЕДСТВА БЕЗОПАСНОСТИ	32
7.6.1 СОСТОЯНИЕ “ТЕМП 1”	32
7.6.2 СОСТОЯНИЕ “ТЕМП 2”	32
7.6.3 СОСТОЯНИЕ “ТЕМП”	33
7.6.4 КОНВЕЙЕР (“CONVEYOR”)	33
7.6.5 НЕСООТВЕТСТВУЮЩАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ	33
7.6.6 Сбои в работе регулятора давления	34
7.6.7 ОТСУТСТВИЕ ПЛАМЕНИ	34
8. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	35

8.1 ПЕРВОЕ НАГРЕВАНИЕ	35
8.1.1 Электромеханическая версия	35
8.1.2 Электронная версия	36
8.2 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ (РЕКОМЕНДАЦИИ) ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	37
8.3 ЕСЛИ ПЕЧЬ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕ ЧАСТО	38
8.4 КАК ОТКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ.	38
9 ОЧИСТКА	39
9.1 ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ ДЕТАЛЕЙ	39
9.2 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ЧАСТЕЙ	39
9.3 ОЧИСТКА КАМЕРЫ ВЫПЕЧКИ.....	40
10. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	41
10.1 СИГНАЛ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О НЕИСПРАВНОСТИ	41
10.2 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ	41
10.3 МОНТАЖНАЯ СХЕМА (электромеханическая версия)	42
10.4 . МОНТАЖНАЯ СХЕМА (электронная версия)	45
10.5 . НАСТРОЙКА ДРУГОГО ТИПА ГАЗА.....	49
10.5.1 ЗАМЕНА ФОРСУНОК ГОРЕЛКИ.....	49
10.5.2 НАСТРОЙКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ	49
10.5.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОВОГО ШИЛЬДИКА.....	50
10.6 ПОКОМПОНЕНТНЫЕ ВИДЫ И СПИСОК ЗАПЧАСТЕЙ МОДЕЛЕЙ	51
11. ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И РАЗБОРКА	67

1. ВВЕДЕНИЕ

Газовые конвейерные печи «Синтесис» (**Synthesis**) модели **05/40V-08/50V** и **10/75V** были разработаны, прежде всего, для автоматического приготовления пиццы и аналогичных продуктов. Они являются конвейерными печами. Специфические характеристики этих печей заключаются в том, что они дают возможность прекрасно выпекать без необходимости контроля этого процесса. Поэтому результатом является то, что процесс приготовления (выпечки) может быть доверен неквалифицированному персоналу.

Печи «Синтесис» в версиях **05/40V**, **08/50V** и **10/75V** входят в семейство конвейерных печей. Другой важной инновационной составляющей является то, что благодаря вентиляционной системе, Синтесис **05/40V**, **08/50V** и **10/75V ГАЗ** делает возможным достижение эффекта прекрасной и равномерной выпечки. Действительно поток горячего воздуха окружает продукт, отодвигая границу более холодного воздуха, что, как правило, изолирует пиццу (продукт). Это обеспечивает равномерное распределение тепла в соответствующем количестве, тем самым защищая продукт от пересыхания и при этом сохраняя все свои ароматы.

В результате печи Синтесис **05/40V**, **08/50V** и **10/75V ГАЗ** могут использоваться в тех местах, где отсутствуют высокие электрические мощности. Эти конвейерные печи также позволяют снизить эксплуатационные расходы.

Благодарим Вас за выбор одной из наших печей. Мы можем заверить Вас, что Вы сделали хороший выбор, поскольку к настоящему моменту мы производим высококачественные изделия на протяжении десятилетий и никогда не позволяли себе впадать в скардность, выбирая самые высококачественные из имеющихся материалы.

2. КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИЕЙ



Параграфы с таким символом содержат важнейшую информацию, связанную с техникой безопасности. Все они должны быть прочитаны как работниками по монтажу, так и конечными операторами-эксплуатационниками и любым членом персонала, который может работать на этом оборудовании. Производитель не несет ответственности за какой-либо вред, который может произойти в результате несоблюдения рекомендаций, изложенных в этих параграфах.



Параграфы, выделенные данным символом, содержат важнейшую информацию, которая может быть использована для предотвращения повреждений оборудования. Внимательное прочтение этих параграфов будет способствовать собственным интересам пользователя.



Мы рекомендуем, чтобы данная инструкция хранилась непосредственно возле оборудования таким образом, чтобы с ней можно было бы легко и быстро проконсультироваться. Данная инструкция должна транспортироваться вместе с оборудованием от одного владельца к последующему, поскольку это оборудование не может считаться полнокомплектным или безопасным при отсутствии инструкции по эксплуатации.

Пожалуйста, примите во внимание кодировку и ссылочные номера, напечатанные на задней обложке. Если этот экземпляр затеряется или будет испорчен, вы можете заказать другой экземпляр, указав эти коды.



Данная инструкция разделена на определенное количество глав и разделов. Все они должны быть прочитаны специалистами по монтажу, персоналом по техническому обслуживанию и ремонту, а также конечными пользователями, с двойной целью: для **безопасной эксплуатации** и для получения наилучших результатов работы этого изделия.

Ниже мы также даем полезные указания в части того, как наиболее быстро просмотреть различные главы.

Глава 3 содержит описание технических характеристик печи и всех цифр, которые могут понадобиться при выборе ее, монтаже и эксплуатации.

Главы 4 и 5 содержат всю информацию, необходимую для установки и монтажа печи. Они прежде всего адресованы для специализированного персонала, но их также настоятельно рекомендуется прочитать и конечному пользователю заблаговременно для того, чтобы подготовиться и определить место и расположение для правильной работы оборудования.

Главы 6 и 7 дают конечному пользователю (оператору) необходимые инструкции, как включить, эксплуатировать и выключать печь безопасным образом.

Глава 8 включает в себя некоторые полезные рекомендации по эксплуатации печи.

Глава 9 содержит всю необходимую информацию по правильной чистке оборудования. Тщательная очистка также важна для поддержания гигиенических требований. Т.е. все операции, которые должны быть выполнены пользователем с тем, чтобы оборудование продолжало работать безопасно и стандартно обеспечивало бы наилучшие результаты на постоянном уровне.

Глава 10 содержит информацию, необходимую по правильному периодическому и внеплановому техническому обслуживанию как, например, ремонт и замена деталей оборудования. Эта глава также содержит покомпонентное изображение оборудования и перечень запасных частей для упрощения процедуры заказа и замены любых поврежденных деталей.

Глава 11 дает представление о направлениях по утилизации печи.



Сервис и техническое обслуживание, отмеченные этим символом, должны выполняться только специализированным персоналом.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3.1 ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Данное руководство по эксплуатации является инструкцией по печам конвейерного типа модели «Синтезис» (Synthesis) 05/40, 08/50V и 10/75V газ.

3.2 СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВАМ

Газовые конвейерные печи «Синтезис» моделей 05/40 - 08/50V и 10/75V имеют следующую обязательную маркировку:

CE_{49AT2460} и CE_{49AT2459}

которые обозначают ее соответствие следующим европейским директивным нормативам:

89/392/ CE - машины ЕЭК (Европейской Экономической Комиссии)

2009/142/ CE – газовое оборудование

89/336 / CE - электромагнитная совместимость

2006/95/ CE – стандарт по низкому напряжению

3.3 ПРЕДУСМАТРИВАЕМАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Газовые конвейерные печи «Синтезис» моделей 08/50V и 10/75V сконструированы для приготовления пиццы и других аналогичных продуктов. Модели печей «Синтезис» 05/40V -08/50V и 10/75V предназначены для профессионального использования на предприятиях общественного питания (в ресторанах, пиццериях и т. д.) **только обученным персоналом.**

Обычные операции по эксплуатации – это загрузка и приемку продуктов с транспортера печи, включение, регулировку, выключение и очистку всего оборудования.

3.4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

В ниже следующей таблице приведены технические характеристики газовых конвейерных печей.

	Synthesis 05/40V ГАЗ тип А	Synthesis 08/50V ГАЗ тип А	Synthesis 10/75V ГАЗ тип В22	Synthesis 10/75V ГАЗ тип А	Едини цы измере ния
Вес	90	165	375	345	кг
Вес с подставкой	/	190	435	405	кг
Общие габариты	990x1100x520	1265x1720x565	1635x2000x1080	1635x2000x670	мм
Общие габариты с подставкой	/	1265x1720x1100	1635x2000x1630	1635x2000x1230	мм
Ширина конвейера	400	500	750	750	мм
Длина конвейера	950	1690	1940	1940	мм
Длина камеры	560	850	1090	1090	мм
Производительность в час	6.25 (25-30 пицц Ø30см)	12,5 (50-60 пицц Ø30 см)	27 (100-120 пицц Ø 30 см)	27 (100-120 пицц Ø 30 см)	кг/ч
Электрическая мощность	однофазная				
Напряжение	230				VAC
Частота	50 о 60				Гц
Электрический ток при 230В 50Гц	2	2	4	2	А
Общая электрическая мощность	450	450	900	450	В
Электрическое соединение	Трехжильный кабель без штепсельной вилки				
Длина кабеля	2				м
Сечение провода	1.5				мм ²
Тип горелки		Всасывающий			
Тип		II2H3+			
Диаметр инжектора в соответствие с газом и давлением					
G20 - 20 мБар г	1.55	1,95	1,95	1,95	мм
G30/G31-28-30/37 мБар	1	1,3	1,3	1,3	мм
Минимальное давление и инжектор в соответствие с газом и давлением					
G20 - 20 мБар	5	5	5	5	мБар
G30/G31-28-30/37 мБар	7.5	7	7	7	мБар
Максимальное давление и инжектор в соответствие с газом и давлением					
G20 - 20 мБар	20	20	20	20	мБар
G25 - 25 мБар	25	25	25	25	мБар
G25 - 20 мБар	20	20	20	20	мБар
Подключение газа	ISO 7 - (резьба конусообразной (сужающийся) трубы)				
Ø Труба	1/2				

Технические данные. Табл. 3-2

	Synthesis 05/40V ГАЗ тип А	Synthesis 08/50V ГАЗ тип А	Synthesis 10/75V ГАЗ тип В22	Synthesis 10/75V ГАЗ тип А	Едини цы измере ния
Потребление					
Максимальная мощность горелки	7.5	13.9	26	26	кВт
Расход G20	0.84	1.471	2,751	2,751	м³/ч
Расход G30	0.63	1.088	2,034	2,034	кг/ч
Расход G31	0.63	1.080	2,02	2,02	кг/ч
Минимальная мощность горелки	2	6.8	13,5	13,5	кВт
Расход G20	0.19	0.690	1,428	1,428	м³/ч
Расход G30	0.14	0.532	1,056	1,056	кг/ч
Расход G31	0.14	0.528	1,049	1,049	кг/ч
Подсоединение воздухоотводной трубы (дымохода)					
Тип	А	А	В22	А	
Диаметр			150		мм
Воздухообмен					
	16	28	52	52	м³/ч
Контроль пламени	Электронное без клапана				
Безопасный срок	<5				s
Разжигание пламени	Горячая поверхность				
Контроль выпечки	Электронный компьютеризированный				
Единицы измерения температуры	°C				
Максимально воз- можная температура	320 °C				°C
Контроль мощности пламени	Автоматическое или ручное				
Индикатор ошибок	При помощи дисплея передается звуковой сигнал				
Окружающая среда					
Температура	0 - 40				°C
Максимальная влажность	95% без конденсации				

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ МОНТАЖЕ

 **WARNING (ОСТОРОЖНО):** Данные инструкции по монтажу предназначены только для персонала, имеющего квалификацию для работ по установке и техническому обслуживанию электрических и/или газовых установок. Монтаж либо сервисное обслуживание силами других лиц может привести к повреждениям оборудования, нанесения вреда людям, животным или другому имуществу.

Более того, там, где должно быть установлено оборудование, возможно, необходимо произвести какие-либо переделки или дополнительные доработки сетей электропитания; эти работы должны быть сертифицированы, как соответствующие установленной практике.

4.1 КОНТРОЛЬ ДОСТАВКИ

Если не достигнуты иные договоренности, все изделия упакованы в прочную деревянную тару с прокладкой из блистерного нейлона (пузырчатая упаковка) для защиты его от ударов и влажности при транспортировании и доставлены экспедитору в наилучшем возможном состоянии, каждая единица тщательно проверена.

Однако по прибытии на место проверьте упаковку, чтобы убедиться в отсутствии видимых внешних повреждений. Если таковые имеются и имеют характерные признаки, то это должно быть подтверждено подписью водителя.

После распаковки оборудования необходимо проверить, не нанесен ли ему какой-либо ущерб. Также следует проверить, присутствуют ли детали, которые транспортируются в неустановленном на агрегат состоянии. Если имело место какое-либо повреждение оборудования и/или отсутствуют какие-либо детали, не забудьте, что транспортная компания принимает претензии только в течение 15 дней с момента доставки; и компания не несет никакой ответственности за повреждения данного изделия в процессе транспортировки. Тем не менее, мы с готовностью поможем Вам в составлении вашей претензии любым возможным способом.

 Если имеют место какие-либо повреждения, не пытайтесь начинать эксплуатацию оборудования или ремонтировать его, вызовите квалифицированного специалиста.

5. УСТАНОВКА

5.1 ВЫБОР МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ

Хорошая, безопасная и долговечная работа оборудования зависит также от места, на котором оно устанавливается; поэтому рекомендуется внимательно оценить его прежде, чем там будет размещено оборудование.

Устанавливайте оборудование в сухом месте, обеспечивая легкий доступ к нему как для эксплуатации его, так и для очистки и технического обслуживания. Зона вокруг оборудования должна быть свободна от помех и загромождений. В особенности вам необходимо помнить, о том, что нужно избегать загромождения отверстий естественной циркуляции воздуха для охлаждения и вытяжки для продуктов горения.

В любом случае оборудование должно быть установлено не менее, чем в 20 см. между стенами помещения, другим оборудованием и конвейерной печью.



Любое газовое оборудование должно быть установлено в хорошо вентилируемом помещении.

Помещение, в котором установлено газовое оборудование, должно быть обеспечено воздухоприёмной трубой на уровне пола и напрямую соединённую с внешней средой. Площадь поперечного сечения этого воздухоприёмника должна быть, по крайней мере, 6 см^2 на каждый KW максимальной мощности, вырабатываемой горелкой, минимально 100 см^2 .



В качестве конечной задачи необходимо обеспечить, чтобы температура и относительная влажность места, на котором устанавливается оборудование, не превышали максимальные и минимальные величины, указанные в разделе технических характеристик (см. п. 3.4). В частности, если максимальная температура и относительная влажность превышаются, оборудование может легко и непредсказуемо выйти из строя или получить повреждения в электрической части, создавая, таким образом, опасную ситуацию.

5.2 ГАЗОВОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ



Прежде чем производить какие-либо подключения оборудования, проверьте идентификационную маркировку и удостоверьтесь, что тип газа и давление вашего оборудования соответствуют газу трубопровода (см. табл. 3-1). Если эти значения не

Установка, эксплуатация и техническое обслуживание
совпадают, смотрите главу 10, чтобы произвести необходимые регулировки (настройки).

5.3 ГАЗОВАЯ ТРУБА

 Газовое оборудование оснащено выходным отверстием для газовой трубы со штырьковой частью разъёма 1/2 конической трубной резьбой. Подсоединение к газопроводу должен производиться при помощи стальных (чугунных) покрытых цинком либо покрытых медью труб.

Оборудование должно быть подсоединено к газопроводу посредством отсечного клапана.

Соединение между трубами и оборудованием должно производиться при помощи трех металлических соединительных элементов, чтобы позволить легко разобрать (произвести демонтаж).

Уплотнение с резьбовыми соединениями должны быть изготовлены из материала, заявленного производителем как специально подходящим также для LP газов.

5.4 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

 Оборудование поставляется с кабелем для электрического подключения с заземляющей жилой. В соответствии с действующими нормативами по электрической безопасности обязательным является **подключение кабеля заземления (желто-зеленый) к эквипотенциальной системе, эффективность которой должна быть надлежащим образом проверена на соответствие действующим требованиям.**

 Прежде, чем производить какие-либо подключения, проверьте, что характеристики источников питания, к которым должно быть подключено оборудование, соответствовали электрическим характеристикам самого оборудования (см. таблицу 3-1).

В случае если газовое оборудование не появляется растопочное пламя и если напряжение 230 В, однофазное напряжение (400 В трехфазное напряжение), синий (голубой) провод необходимо соединить с нейтральным и коричневым в шнур. Несоблюдение (неисполнение) этих рекомендаций приводит к отказу работать детектора пламени и, поэтому вызывает (провоцирует) блокировку горелки (смотрите главы 6 и 7).

Кабель электропитания должен комплектоваться вилкой, которая соединяет панель электропитания с соответствующей розеткой и дифференциальным магнито-термическим выключателем.

Пара вилка-розетка должна быть такой, чтобы провод заземления замыкался в первую очередь и размыкался в последнюю очередь; она должна иметь параметры, соответствующие указанным номиналам силы тока (см. таблицу 3.1).

Приемлемыми могут быть вилки и розетки промышленного типа CEE17, которые соответствуют европейскому нормативу EN 60309.

Термо-предохранительное устройство должно быть рассчитано на номинальный ток, магнитное предохранительное устройство должно быть рассчитано на мгновенную максимальную силу тока (в случае с печами это не на много выше величины номинала, для машин отправной величиной тока – наиболее мощный двигатель), в то время как дифференциальное устройство должно быть установлено на 30 мА (см. табл. 3-1).

Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникающие в результате несоблюдения выше изложенных нормативов (требований).

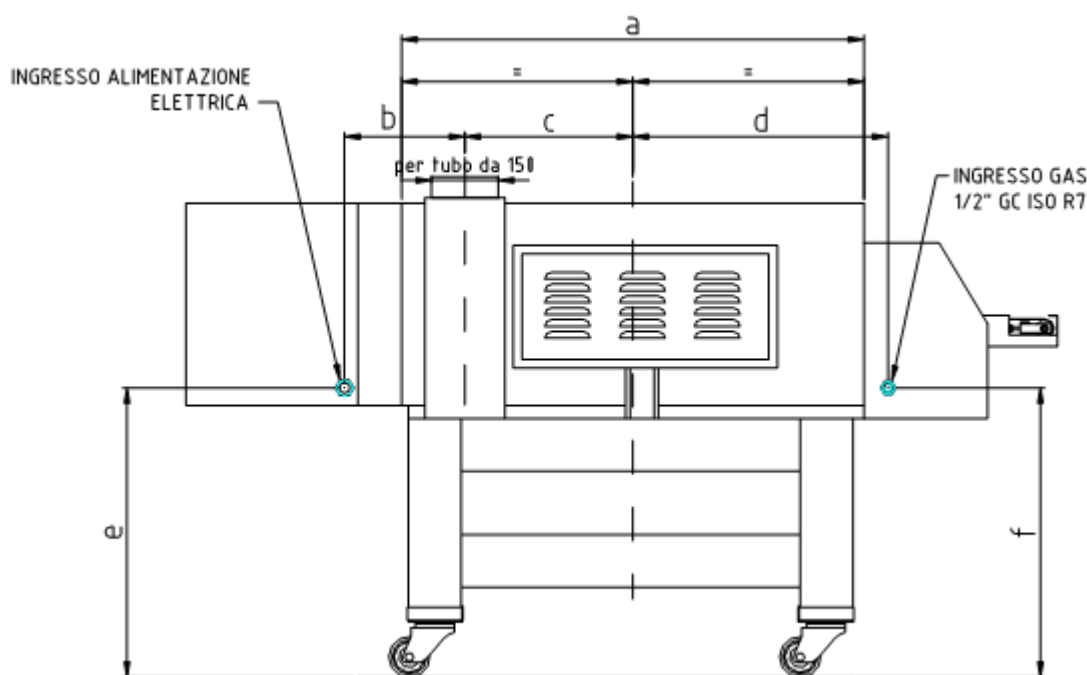


Рис. 5-1 Газовое подсоединение, электрическое подключение вытяжки продуктов горения.

	5/40	8/50	10/65	10/75
a	565	850	1050	1093
b	260	215	273	300
c	192	280	381	356
d	372	480	580	601
e	560	610	660	640
f	700	600	660	655

Рис. 5-1 Газовое подсоединение, электрическое подключение вытяжки продуктов горения.

5.5 ВЫТЯЖКА ПРОДУКТОВ ГОРЕНИЯ

5.5.1 УСТАНОВКА ВЫТЯЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ТИПА "А" МОЩНОСТЬЮ МЕНЕЕ 14 КВТ

 Для того, чтобы установить оборудование типа “А”, необходимо соблюдение следующий требований: вентиляция в помещении и вытяжка продуктов горения.

Помещение, где оборудование будет установлено, должно иметь, по крайней мере, два отверстия (для впуска и выпуска), сделанных прямо в стене и напрямую соединенных с внешней средой (одно для вытяжки продуктов горения, а другое для вытяжки сгоревшего газа). Площадь поперечного сечения каждого отверстия должна быть не менее, чем 100 кв.см.

Отверстие для поступающего воздуха должно находиться как можно ближе к полу. Вытяжка сгоревшего газа должна размещаться наверху сбоку стены.

Если возможно, два отверстия должны располагаться в противоположных сторонах, они никогда не должны чем-либо загромождаться и должны быть защищены решеткой с полезным сечением 6 кв.см. на каждый используемый кВт.

Уровень между объемом помещения и установленной тепловой мощностью должен быть выше, чем 1,5 кв.м./кВт.

5.5.2 Установка оборудования с типом вытяжки “B22”

 Для того, чтобы установить оборудование типа “B22”, необходимо соблюдение следующий требований: вентиляция в помещении и вытяжка продуктов горения.

Помещение, где оборудование будет установлено, должно иметь отверстие, сделанное прямо в стене на уровне пола и соединенного с внешней средой. Это отверстие должно быть защищено решеткой с полезным сечением 6 кв.см. на каждый используемый кВт и минимально 100 кв.см.

Уровень между объемом помещения и установленной тепловой мощностью должен быть выше, чем 1,5 кв.м./кВт.

Вытяжка сгоревшего газа из оборудования типа B22 может осуществляться только посредством одной дымовой трубы либо выходить напрямую наружу при помощи вытяжного канала (трубы) и силы тяги.

Это устройство (блок) нельзя подсоединять к разветвленной единой системе дымохода.

5.5.3 УСТАНОВКА ВЫТЯЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ ТИПА "А" МОЩНОСТЬЮ БОЛЕЕ 14 КВТ

 Для того, чтобы установить оборудование типа “А” с общей мощностью более 14 кВт, необходимо соблюдение следующий требований: вентиляция в помещении и вытяжка продуктов горения.

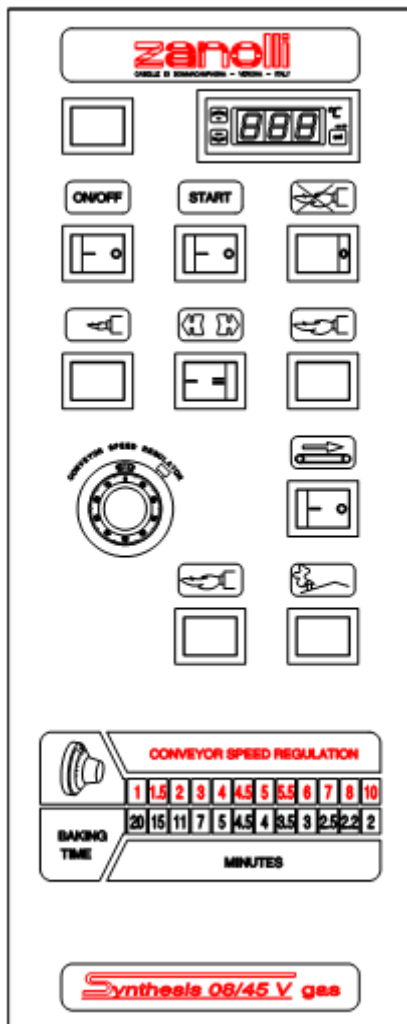
Помещение, где оборудование будет установлено, должно иметь отверстие, сделанное прямо в стене на уровне пола и соединенного с внешней средой. Это отверстие должно быть защищено решеткой с полезным сечением 6 кв.см. на каждый используемый кВт и минимально 100 кв.см.

Уровень между объемом помещения и установленной тепловой мощностью должен быть выше, чем 1,5 кв.м./кВт.

Данное устройство должно быть размещено под вытяжным зонтом, имеющим минимальные размеры 1800 x 1300 мм с минимальным объемом 2 м³./час на каждый кВт. Этот зонт должен быть соединен с одной дымовой трубой либо выходить напрямую наружу при помощи вытяжного канала (трубы) и силы тяги. Вытяжной зонт должен комплектоваться устройством контроля силы тяги, которое сможет автоматически остановить подачу электрического питания или газа; оно (устройство) должно размещаться перед печью в случае, если тяга недостаточна для вытяжки продуктов горения.

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

6.1 . ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ВЕРСИЯ)



6.1.1 . Контроль Температуры (версия TERM0012)

Дисплей температуры камеры

Кнопка настройки

Кнопка регулировки температуры на повышение

Кнопка регулировки температуры на понижение

Индикатор выхода

кнопкаESC (выхода)

6.1.2 Контроль Температуры (версия TERM0012)

Дисплей температуры камеры

Кнопка настройки и ESC

Кнопка регулировки вверх

Кнопка регулировки вниз

«out 1» зеленый индикатор

Рисунок 6.1

6.1.3 . Основное

Главный выключатель освещения ON/OFF, зеленый.

6.1.4 . Контроль мощности

Выключатель запуска горелки, желтый

Кнопка переустановки (перезагрузки), красная

Минимальная мощность пламени, зеленый

Максимальная мощность пламени, желтый

Выключатель минимально/максимально

Выключатель давления, зеленая подсветка

Сигнал пламени, желтая подсветка

Переключатель минимально-максимально

6.1.5 . Лента транспортера



Выключатель ленты транспортера.



Кнопка регулировки скорости ленты транспортера.

6.2 . ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

Для знакомства с кнопками управления обращайтесь к рисунку 6-1, главы 6.

6.2.1 . Главный выключатель ON/OFF с подсветкой.

Когда выключатель находится в положении ВЫКЛ (OFF), все индикаторы панели управления находятся в положении ВЫКЛ (OFF). Когда он находится в положении ВКЛ (ON), выключатель включается, и становится возможным производить регулировку температуры и скорость подачи ленты.

6.2.2 . Выключатель запуска выпечки

Когда данный выключатель отключен, камера выпечки пребывает в неактивном состоянии вне зависимости от установленных температуры и мощности.

Включив камеру, выключатель сам загорается и нагревательные элементы камеры выпечки включаются и начинают функционировать в соответствии с установленной температурой и мощностью.

6.3 ТЕРМОРЕГУЛЯТОР (версия TERM0012)

На панели терморегулятора имеется четыре кнопки и красный светодиод.

Дисплей  показывает установленную температуру пекарной камеры и является индикатором выключенного состояния OUT.

Кнопки увеличения  и уменьшения  используются для установки необходимой температуры в любое желательное время. Коротким нажатием одной из кнопок температура увеличивается или уменьшается на 1°C. Если кнопка удерживается в нажатом состоянии более длительно, температура увеличивается или уменьшается сначала медленно, а затем быстрее.

Если загорается красный светодиод, он указывает, что терморегулятору требуется тепло для достижения установленной температуры.

 **WARNING (ОСТОРОЖНО)!** Если красный светодиод горит в процессе этой настройки, это может вызвать возгорание пламени горелки. Если такой результат нежелателен, то перед включением убедитесь, что главный выключатель  находится в положении ВЫКЛ (OFF).

Начиная с фактической температуры, которая ниже установленного значения, терморегулятор продолжает сохранять (поддерживает) необходимое тепло (красный нижний светодиод горит) до тех пор, пока фактическая температура не достигнет значения на 1°C выше установленной. В этом режиме красный светодиод выключается (горелка работает на минимальной мощности) и она будет работать на максимальной мощности, когда фактическая температура на 1°C ниже установленной.

6.1.3 °C Дисплей температуры камеры.

При нормальном режиме функционирования данный дисплей показывает текущую температуру в камере выпечки в °C.

В режиме установки температуры этот дисплей показывает установленную температуру.

Этот дисплей используется также для отражения некоторых кодов ошибок.

6.3.1 °C Дисплей температуры камеры

В режиме программирования температуры этот дисплей показывает введенную в программу температуру. Когда свечение сбоку исчезает, это показывает, что установленная температура достигнута. Эта функция дисплея также используется для предупреждения об ошибочных действиях.

6.3.2 Кнопка установки (настройки) (версия TERM0012)

Нажмите эту кнопку для входа в режим программирования температуры.

 **WARNING (ОСТОРОЖНО)!** Не держите эту кнопку нажатой, так как это может привести к изменению внутренних параметров терморегулятора, что может привести к непредсказуемым неправильным срабатываниям.

В режиме этой функции дисплей °C показывает программируемую температуру, которая может варьироваться посредством нажатия кнопок



и



. Если кнопки не подвергаются нажатию более трех секунд, терморегулятор автоматически возвращается в режим нормального функционирования. По вопросу температурных полей, которые могут быть установлены, смотрите главу 8.

6.3.3 Кнопки и (версия TERM0012).

При нажатии и отпускании этих кнопок ранее установленная температура увеличивается или уменьшается.

Если вы будете держать её нажатой, установленная температура увеличивается или уменьшается сначала медленно, а затем более быстро.

6.3.4 Индикатор (версия TERM0012) -08-81

Индикатор  включается, когда температура в камере падает ниже установленной. Он выключается, когда установленная температура достигнута, и вновь включается, когда температура камеры становится ниже установленной на 1°C.

6.3.5 Кнопка FNC (версия TERM0012)

Нажмите два раза эту кнопку для выхода из режима программирования температуры.

6.4 ТЕРМОРЕГУЛЯТОР (версия TERM0060)

Панель терморегулятора представляет собой дисплей, три кнопки и текстовый зеленый светодиод "out1."

Дисплей  показывает текущую температуру зажигания.

Два ключа (кода) служат для увеличения и уменьшения желаемой температуры после нажатия кнопки . Коротким нажатием кнопки устанавливаемая температура увеличивается или уменьшается на 1° C. Удерживание одного из ключей установленная температура увеличивается или уменьшается сначала медленно, а затем быстрее.

Если текстовый зеленый светодиод "out1" находится во включенном состоянии, то он показывает, что терморегулятор требует тепла, чтобы поддерживать установленную температуру.

ВНИМАНИЕ! Во время этой фазы стабилизации индикатор "out1" включен и это может вызвать дополнительное сопротивление. Если вы не желаете, чтобы это произошло, перед тем, как включить, убедитесь, что выключатель находится в положении ВЫКЛ (OFF).

Начиная с момента, когда фактическая температура ниже установленной, терморегулятор продолжает брать тепло (текстовый зеленый светодиод "out1" горит) до тех пор, пока фактическая температура не будет установленную 1°C. При этом отделить такое же сопротивление и "out1" и разжигайте, когда фактическая температура ниже установленной на 1°C.

6.4.1 КНОПКИ УСТАНОВКА (SET) и ESC (версия TERM0060)

Нажмите эту кнопку  один раз, чтобы выбрать режим программирования температуры.

 **WARNING (ОСТОРОЖНО)!** Не держите эту кнопку нажатой, потому что это может изменить внутренние параметры термостата и вызвать непредсказуемые ошибки.

В этом режиме функционирования дисплей  показывает запрограммированную температуру, которую можно изменять при помощи кнопок  и . Если никакие кнопки не нажимаются в течение более 15 секунд, термостат автоматически возвращается в обычный режим функционирования. Смотрите главу 8 для выбора температурных.

Нажмите второй раз эту кнопку , чтобы выйти из программирования температуры.

6.4.2 Зеленый светодиодный индикатор дисплея "out1" (версия TERM0060)

Зеленый светодиодный индикатор дисплея "out1" загорается каждый раз, когда температура камеры выпечки ниже установленной. Он отключается, когда температура камеры выпечки достигает установленной и включается снова, когда температура камеры выпечки опускается ниже установленной на 1°C.

Когда индикатор дисплея "out1" горит, нагревательные элементы камеры выпечки включаются в соответствии с их установленной мощностью.

6.4.3 Функционирование конвейера

Если Вы переведете красный выключатель, расположенный под знаком , конвейер начнет работать.

6.4.4 Регулятор скорости подачи конвейерной ленты

Используя кнопку  регулятора скорости подачи ленты конвейера, можно изменять время выпечки в соответствии с таблицей, расположенной под регулятором.

В маленьком окошке вы можете прочитать все номера (числа) подобных значений (величин), в то время как на круглой части кнопки отображаются десятичные числа. Маленький рычаг (рукоятка) регулятора позволяет блокировать или разблокировать, если вы повернете его соответственно по часовой стрелке либо против часовой стрелки.

6.5 РАЗЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ

Выключатель горелки  используется для того, чтобы избежать (предотвратить) возгорание горелки во время включения электрической панели и/или вовремя программирования различных параметров выпечки. Действительно, когда он находится в положении ВЫКЛ (OFF), невозможно включить горелку. Когда выключатель находится в положении ВКЛ (ON), горелка может работать в соответствии с выбранными параметрами.

 **Осторожно!** Прежде чем включать печь, убедитесь, что выключатель максимально/минимально (max/min) находится в положении максимально.

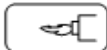
6.6 КОНТРОЛЬ ПЛАМЕНИ

Электронный датчик контроля запускает цикл разжигания горелки после того, как терморегулятор начал потреблять (требовать) больше тепла (включается красный светодиод)  и выключатель находится в положении ВКЛ (ON). Цикл продолжается до тех пор, пока электронный датчик контроля не получает “разрешение” от выключателя давления воздуха, что тяга контролируется. Это  разрешение отображается посредством выключателя  и электронный датчик управления контролирует площадь разжигания. Затем он (электронный датчик управления) открывает предохранительный клапан, таким образом газ поступает в горелку. Как только пламя станет стабильным,

электронный датчик управления прекращает разжигание и дает позволение (разрешение) газовому клапану. Это возможно только, если выключатель максимально/минимально находится в положении максимально. В этом случае пламя достигает максимальной интенсивности.

6.7 ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ МИНИМАЛЬНО/МАКСИМАЛЬНО (MIN/MAX)

Выключатель  может определить интенсивность пламени. В положении I выбирается самая минимальная интенсивность, в положении II максимальная.

Если горит зеленый выключатель , это значит, что оборудование работает при минимальной интенсивности; если горит желтый выключатель, то означает, что оборудование работает при самой максимальной интенсивности. Для обеспечения нормального процесса функционирования рекомендуется, чтобы выключатель  находится в положении II. В этом случае, как только будет достигнута выбранная температура, интенсивность поменяется автоматически таким образом, чтобы сделать температуру внутри камеры выпечки постоянной

6.8 НЕПРЕДВИДЕННОЕ ЗАТУХАНИЕ

Если во время нормального функционирования пламя затухает (становится меньше) (например, по причине недостатка газа), электронный датчик контроля закрывает газовый клапан и повторяет цикл разжигания.

Если нет разрешения от выключателя давления, горелка может затухать (например, по причине засора в дымовой трубе вытяжки). В этом случае электронный датчик контроля закрывает газовый клапан, но сохраняет вентилятор вытяжки в работающем состоянии до тех пор, пока не будет получено разрешение от выключателя давления.

6.9 ИНДИКАТОР ОШИБОК

Электронный терморегулятор может обнаружить неправильную работу оборудования и может определить ошибки на дисплее как описано ниже.

6.9.1 Короткое замыкание термопары (версия TERM0012)

При коротком замыкании термопары дисплей показывает  и появляется символ “---”. Конечно, единственный способ исправить ошибку – подсоединить термопару правильным образом.

6.9.2 Размыкание термопары (версия TERM0012)

Этот код ошибки показывает, что термопара отсоединена либо сломана либо подсоединение произведено неправильно. Дисплей  показывает “EEE”.

Конечно, программа проверяет термопару на электрическую неразрывность (целостность) посредством омметра. Если термопара повреждена, замените её; если не повреждена, проверьте провода (электропроводку).

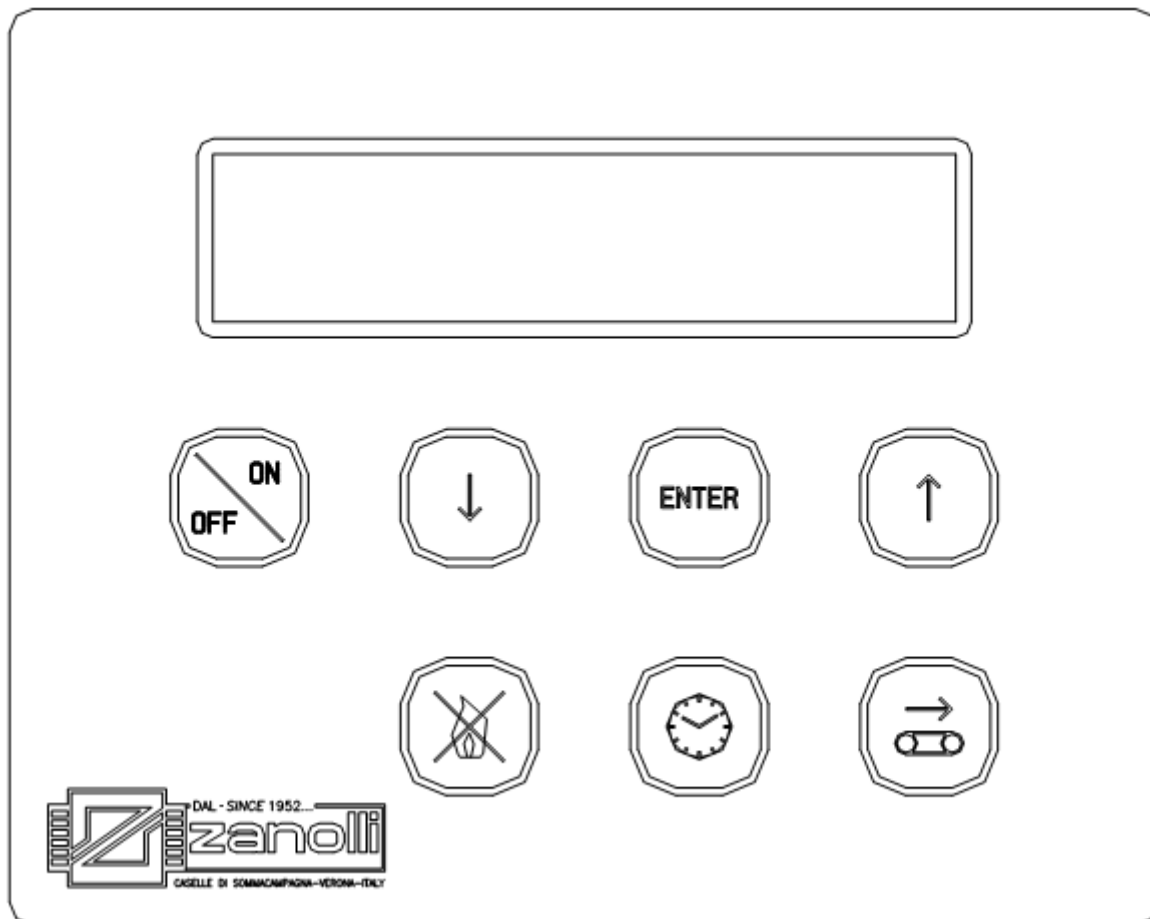
6.9.3 Размыкание термопары (версия TERM0060)

Когда термопара отсоединена или повреждена, дисплей  показывает "PR1".

Такой же код ошибки является, если температура камера выпечки превышает максимальную температуру, которая может быть выбрана (запрограммирована).

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ – ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ

7.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопки включения-выключения печи



Кнопка уменьшения величины параметра



Кнопка доступа к программированию.



Кнопка увеличения величины параметра



Кнопка старт/стоп ленты транспортера



Кнопка автоматического включения-выключения



Кнопка перегрузки (переустановки) параметра

7.2 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СОСТОЯНИЯ СИСТЕМЫ

7.2.1 Главный выключатель вкл/вкл (on/off)

В выключенном положении к системе подведено питание, но ни одна из конкретных функций не работает, поскольку контакты деактивированы.

Обесточены все выводы, кроме тех, которые связаны с программированием.

Дисплей показывает ВЫКЛ “OFF”, реальное время и очередной день и время автоматического включения печи. День написан в следующем виде:

OFF	00:MM
Start: ddd oo:mm	

где:

ОО = реальное время: часы

ММ = минуты реального времени

ddd oo:mm = день, час и минуты, когда печь автоматически включится.

День пишется следующим образом:

Понедельник

Вторник

Среда

Четверг

Пятница

Суббота

Воскресенье

Когда печь выключается, задняя подсветка дисплея также выключается.

Оно включается, когда начинается программирование.

В положении ВКЛ (ON) главный контактор активирован, включается вентилятор, и печь нагревается. Дисплей подсвечивается сзади и показывает следующее:

XXX°C	mm:ss

где:

XXX°C = Температура приготовления,

mm:ss = Время приготовления в минутах и секундах,

--- = Рабочее состояние горелки (Max = высокое пламя, Min = низкое пламя, --- = пламя выключено).

7.3 НАСТРОЙКИ

7.3.1 Регулировка температуры

Температура печи может быть настроена только при включенной печи.

Печь нагревается и остается в режиме установленной температуры до тех пор, пока она не будет выключена.

Когда печь включена, показывается фактическая температура

камеры приготовления; нажмите кнопку увеличения параметра , и установленная температура будет выведена на дисплей.

Смотрите параграф «Программирование» для изучения способов установки необходимой температуры.

Интенсивность пламени варьируется автоматически и регулируется в соответствии с условиями функционирования в положениях Max (максимально), Min (минимально) или ---, отображаемых на дисплее.

7.3.2 Настройка времени приготовления

Желаемое время приготовления устанавливается непосредственно пользователем и напрямую связано с соответствующей скоростью конвейера, которое автоматически контролируется электронным блоком (панелью).

Когда печь включена, конвейер находится в неактивном состоянии, а показание времени приготовления выводится на дисплей в мигающем режиме.

Для активации конвейера нажмите кнопку старт/стоп .

Движение ленты транспортера можно активировать или

деактивировать в любое время нажатием кнопки .

Когда конвейер не активен, показание времени приготовления видно на дисплее в мигающем режиме.

При включенной печи ленту транспортера можно отрегулировать вручную для достижения максимальной скорости нажатием кнопки



на 4 секунды.

Для возврата в прежний режим нажмите ту же кнопку еще раз.

Для установки времени приготовления смотрите параграф «программирование».

7.4 ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Программируемыми параметрами, устанавливаемыми пользователями, являются следующие параметры:

XXX°C mm:ss

где:

- время приготовления (минуты: секунды),
- устанавливаемая температура (XXX°C).

Эти параметры обычно отражаются на дисплее при включенной печи и могут быть введены в программу, когда печь находится во включенном или выключенном состоянии.

Нажмите кнопку доступа к программированию  для входа в режим программирования и переходите от одного параметра к следующему.

Вводимый в программу параметр выведен на дисплей в мигающем режиме на горизонтальной линии внизу.

Для изменения величин используйте кнопки  для увеличения и  для уменьшения.

Удерживая кнопку в нажатом состоянии, скорость изменения вводимых данных увеличивается.

Если в течение более, чем 5 секунд, нажатия на кнопку не производятся, то выведенные на дисплей данные вводятся в память, и печь автоматически выходит из режима программирования.

Во время программирования кнопки  и  не активированы.

Порядок программирования следующий:

- 1) Время приготовления,
- 2) Температура.

7.4.1 Установка реального времени

Текущее время может быть установлено пользователем как при выключенной печи, так и при включенной.

Нажмите кнопку  на 3 последовательных секунды, чтобы войти в режим установки текущего времени.

Дисплей показывает следующее:

CLOCK PROG.
 GG-MM-AA oo:mm

где:

GG = текущий день

MM = текущий месяц

AA = текущий год

oo = текущий час

mm = текущая минута

Курсор указывает на величину, которая может быть изменена.

Величина может быть скорректирована нажатием кнопок  и .

Затем введите подтверждение нажатием кнопки  и переходите к следующей позиции данных

После установки дня, месяца, года, часа и минут нажмите кнопку



для перехода к программированию текущего дня недели.

На дисплее появляется следующее изображение (таблица):

CLOCK PROG.
 DDDDDDDDD

в котором имеется следующее:

DDDDDDDDDD = текущий день недели.

7.4.2 Настройка языка

Язык дисплея может быть выбран из следующих имеющихся опций. Для настройки языка войдите в режим программирования часов (см. «установку текущего времени») и подтвердите введенные до этого данные:

SELEZIONA LINGUA
 ITALIANO

появляется меню дисплея.

Произведите настройку и подтвердите, следуя той же процедуре, которая используется для настройки часов.

Введя подтверждение, производится выход из режима программирования и возврат к предыдущему режиму.

7.4.3 Программирование процедуры включения

Для получения доступа к функции запрограммированного включения нажмите и немедленно отпустите кнопку  в режиме включенной или выключенной печи.

Сначала на дисплее появляется обозначение состояние автоматического включения АВТОСТАРТ: ВКЛ или ВЫКЛ (AUTOSTART : ON or OFF).

Нажмите кнопки  или  для активации или деактивации запрограммированного режима.

После активации с помощью кнопки , нажмите кнопку , и на дисплее появится день и время. Для выбора времени включения переместите мигающий курсор под значение времени, используя

 и затем нажмите кнопки  или  для установки величины. Если нет необходимости включения печи в определенный день (например, в выходной день), выберите опцию выкл. между 23 и 00 при установке времени, используя кнопки  или . Нажмите

кнопку  снова для перехода к минутам и нажмите кнопку  еще раз для перевода курсора обратно ко дню недели.

Для перехода к следующему или предыдущему дню нажмите кнопки  или .

Когда настройка будет завершена, нажмите кнопку  снова и подождите порядка двух секунд. Данные будут автоматически введены в память, и печь вернется в предыдущий режим функционирования.

Когда печь будет выключена, день и время включения появятся на дисплее, показывая, что эта функция включена. Слово выкл. ("off") появится вместо дня и времени, если эта функция не активирована.

7.5 ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Для выключения печи нажмите кнопку .

Нагревание прекратится в то время, как вентилятор и сетка будут продолжать работу далее, пока температура не упадет ниже 150°C. После этого главная контактная группа отключает подачу питания, оставляя запитанным только цепь панели для питания часов и запрограммированные функции включения.

В ходе фазы выключения остается включенным заднее освещение и надпись ВЫКЛ (“OFF”) на дисплее в мигающем режиме. В ходе этой фазы печь может быть включена обратно, а сетка может быть запущена или выключена,

В целях предотвращения случайного включения печи убедитесь, что на дисплее точно показан день и час включения или, если режим автоматического включения нежелателен, то должна появиться надпись «пуск: выкл.» (“start: off”).

7.6 СРЕДСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

Функционирование печи находится под постоянным контролем; в случае возникновения неисправностей активируется аварийный сигнал (звуковое или визуальное предупреждение).

7.6.1 СОСТОЯНИЕ “ТЕМП 1”

Если температура, измеряемая датчиком 1, выходит за пределы 350°C, или если происходит поломка датчика, то вывод показания температуры на дисплее заменяется фразой “ТЕМП 1” в мигающем режиме и немедленно включается прерывистый звуковой сигнал.

Звуковой сигнал уведомления об ошибках можно отключить

нажатием кнопки .

Печь продолжает работать, а температура измеряется только датчиком 2. Контрольная температура также автоматически снижается на 40°C.

Это колебание температуры корректирует только величину, считываемую на самой жаркой части печи, и воспроизводит приблизительное отношение к величине фактической температуры, которая была первоначально установлена вводом разницы средних величин наиболее горячих и холодных точек. Это позволяет продолжать эксплуатацию печи даже при неисправном датчике.

7.6.2 СОСТОЯНИЕ “ТЕМП 2”

Если температура, измеряемая датчиком 2, выходит за пределы 450°C, или если происходит поломка датчика, то вывод показания температуры на дисплее заменяется фразой “ТЕМП 2” в мигающем режиме и немедленно включается звуковой сигнал оповещения об ошибках.

Звуковой сигнал уведомления об ошибках можно отключить

нажатием кнопки .

Печь продолжает работать, а температура измеряется только датчиком 1. Критическая температура также автоматически повышается на 40°C.

Это колебание температуры корректирует только величину, считываемую на самой холодной части печи, и воспроизводит приблизительное отношение к величине фактической температуры, которая была первоначально установлена вводом разницы средних величин наиболее горячих и холодных точек. Это позволяет продолжать эксплуатацию печи даже при неисправном датчике.

7.6.3 СОСТОЯНИЕ “TEMP”

Если температура, измеряемая датчиком 1, выходит за пределы 350°C, а температура, измеряемая датчиком 2 выходит за пределы 450°C, в одно и тоже время, то вывод показания температуры на дисплее заменяется фразой “TEMP” в мигающем режиме и немедленно включается прерывисто звучащий сигнал тревоги. Звуковой сигнал уведомления об ошибках можно

отключить нажатием кнопки .

7.6.4 КОНВЕЙЕР (“CONVEYOR”)

Если произошла поломка мотора привода конвейера или на панель управления подаются неправильные сигналы, то на дисплее появляется слово “RETE” (“CONVEYOR” - конвейер) ” в мигающем режиме и немедленно включается прерывисто звучащий сигнал уведомления об ошибках.

Это означает, что время жарки не соответствует установленной величине, и что необходимо привлечение специалиста для повторной настройки функций печи.

7.6.5 НЕСООТВЕТСТВУЮЩАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ

Если регулятор давления неисправен (дает сбой в работе) в течение 5 следующих секунд, когда вентилятор активен, значение температуры на дисплее заменяется мигающим словом “VEN” (вентилятор), звуковой сигнал подается прерывно (периодически) и нагревание печи отключается (если в активном состоянии). Предупреждающий сигнал автоматически отключается, когда контакт регулятора давления возвращается в прежнее положение или печь отключена (после фазы отключения). Правильное функционирование регулятора давления должно затем проверяться. Пока

издается звуковой сигнал, вентилятор и конвейер (если активен) остаются во включенном состоянии.

Звуковой сигнал может быть отключен нажатием кнопки .

7.6.6 Сбои в работе регулятора давления

Если регулятор давления отсутствует (перед тем, как включить вентилятор), слово ВЫКЛ (OFF) заменяется мигающим словом “PRESS”, звуковой сигнал подается прерывисто и процедура включения завершается.

Чтобы перезагрузить функционирование печи, проверьте, что регулятор давления работает должным образом. Для того, чтобы сделать, проверьте, что трубы соединены без каких-либо перетяжек. Если необходимо, произведите градуировку (калибровку) при помощи винта, расположенного в центре регулятора давления. Звуковой сигнал может быть отключен нажатием кнопки .

7.6.7 ОТСУТСТВИЕ ПЛАМЕНИ

Если центр газового контроля не может определить (обнаружить) пламя, пока горелка включена либо её только будут включать, звуковой сигнал подается на дисплей посредством мигающего слова “FIAMMA” (“FLAME”, пламя), одновременно с прерывистым звуковым сигналом. Печь прекращает работать.

Нажмите кнопку  для того, чтобы попытаться и разжечь горелку. В случае ошибки, звуковой сигнал начинает подаваться снова.

Звуковой сигнал может быть отключен нажатием кнопки .

Если, после нажатия кнопки перезагрузки, печь не включается, проверьте газовое подключение (например, если клапан трубы подачи газа открыт) и что детектор пламени находится в контакте с пламенем вовремя зажигания.

При первом разжигании этот звуковой сигнал может часто появляется из-за присутствия воздуха в трубе подачи газа. Попытайтесь зажечь повторно до тех пор, пока воздух полностью не выйдет из трубы.

8 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

8.6 ПЕРВОЕ НАГРЕВАНИЕ +7(812)987-08-81

8.6.3 Электромеханическая версия

 Перед включением печи в электросеть необходимо убедиться, что главный выключатель  и выключатель запуска горелки  находятся в положении ВЫКЛ. (OFF).

Установите главный выключатель  в положение ВКЛ (ON); при этом заработает вентилятор. Установите выключатель минимально/максимально  в положение максимально.

Выберите желательную температуру на терморегуляторе.

Передвиньте переключатель  в положение ВКЛ (ON) и установите регулятор скорости  на половинную величину (0 на вращающейся градуированной шкале и 5 в маленьком окошке).

Откройте газовый кран и переведите выключатель запуска горелки  в положение ВКЛ (ON).

Через 10 секунд освещение , желтый подсветка  включится. Подождите 40-50 секунд.

Если после 40-50 секунд кнопка освещения  включится, проверьте, что газовая труба подсоединена и что газовый кран действительно открыт. Однако возможно, что ошибка (сбой в работе) разжигания при первой попытке произошла из-за присутствия воздуха в газовой трубе.

Как только печь разогреется до установленной температуры прежде, чем выпекать изделие, необходимо установить желательное время выпечки. Чтобы это сделать, сверьтесь со списком (который также имеется на панели управления) относительно скорости конвейера (в мм/мин), соответствующей необходимому времени приготовления, и поворачивайте

ручку  до тех пор, пока выбранная скорость появится на дисплее .

8.6.4 Электронная версия



Прежде, чем подключать печь к источнику электропитания, убедитесь, что главный выключатель  установлен в положение ВЫКЛ (OFF).

Установите выключатель  в положение ВКЛ (ON); при этом заработает вентилятор.

Выберите необходимое время жарки нажатием кнопки , а затем отрегулируйте его нажатием кнопок  и .

Теперь нажмите кнопку  и выберите желательную температуру нажатием кнопок  и ; а затем подтвердите.

Нажатием селектора  отрегулируйте предельную мощность печи нажатием кнопок  и , а затем подтвердите.

После регулировки предельной мощности нажмите на селектор  для регулировки нижнего предела мощности нажатием кнопок  и , а затем подтвердите.

После выбора времени жарки и температуры запустите конвейер нажатием соответствующей кнопки .

8.7 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ (РЕКОМЕНДАЦИИ) ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Невозможно указать конкретные промежутки времени и температуры для различных продуктов; этот вопрос является предметом бесчисленного множества вариантов.

Что касается пиццы и аналогичных продуктов в частности, промежутков времени и температура приготовления зависят от толщины теста и количества ингредиентов, добавленных к нему.

В связи с этим мы советуем провести несколько тестовых прогонов, в особенности, если вы не работали с этой моделью печи до этого момента, начать с температуры 290-310°C, принимая во внимание следующие факторы:

1. по сравнению со статическими печами с тем же временем приготовления обычно требуется значительно более низкая температура;
2. обычно при низких температурах получается более высокое качество и более усваиваемый продукт; печь не подвергается напряженным состояниям и дольше служит, хотя время жарки становится больше;
3. при более высоких температурах труднее достичь более равномерной выпечки, но время приготовления сокращается;
4. печь имеет максимальную производительность, которая **указывающим** образом выражается в кг. продукции в час. Если (в целях повышения производительности) загрузка превышает, то температура камеры выпечки может снизиться даже ниже 10-20°C. Если это происходит, удалите избыточные количества и подождите, пока температура не поднимется; прежде, чем закладывать новую порцию в печь.

8.8 ЕСЛИ ПЕЧЬ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НЕ ЧАСТО

Для конвейерных печей с электромеханическим управлением.

Когда продукции, готовой к выпечке, нет, но вы хотите поддержать температуру, рекомендуется установить регулятор в позицию минимально  (загорается кнопка ). Таким образом, в особенности,  если установленная температура составляет 300°C, возможно температура в камере несколько понизится, но только не на большую величину и медленно. Это не составляет проблемы, так как после поворота выключателя в максимальное положение после 3-15 минут печь достигнет выбранной температуры, и снова можно будет готовить продукцию.

Для конвейерных печей с электронным управлением.

Когда продукции, готовой к выпечке, нет, но вы хотите поддержать температуру, рекомендуется снизить температуру на 30°C.

8.4 КАК ОТКЛЮЧИТЬ ПЕЧЬ

Когда печь не используется длительное время (например, изо дня в день) вы должны перевести выключатели  и  в положение ВЫКЛ (off) и закрыть газовый кран.

Для длительных периодов простоя (например, на время каникул) рекомендуется отключить основной выключатель на электропанели, но только, когда вентилятора камеры остановлены.

9. ОЧИСТКА



Очистка должна производиться при выключенном оборудовании, при комнатной температуре и после выключения электропитания кнопкой на панели подачи питания.

9.1 ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ ДЕТАЛЕЙ



После мытья съемных деталей необходимо также воспользоваться водяной струей для промывки участков, в которых они контактируют с оборудованием, и соответствующих опорах, чтобы предотвратить накопление грязи или остатков моющих средств, которые могут попасть в продукт.



Также рекомендуется избегать использования абразивных и коррозивных материалов (абразивные губки и тому подобное), поскольку по прошествии времени они могут привести к затуманиванию поверхностей из нержавеющей стали или стекла. Различные съемные детали лучше всего мыть, пока остатки продуктов не засохли.

9.2 ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ДЕТАЛЕЙ

Для очистки деталей из нержавеющей стали или окрашенных поверхностей и панели управления используйте мягкую губку, намоченную водой и небольшим количеством моющего вещества.



Избегайте использования абразивных или коррозионно-активных материалов, так как они могут повредить поверхности из нержавеющей стали или окрашенные поверхности и привести к ржавлению.



Не применяйте струи воды, так как они могут проникнуть в электропанели и создать опасность поражения током и/или внезапного запуска оборудования.

9.3 ОЧИСТКА КАМЕРЫ ВЫПЕЧКИ

vsezip.ru

Для очистки камеры выпечки следуйте инструкциям, изложенным в пункте 9.2.

Для того чтобы добраться до внутренних деталей камеры выпечки, прежде всего, выключите печь, а затем выполните следующее.

Удалите входной “29” и выходной “30” ящики из рамы конвейера “41”.

Извлеките вставленный вкладыш “14”, выдвигая его вверх.

Поверните конвейер вручную, пока штифт вала “37” не совпадет с соединительной выемкой “44”.

Ослабьте прежде контрирующую гайку, а затем крепежный болт соединения с помощью ключа на 10; передвиньте соединение по направлению к площадке “41” и выведите соединенные детали из зацепления.

Поднимите вверх нижние входной и выходной рассеиватели “28” до максимального раскрытия.

Поднимите площадку конвейера “41” с обеих сторон и подвиньте ее по направлению к контрольной стороне.

Откройте трафаретную панель “22” и, используя пару прочных перчаток, чтобы избежать несчастных случаев, отсоедините рассеиватели «2» и “23” от суппортов, которые находятся возле дверцы, поворачивая их вверх; затем переместите рассеиватели по направлению к центру дверцы и извлеките их.

В случае с моделью «Синтесис» 05/40V рассеиватели не находятся в зацеплении, но зафиксированы шестигранными гайками; отверните эти гайки, используя ключ на 10.

По вопросу очистки демонтированных деталей смотрите главу 9.1; для очистки камеры выпечки изнутри удалите скопления грязи с помощью метелки и совка для мусора или используйте пылесос; металлические поверхности очищайте с помощью губки с водой или неабразивными и коррозионно безопасными моющими веществами, а затем ополосните эти поверхности влажной губкой.

По окончании очистки установите все демонтированные элементы в обратной последовательности в соответствии с выше изложенными описаниями.

Рекомендуется производить очистку жарочной камеры после каждых 200 часов эксплуатации.

10. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

 **WARNING (ОСТОРОЖНО):** данные инструкции по эксплуатации и техобслуживанию предназначены только для персонала, достаточно квалифицированного для монтажных работ и техобслуживания электрического и газового оборудования. Техобслуживание силами других лиц может вызвать повреждение оборудования, людей, животных или имущества.

 В большинстве случаев бывает необходимо удалять закрепленные оградительные элементы для того, чтобы выполнить ремонтные и смотровые работы. Это также касается доступности электрокабелей.

Прежде, чем выполнять какие-либо операции по техобслуживанию, проверьте, отсоединена ли вилка кабеля питания оборудования от панели подачи питания. Положите вилку в такое место, на котором работник техобслуживания на протяжении всего периода своей работы будет уверен в том, что эта вилка отсоединена.

10.1 СИГНАЛ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О НЕИСПРАВНОСТИ

Электронные средства контроля и управления способны выявить некоторые несрабатывания; для подробного ознакомления смотрите параграф 7-6.

10.2 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ

Предохранительное термореле вмешивается в работу в случаях, когда температура в жарочной камере поднимается выше 500°C, и деактивирует резисторы. Предохранительное термореле расположено с внешней стороны панели включения под конвейерной лентой.

Для исправления неисправности отсоедините питание панели подачи и подождите до тех пор, пока камера остынет. Отвинтите крышку кнопки сброса предохранительного термореле и нажмите кнопку. Сброс невозможен до тех пор, пока температура в камере не опустится ниже 500°C.

Поскольку предохранительное термореле вмешивается в работу только, когда где-то возникают серьезные неисправности,

внимательно контролируйте работу печи и производите ремонт, если это необходимо, прежде чем снова запускать печь в работу.

10.3 МОНТАЖНАЯ СХЕМА (электромеханическая версия)

Рисунок 10-1 показывает монтажную схему конвейерной печи модели «Синтесис» 05/40V ГАЗ в электромеханической версии.

Рисунок 10-2 показывает монтажную схему конвейерной печи модели «Синтесис» 08/50V и 10/75V в электромеханической версии.

Рисунок 10-3 показывает монтажную схему конвейерной печи модели «Синтесис» 10/75V в газовой версии, тип «B22».

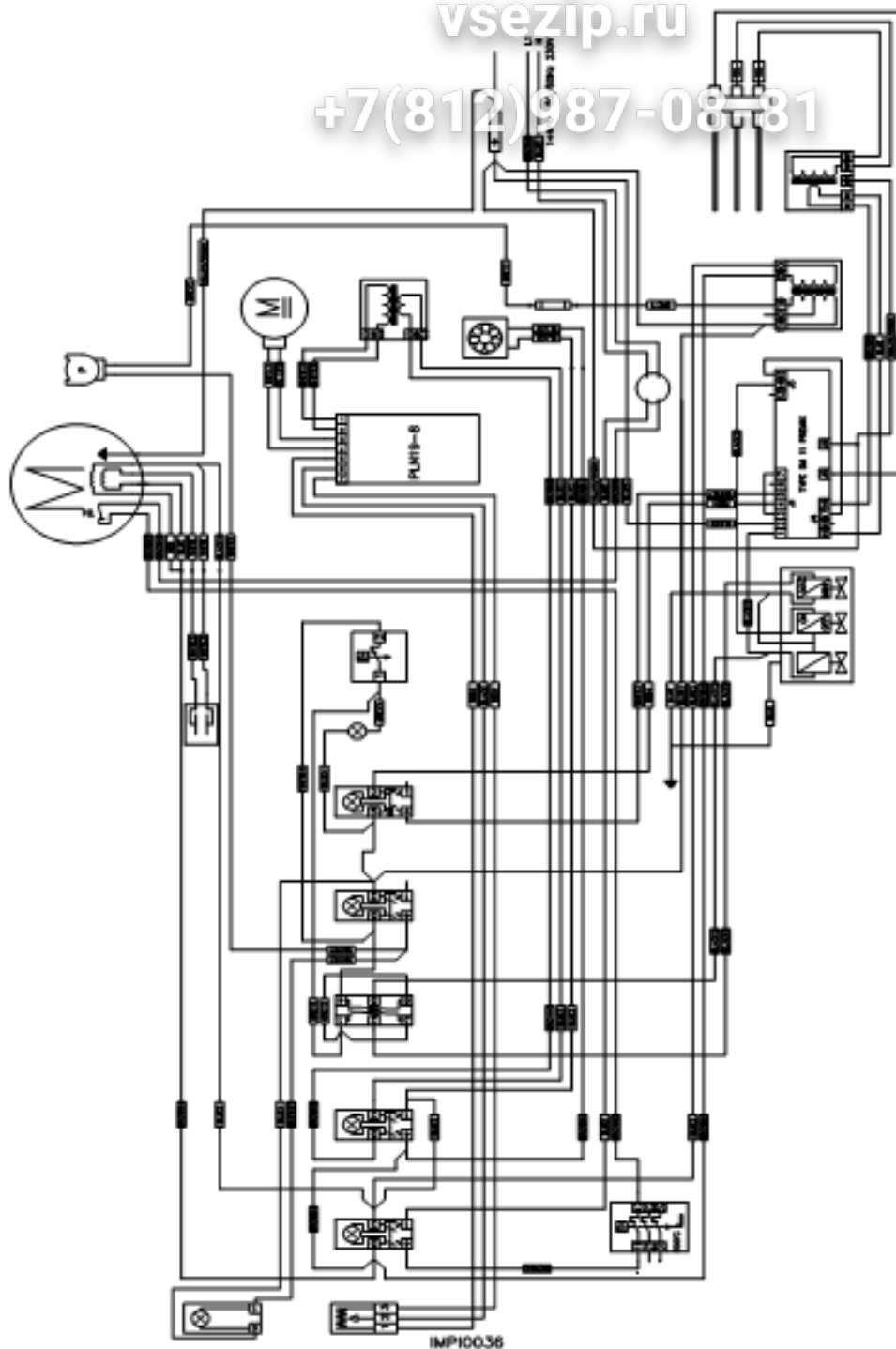


Рис. 10-1 Монтажная схема конвейерной печи модели «Синтезис» 05/40V ГАЗ в электромеханической версии.

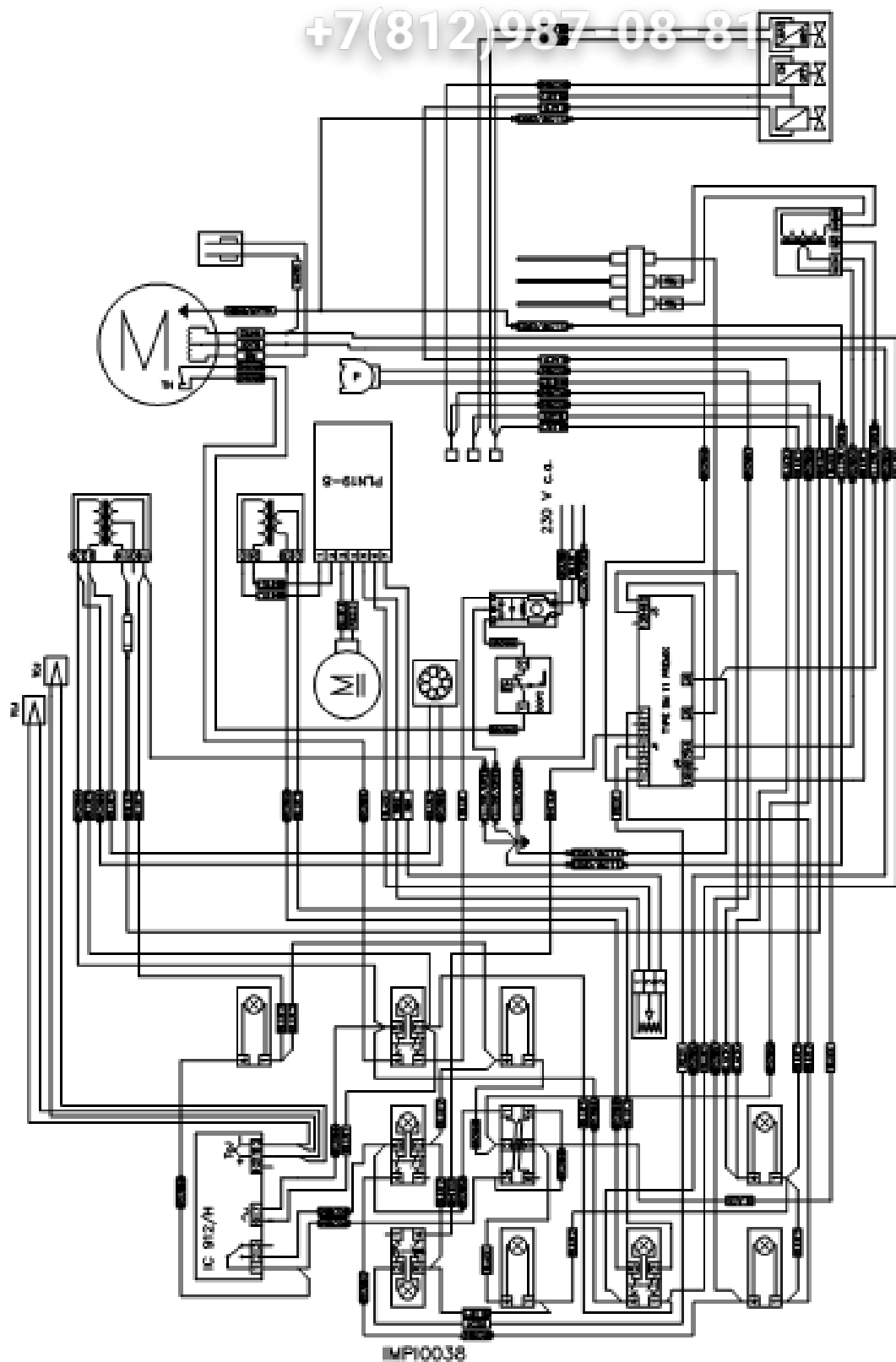


Рис. 10-2 Монтажная схема конвейерной печи модели «Синтезис» 08/50V и 10/75V в электромеханической версии.

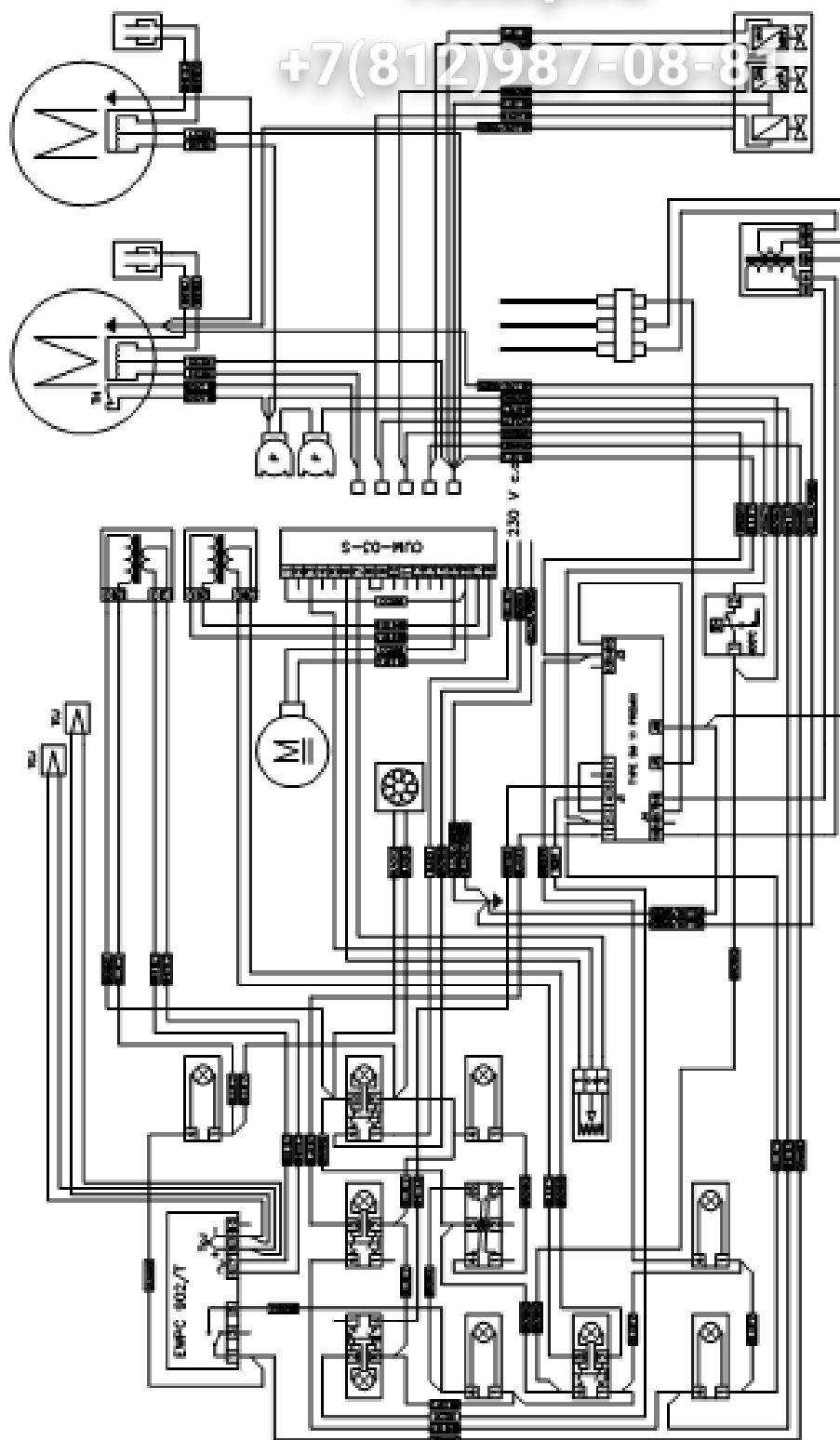


Рис. 10-3 Монтажная схема конвейерной печи модели «Синтезис» 10/75V в газовой версии, тип «B22».

10.4 МОНТАЖНАЯ СХЕМА — ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ

Рисунок 10-4 показывает монтажные схемы конвейерной печи модели «Синтезис» 05/40V в электронной версии.

Рисунок 10-5 показывает монтажные схемы конвейерной печи модели «Синтезис» 08/50V и 10/75V в электронной версии.

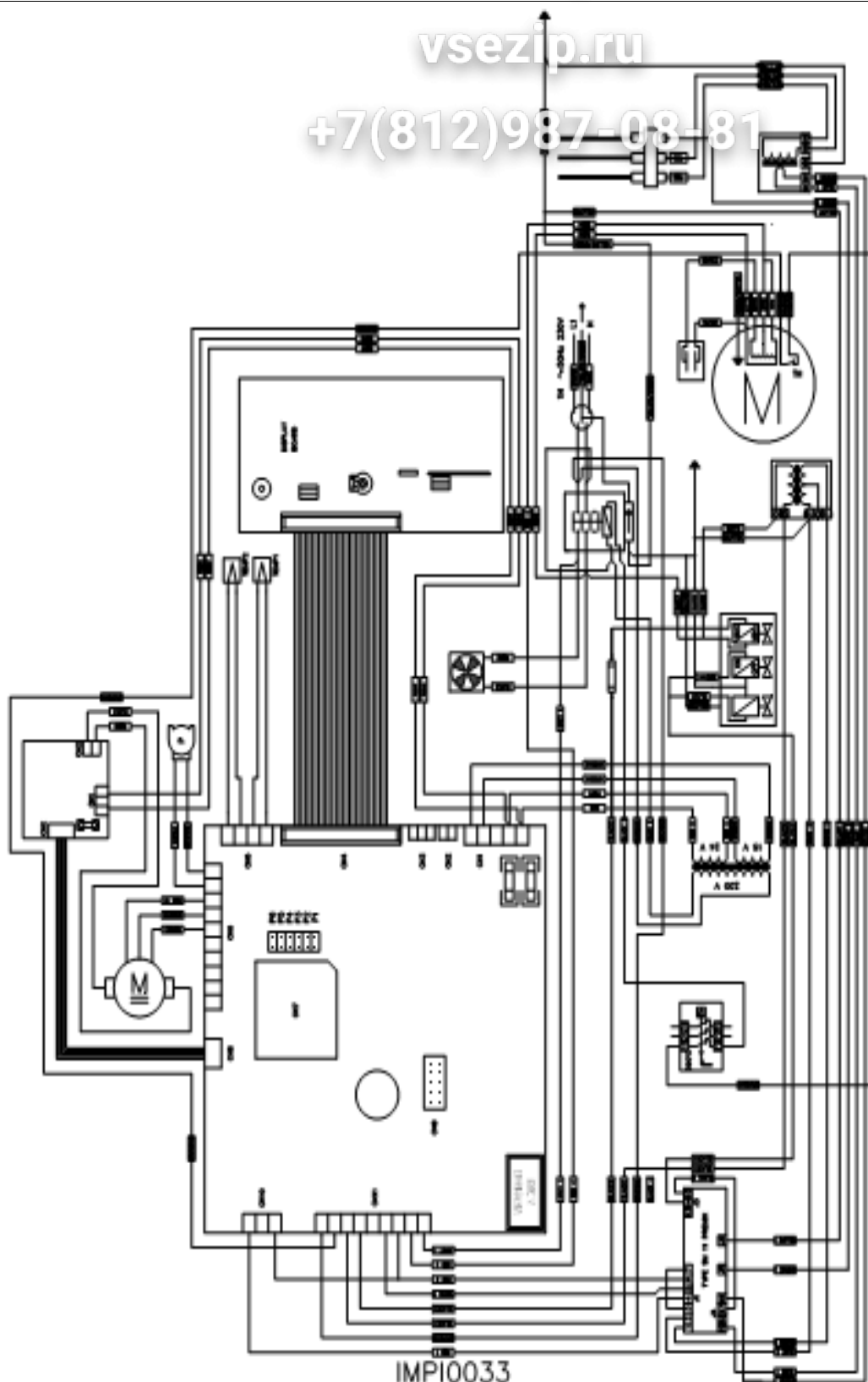
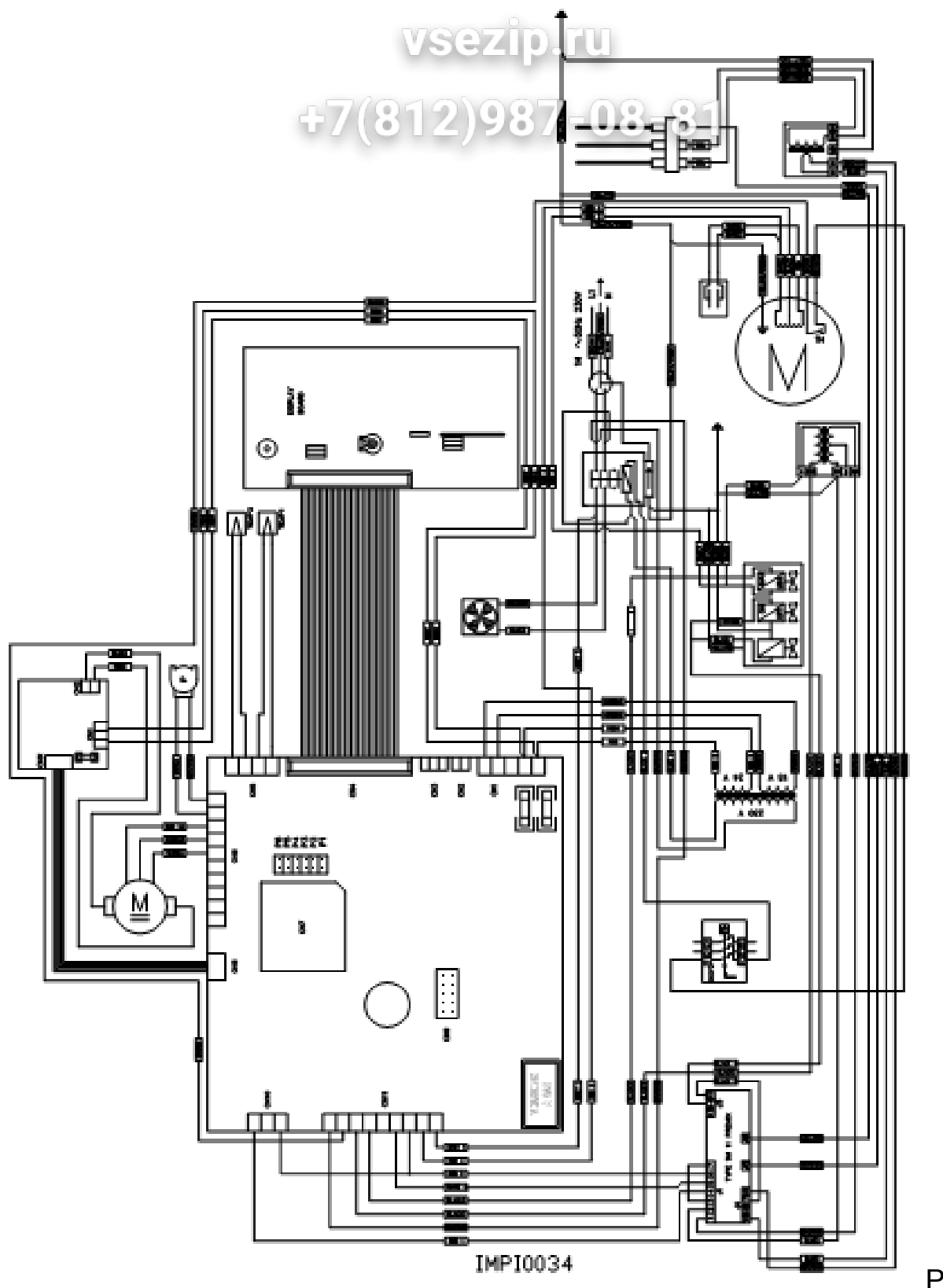


Рис. 10-4 Монтажная схема конвейерной печи модели «Синтезис» 05/40V в электронной версии.



ис. 10-5 Монтажная схема конвейерной печи модели «Синтезис» 08/50V и 10/75V в электронной версии

10.5 НАСТРОЙКА К РАЗЛИЧНЫМ ТИПАМ ГАЗА

⚠ Осторожно (Warning)! Три этапа нужно предпринять, чтобы настроить газовую печь с конвектором работать на газе, отличном от указанного на первоначальном техническом шильдике:

- 1) замена форсунок горелки;
- 2) регулировка (настройка) минимальной мощности;
- 4) снятие старого шильдика и использование нового.

Аккуратно произведите все перечисленные шаги, только в этом случае приготовление в печи может расцениваться как безопасное.

10.5.1 Замена форсунок горелки

Отсоедините штепсельную вилку из электропанели и закройте газовый кран. Снимите защитную панель отсека горелки. Демонтируйте горелку после того, как отсоединены газовые трубы и электропровода.

Раскрутите трубы горелки и затем форсунки, замените их новыми. Повторите выше указанные операции в обратном порядке, проверив тщательно, хорошо ли затянуты патрубки и трубы подачи газа.

10.5.2 НАСТРОЙКА МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ

Снимите защитную панель отсека горелки.

Выньте (раскрутите) уплотнительные шурупы А и В, располагающиеся до и после газового клапана (рис. 10-6) и соедините две вертикальные трубки манометра.

Подсоедините штепсельную вилку к розетке на электропанели, поверните (включите) основной выключатель и закройте медленно газовый вентиль.

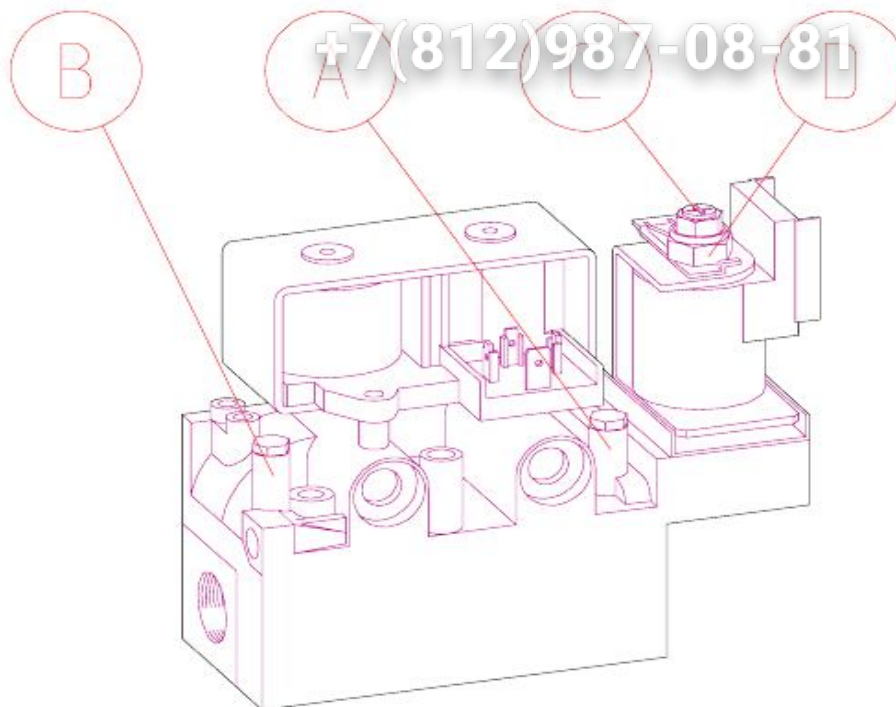


Рис. 10-6 Кран измерения давления и минимальная настройка

Выберите ВКЛ (ON) при помощи кнопки , установите температуру на 200 °С и нажмите кнопку .

Когда горелка включена и мощность пламени находится на максимуме, проверьте, что давление, отражаемое на датчике давления (манометре), соединенным с А, является давлением, предполагаемым для новой настройки.

Установите мощность пламени на минимум и отрегулируйте винт С (будьте осторожными, чтобы не сдвинуть круглую гайку D) до тех пор, пока датчик давления, связанный с В, не покажет минимальное давление, указанное в табл. 3-1 для нового типа газа и давления.

Выберите ВЫКЛ (OFF) при помощи кнопки , отсоедините штепсельную вилку их розетки и закройте газовый клапан.

Отсоедините манометр и затяните отверстия при помощи винтов. Поставьте обратно предохранительную панель.

10.5.3 Использование нового шильдика

Снимите старый шильдик сзади конвейерной печи и очистите это место с помощью ткани, смоченной в бензине. Наклейте новый шильдик, на котором указан тип давления газа, для которого печь была изменена (набор для настройки м новым шильдиком, инструкции и форсунки предоставляются в соответствие с типом газа и давлением).

10.6 ПОКОМПОНЕНТНЫЕ ИЗОБРАЖЕНИЯ И СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ +7(812)987-08-81

Для случаев более сложных работ и проблем определения конкретных мест неисправностей, пожалуйста, просим вас обращаться к нам.

Для упрощения поисков неисправностей и необходимых замен поврежденных деталей ниже мы представляем список запасных частей и покомпонентные изображения, на которых показаны каждая из перечисленных деталей.

Ссылочные рисунки - это рис. 10-7, рис. 10-8, рис. 10-9, рис. 10-10, рис.10-11 и рис. 10-12.

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

№	ОПИСАНИЕ	КОД Synthesis 05/40 тип "А"	КОД Synthesis 08/50 тип "А"	КОД Synthesis 10/75 тип "B22"	КОД Synthesis 10/75 тип "А"
1	Дымоход горелки	CARP0371	CARP0311	CARP0096	CARP0096
2a	Верхний диффузор правый	CARP0490	CARP0252	CARP0098	CARP0098
2b	Верхний диффузор левый	CARP0200	CARP0318	CARP0098	CARP0098
3	Фиксированный корпус горелки	CART0033	/	CARP0099	CARP0099
4	Корпус горелки	CART0013	CART0047	CART0005	CART0005
5	Входная панель	FIAN0019	FIAN0140	FIAN0072	FIAN0072
6	Корпус дымохода	CAME0046	CAME0045	CAME0036	CAME0036
7	Панель-держатель двигателя	FIAN0070	FIAN0145	FIAN0073	FIAN0073
8	Вентилятор	VENT0001	VENT0018	VENT0015	VENT0015
9a	Вентилятор двигателя 50Hz	MOTO0034	MOTO0030	MOTO0030	MOTO0030
9b	Вентилятор двигателя 60Hz	MOTO0043	MOTO0041	MOTO0041	MOTO0041
10	Корпус двигателя	CART0024	CART0052	CART0036	CART0036
11	Дымовая труба	TUBO0017	TUBO0036	TUBO0019	TUBO0019
12	Задняя панель	FIAN0067	FIAN0141	FIAN0074	FIAN0074
13	Выключатель давления	ELET0130	ELET0130	ELET0130	ELET0130
14	Фиксированный корпус	/	/	CARP0341	CARP0341
15	Верхний фиксированный корпус	/	/	CART0022	CART0022
16	Механизм двигателя	MOTO0052	MOTO0052	MOTO0052	MOTO0052
17	Задний фиксированный корпус	CART0009	CART0048	CART0039	CART0039
18	Корпус	VENT0020	VENT0013	VENT0013	VENT0013
19	Малое стекло двери	/	PORT0190	PORT0189	PORT0189
20	Стекло двери	/	CRIS0034	CRIS0034	CRIS0034
21	Корпус двери	/	PORT0104	PORT0104	PORT0104
22	Дверь	PORT0101	PORT0132	PORT0190	PORT0190
23a	Нижний диффузор правый	CARP0490	CARP0253	CARP0100	CARP0100
23b	Нижний диффузор левый	CARP0200	CARP0317	CARP0100	CARP0100
24	Подставка (основа)	OSV1A01	ZOSV1A00	OSV3A00	OSV3A00
25a	Верхняя панель	FIAN0068	FIAN0143	FIAN0075	FIAN0075
25b	Нижняя панель	FIAN0069	/	/	/
26	Подставка (основа)	ZOCC0023	ZOCC0037	ZOCC0034	ZOCC0034
27	Выходная панель	FIAN0018	FIAN0125	FIAN0076	FIAN0076
28	Дверца водопровода	CARP0202	CARP0346	CARP0102	CARP0102
29	Внутренний выдвижной ящик	CARP0197	CARP0255	CARP0103	CARP0103
30	Внешний выдвижной ящик	CARP0196	CARP0256	CARP0104	CARP0104
31	Корпус панели управления	PANN0111	CART0015	CART0040	CART0040
32	Держатель двигателя	SUPP0068	SUPP0068	SUPP0019	SUPP0019
33	Вентилятор	VENT0024	VENT0012	VENT0012	VENT0012
34a	Электро-механическая панель управления	PANN0106	PANN0121	PANN0123	PANN0123
34b	Электронная панель управления	PANN0111	PANN0090	PANN0086	PANN0086
35	Фильтр	FLTR0004	FLTR0003	FILTR0003	FILTR0003

36	Втулка	BOCC0013	BOCC0013	BOCC0013	BOCC0013
37	Холостой вал	MECC0508	MECC0467	MECC0468	MECC0468
38	Трубка для холостого вала	MECC0507	MECC0472	MECC0471	MECC0471
39	Прокладка (распорная втулка)	MECC0419	MECC0036	MECC0036	MECC0036
40	Зубчатое колесико	MECC0418	MECC0035	MECC0035	MECC0035
41	Конвейер	RETE0012	RETE0013	RETE0001	RETE0001
42	Держатель	CUSC0022	CUSC0022	CUSC0022	CUSC0022
43	Приводной вал конвейера	MECC0417	MECC0125	MECC0155	MECC0155
44	Ступица конвейера	MECC0114	MECC0114	MECC0114	MECC0114

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

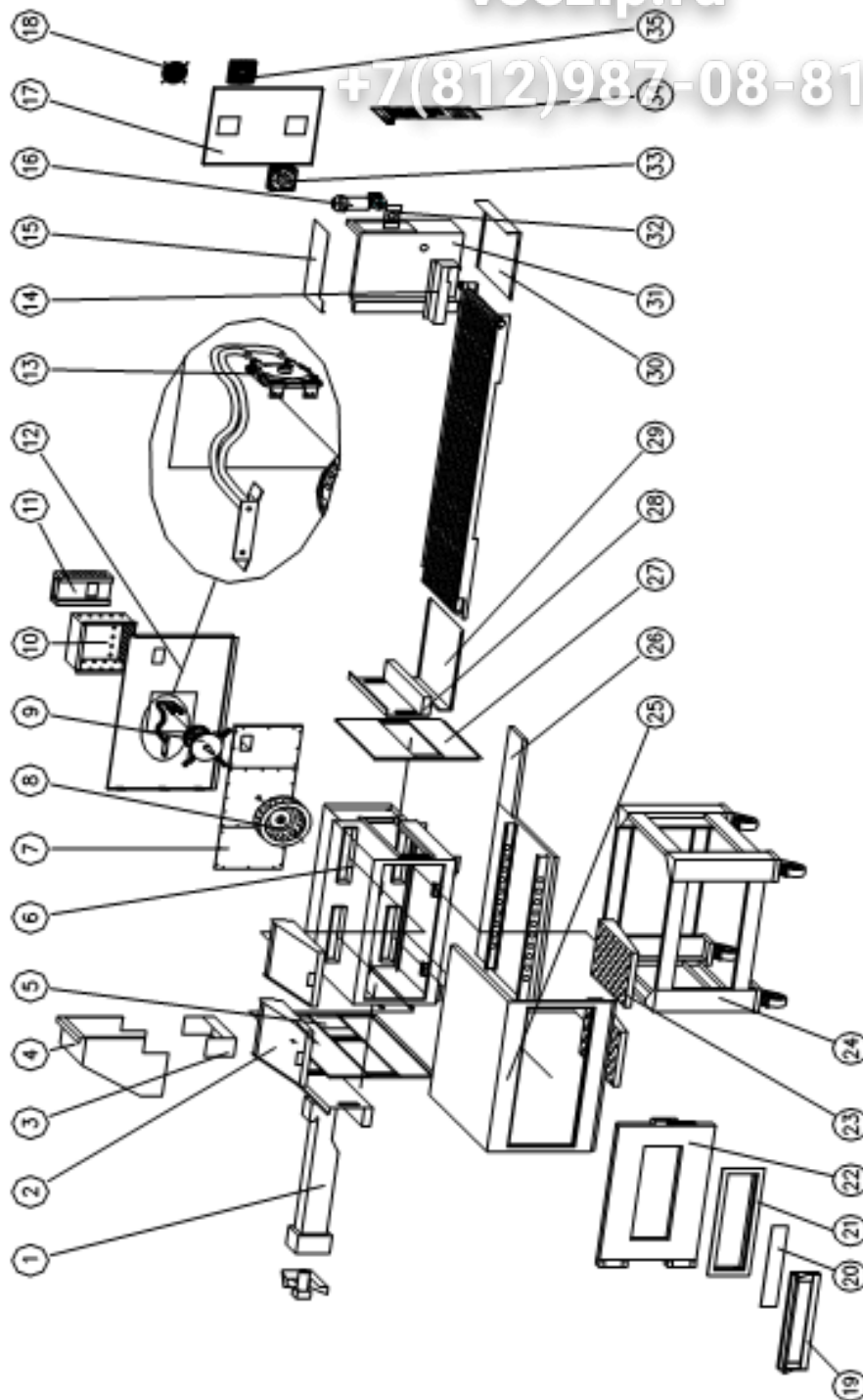


Рис. 10-7 Покомпонентный вид

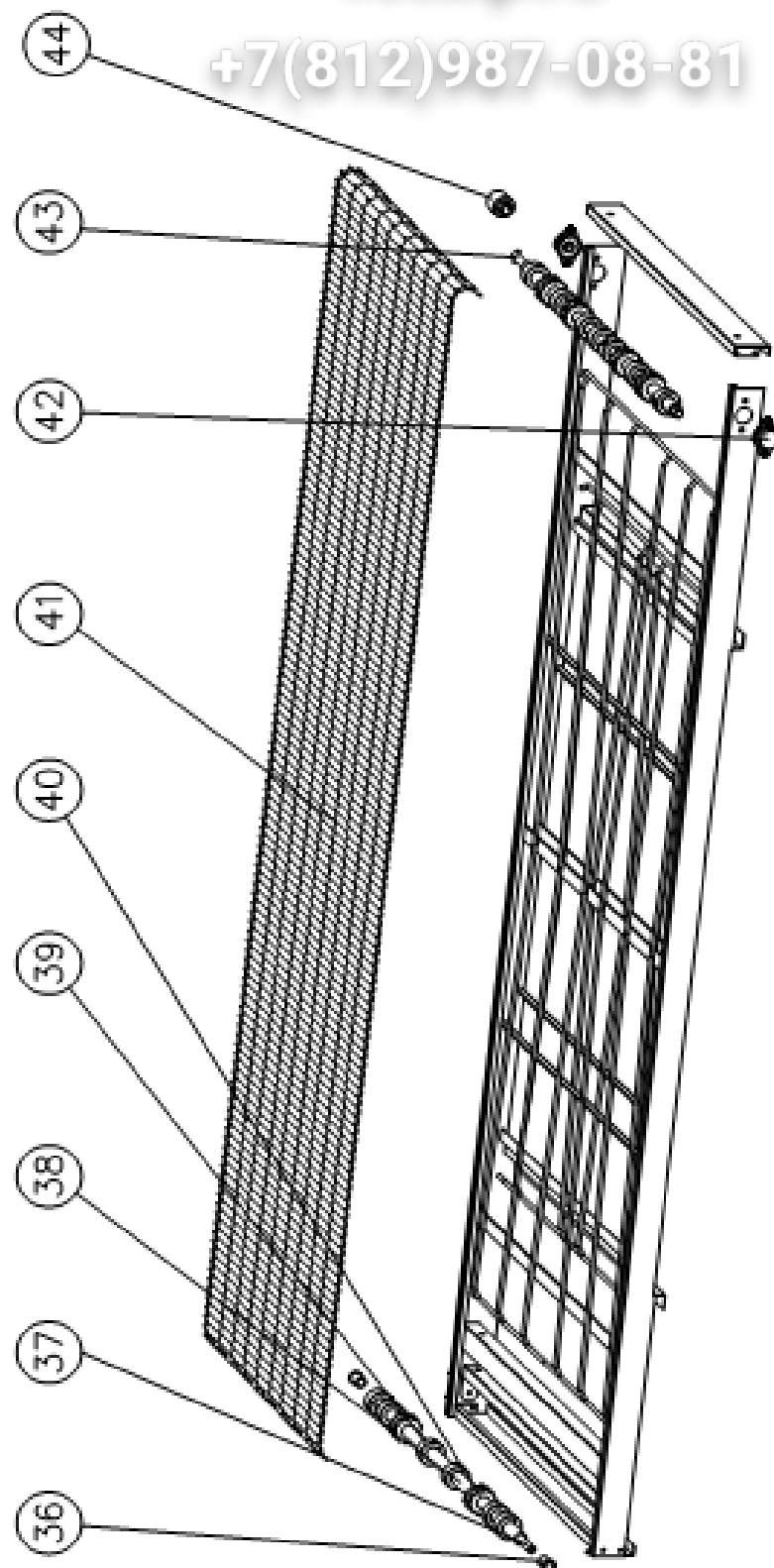


Рис. 10-8 Покомпонентный вид конвейера

Перечень запасных частей и комплектных видов для электромеханической версии Synthesis 05/40V ГАЗ.

+7(812)987-08-81

№	Описание	Код Synthesis 05/40 тип "А"
1	Включатель желтой лампочки	INTE0009
2	Ручка потенциометра	MANI0022
3	Потенциометр	ELET0200
4	Зеленая лампочка	LAMP0006
5	Трансформатор	ELET0003
6	Трансформатор двигателя	ELET0094
7	Стопор двигателя	ELET0203
8	Предохранительный термостат 500°C	TERM0005
9	Включатель зеленой лампочки	INTE0010
10	Включатель красной лампочки	INTE0004
11	Выключатель	INTE0011
12	Кнопка включения	INTE0012
13	Красная круглая лампочка	LAMP0007
14	Трансформатор зажигания	ELETT0135
15	Соединительная муфта соленоидного клапана	ELET0076
16	Соленоидный клапан 50Hz	GASI0007
17	Соленоидный клапан 60Hz	GASI0002
18a	Равнонаправленный соединитель соленоидного клапана	ELET0075
18b	Выключатель давления	ELET0130
19	Конденсатор	ELET0100
20	Термостат 0°-320°	TERM0013
		TERM0059
21	Отсек управления горелкой	ELET0134
22	Блок плавких предохранителей	ELET0058
23	Клемма заземления	ELET0040
24	Плавкий предохранитель	ELET0204

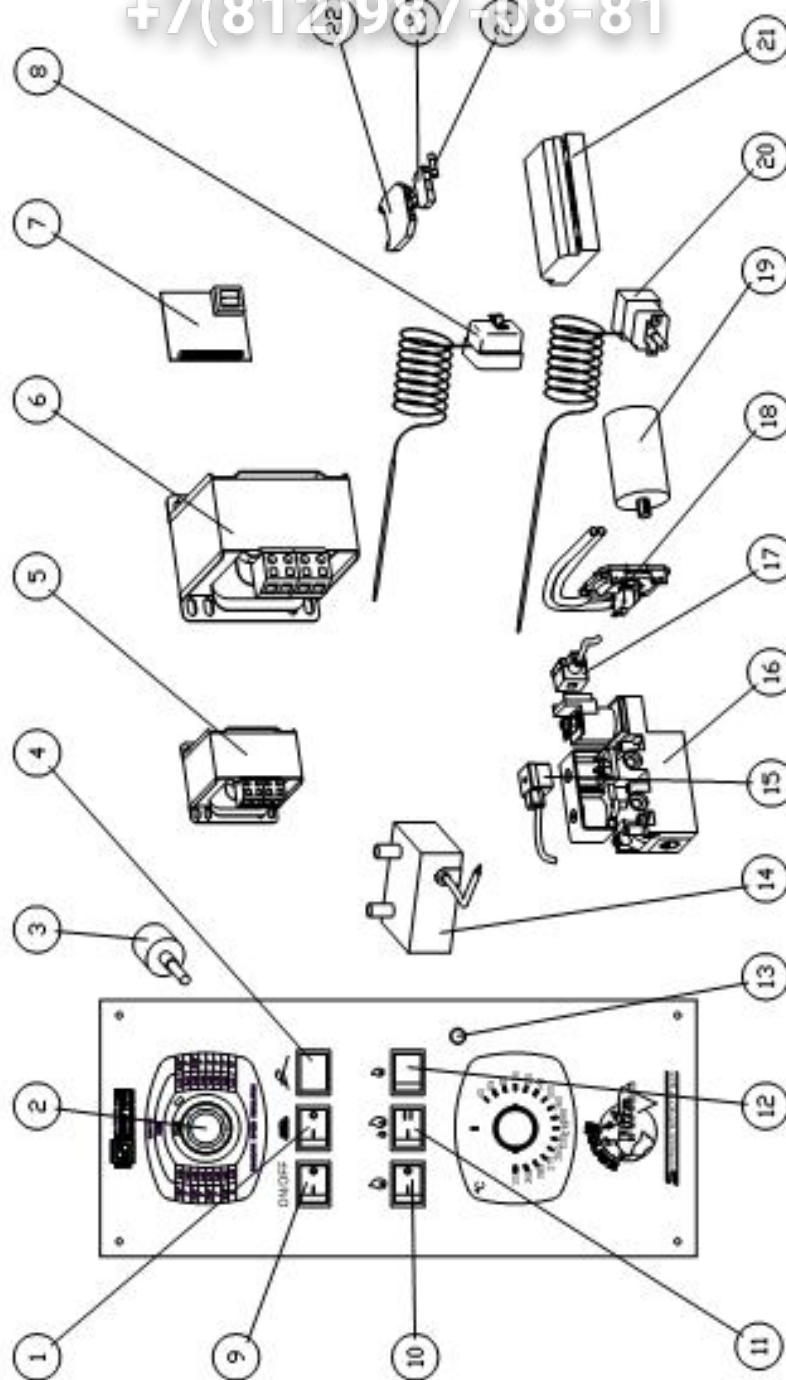


Рис. 10-9 Покомпонентный вид электрических частей

Перечень запасных частей и покомпонентных видов для электромеханической версии Synthesis 08/50V и 10/75V ГАЗ.

№	Описание	КОД Synthesis 08/50 тип "А"	КОД Synthesis 10/75 тип "B22"	КОД Synthesis 10/75 тип "А"
1	Включатель зеленой лампочки	INTE0010	INTE0010	INTE0010
2	Зеленая лампочка	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
3	Терморегулятор	TERM0012 TERM0060	TERM0012 TERM0060	TERM0012 TERM0060
4	Трансформатор двигателя	ELET0094	ELET0094	ELET0094
5	Передний зажимающий фильтр	ELET0142	ELET0142	ELET0142
6	Стопор двигателя	ELET0203	ELET0203	ELET0203
7	Конденсатор	ELET0350	ELET0350	ELET0350
8	Включатель желтой лампочки	INTE0009	INTE0009	INTE0009
9	Термопара J 6*200	TERM0020	TERM0018	TERM0018
10	Выключатель	INTE0011	INTE0011	INTE0011
11	Ручка потенциометра	MANI0022	MANI0022	MANI0022
12	Потенциометр	ELET0200	ELET0200	ELET0200
13	Трансформатор зажигания (возгорания)	ELET0135	ELET0135	ELET0135
14	Предохранительный термостат 500°C	TERM0005	TERM0005	TERM0005
15a	Соленоидный клапан 50Hz	GASI0007	GASI0007	GASI0007
15b	Соленоидный клапан 60Hz	GASI0002	GASI0002	GASI0002
16	Желтая лампочка	LAMP0002	LAMP0002	LAMP0002
17	Включатель желтой лампочки	INTE0009	INTE0009	INTE0009
18	Кнопка включения	INTE0012	INTE0012	INTE0012
19	Отсек управления горелкой	ELET0134	ELET0134	ELET0134
20	Выключатель давления	ELET0130	ELET0130	ELET0130
21	Зеленая лампочка	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
22	Желтая лампочка	LAMP0002	LAMP0002	LAMP0002
23	Зеленая лампочка	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
24	Соединительная муфта соленоидного клапана	ELET0076	ELET0076	ELET0076
25	Равнонаправленный соединитель соленоидного клапана	ELET0075	ELET0075	ELET0075
26	Блок плавких предохранителей	ELET0058	ELET0058	ELET0058
27	Клемма заземления	ELET0040	ELET0040	ELET0040
28	Плавкий предохранитель	ELET0204	ELET0204	ELET0204

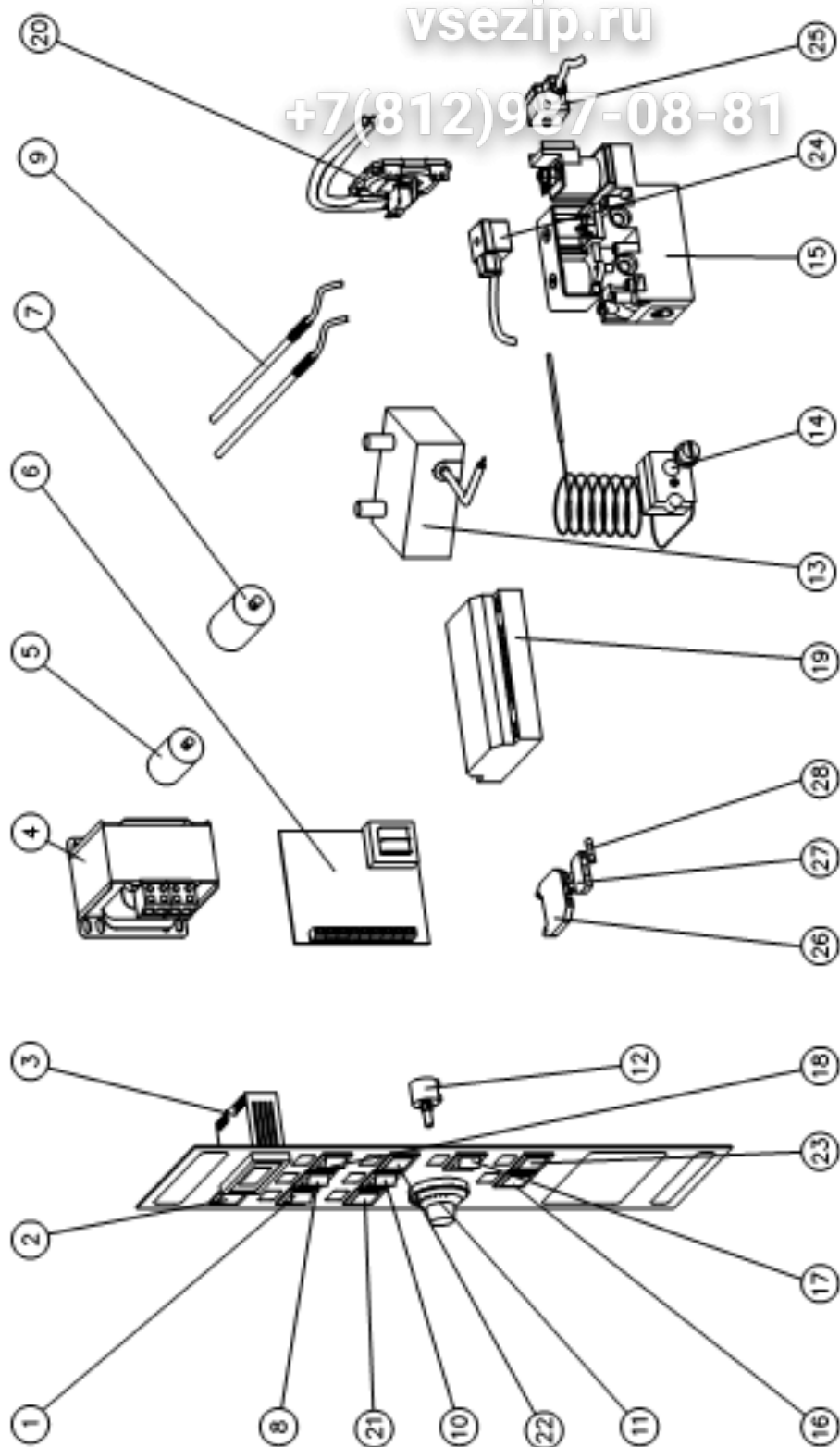


Рис. 10-10 Покомпонентный вид электрических частей

**ПОКОМПОНЕНТНЫЕ ВИДЫ И СПИСОК ЗАПЧАСТЕЙ МОДЕЛЕЙ С
ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИЕЙ УПРАВЛЕНИЯ**

№	ОПИСАНИЕ	КОД Synthesis 05/40 тип "А"	КОД Synthesis 08/50 тип "А"	КОД Synthesis 10/75 тип "B22"	КОД Synthesis 10/75 тип "А"
1	Сериграфная панель	PANN0111	PANN0090	PANN0052	PANN0052
2	Плата [адаптер] дисплея	ELET0155	ELET0155	ELET0155	ELET0155
3	Плата управления двигателя	ELET0213	ELET0213	ELET0213	ELET0213
4	Трансформатор	ELET0003	ELET0003	ELET0003	ELET0003
5	Конденсатор	ELET0100	ELET0350	ELET0350	ELET0350
6	Фильтр	ELET0142	ELET0142	ELET0142	ELET0142
7	Термопара РТ 1000	TERM0019	TERM0019	TERM0049	TERM0049
8	Выключатель давления	ELET0130	ELET0130	ELET0130	ELET0130
9	Клавишная панель	ELET0153	ELET0153	ELET0153	ELET0153
10	Стопор двигателя	ELET0212	ELET0212	ELET0212	ELET0212
11	Релейный переключатель	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002
12	Клемма заземления	ELET0053	ELET0053	ELET0053	ELET0053
13	Тороидальный трансформатор	ELET0156	ELET0156	ELET0156	ELET0156
14	Трансформатор зажигания	ELET0135	ELET0135	ELET0135	ELET0135
15	Предохранительный термостат	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005
16a	Соленоидный клапан 50Hz	GASI0007	GASI0007	GASI0007	GASI0007
16b	Соленоидный клапан 60Hz	GASI0002	GASI0002	GASI0002	GASI0002
17	Соединительная муфта соленоидного клапана	ELET0076	ELET0076	ELET0076	ELET0076
18	Равнонаправленный соединитель соленоидного клапана	ELET0075	ELET0075	ELET0075	ELET0075
19	Контроль пламенем	ELET0134	ELET0134	ELET0134	ELET0134
20	Блок плавких предохранителей	ELET0058	ELET0058	ELET0058	ELET0058
21	Клемма заземления	ELET0040	ELET0040	ELET0040	ELET0040
22	Плавкий предохранитель	ELET0204	ELET0204	ELET0204	ELET0204

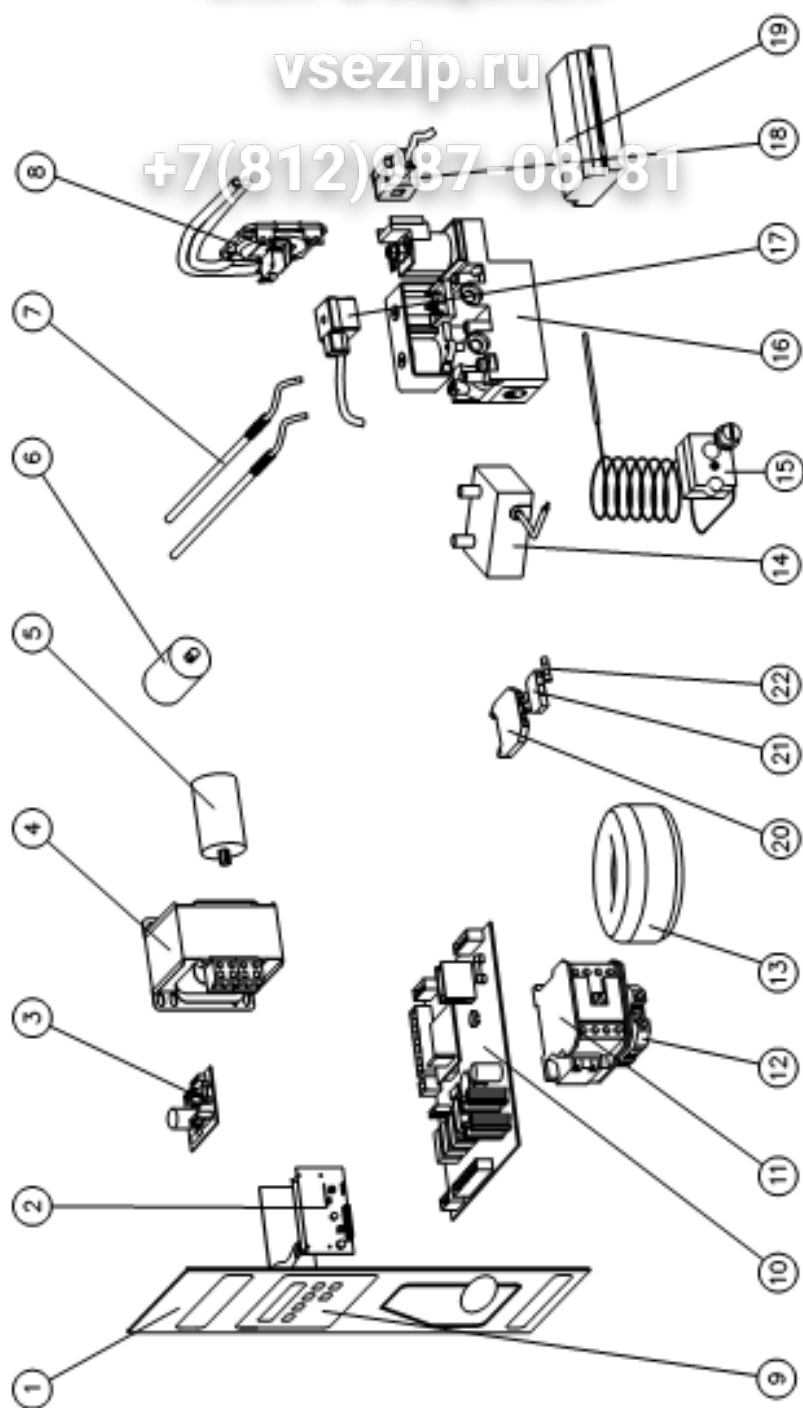


Рис. 10-11 Покомпонентный вид электрических частей

ПОКОМПОНЕНТНЫЙ ВИД И СПИСОК ЗАПЧАСТЕЙ ГОРЕЛКИ

N°	Описание		Код Synthesis 05/40V тип "А"	Код Synthesis 08/50V тип "А"	Код Synthesis 10/75V тип "B22"	Код Synthesis 10/75V тип "А"
1	Полностью инжекционная труба МЕТАН - GPL		CARP0352	CARP0357	CARP0357	CARP0357
2	Электрод пламени (2)	(черный)	ELET0357	ELET0360	ELET0363	ELET0363
		(сталь)	ELET0411	ELET0411	ELET0411	ELET0411
3	Электрод пламени (3)	(черный)	ELET0358	ELET0361	ELET0364	ELET0364
		(сталь)	ELET0412	ELET0412	ELET0412	ELET0412
4	Электрод возгорания (1)	(черный)	ELET0356	ELET0359	ELET0362	ELET0362
		(сталь)	ELET0410	ELET0410	ELET0410	ELET0410
5	Держатель инжекционной трубы	(черный)	SUPP6015	SUPP6009	SUPP6006	SUPP6006
		(сталь)	SUPP0278	SUPP0279	SUPP0281	SUPP0281
6	Провод для электрода пламени	(черный)	CAVI0057	CAVI0057	CAVI0057	CAVI0057
		(сталь)	CAVI0099	CAVI0057	CAVI0057	CAVI0057
7	Провод для электрода возгорания (1)	(черный)	CAVI0056	CAVI0054	CAVI0059	CAVI0059
		(сталь)	CAVI0098	CAVI0054	CAVI0059	CAVI0059

5/40V (ЧЕРНЫЙ)

vsezip.ru

5/40V (МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ)

+7(812)987-08-81

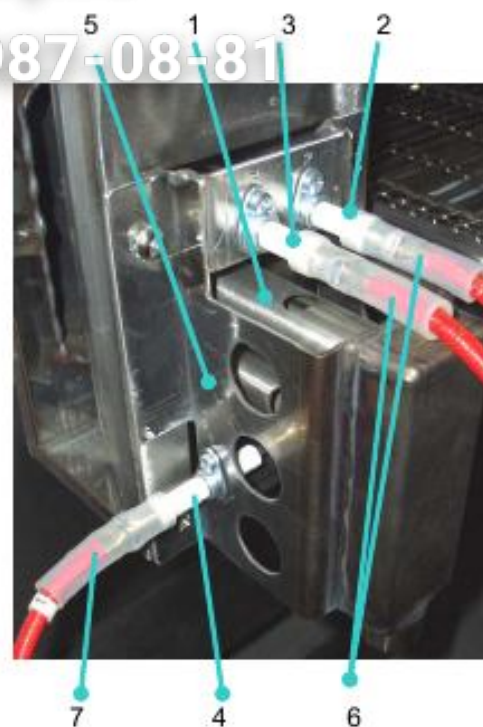


08/50V (ЧЕРНЫЙ)

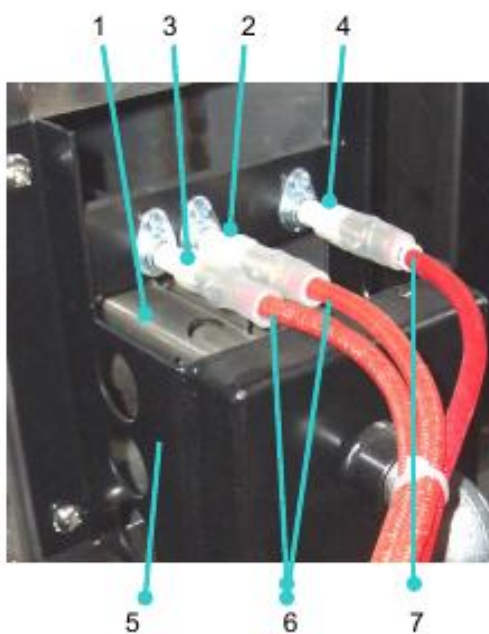
vsezip.ru

08/50V (МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ)

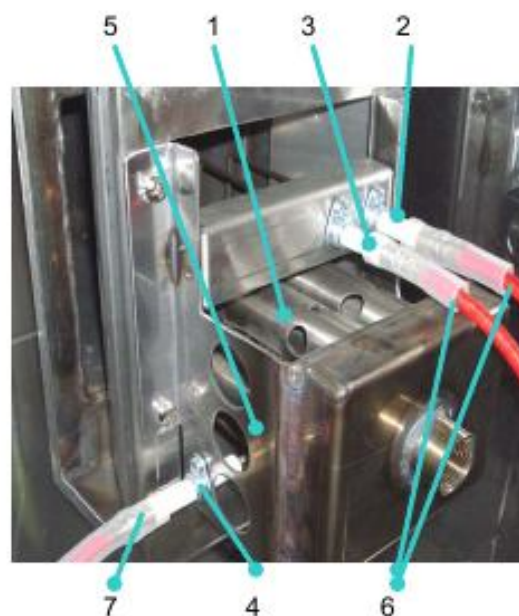
+7(812)987-08-81



10/75V (black)

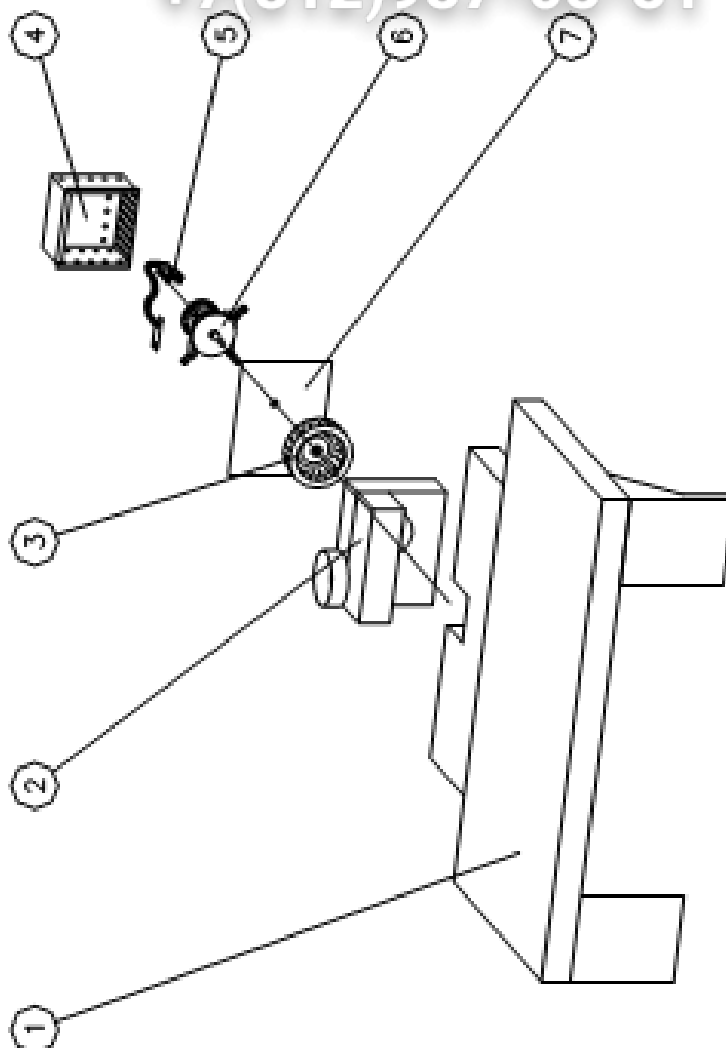


10/75V (steel)



Перечень запасных частей и покомпонентный вид для версии Synthesis
10/75V БАЗ В22

№ 1 2 3 4 5 6 7	ОПИСАНИЕ	Код Synthesis 05/40 тип "А"	Код Synthesis 08/50 тип "А"	Код Synthesis 10/75 тип "В22"	Код Synthesis 10/75 тип "А"
	Вытяжной зонт		-	CARP0120	-
	Отсек вытяжного вентилятора		-	CARP0121	-
	Вытяжной вентилятор		-	VENT0017	-
	Корпус двигателя		-	CARP0122	-
	Выключатель давления			ELET0130	
	Вентилятор двигателя		-	MOTO0003	-
	Корпус отсека вытяжного вентилятора		-	CARP0123	-



11. ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И РАЗБОРКА

Перед тем, как приступить к прекращению эксплуатации и разборке, отключите все источники питания, и любые другие имеющиеся подводы к оборудованию, а затем производите перемещение модулей, используя соответствующие средства: такие, как вилчатые погрузчики, лебедки и т. д.

Данные печи построены из следующих материалов: нержавеющая сталь, сталь с покрытием, стекло, керамические материалы, шерсть минеральная и электродетали,



Таким образом, при разборке материалы должны быть собраны отдельно в порядке соблюдения нормативов, установленных для тех регионов, где производится разборка этой машины.

При любых обстоятельствах не выбрасывайте материалы после разборки в окружающую среду.