

# **АППАРАТЫ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ (ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ)**

Руководство по эксплуатации

Руководство по эксплуатации (РЭ) предназначено для ознакомления обслуживающего персонала и лиц производящих техническое обслуживание аппаратов контактной обработки продуктов ( жарочной поверхности ) с устройством, принципом действия и другими сведениями, необходимыми для правильной эксплуатации и технического обслуживания.

### НАЗНАЧЕНИЕ

Жарочная поверхность предназначена для непосредственной жарки штучных кулинарных изделий. Жарочные поверхности могут быть изготовлены в двух вариантах: с облицовками из нержавеющей стали и с облицовками из углеродистой стали с лакокрасочным покрытием. В этом случае к обозначению изделия добавляется буква «П», например ПЖ-0,24П.

Поверхность жарочная предназначена для эксплуатации в помещениях с искусственно регулируемые климатическими условиями.

### 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.

Таблица 1

Наименование параметра	Таблица 1	
	ПЖ-0,24; ПЖ-0,24И; ПЖР-0,24; ПЖР-0,24И	ПЖ-0,48; ПЖ-0,48И; ПЖР-0,48; ПЖР-0,48И; ПЖК-0,48; ПЖК-0,48И
Номинальная площадь рабочей поверхности, м <sup>2</sup>	0,24	0,48
Время разогрева до рабочей температуры, мин, не более 260°C	20	20
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6	12
Номинальное напряжение, В	380	380
Номинальная частота тока, Гц	50	50
Род тока	переменный	переменный
Габаритные размеры, мм		
длина	500	895
ширина	800	800
высота	850	850
Масса, кг, не более	85	120

### 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ.

В комплект поставки входит жарочная поверхность и руководство по эксплуатации

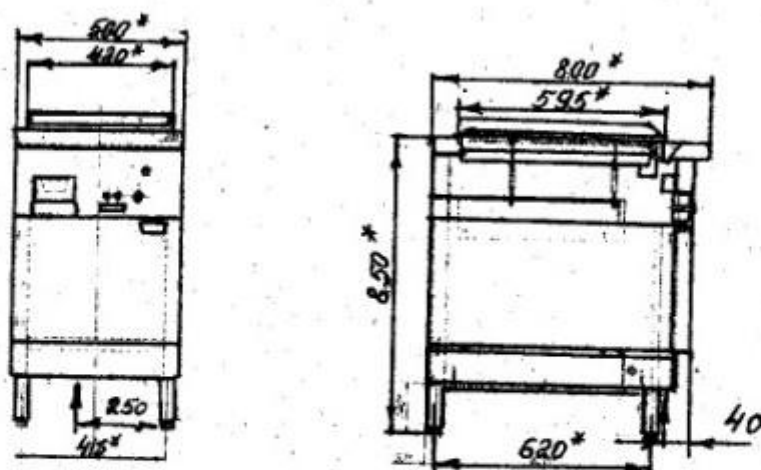


Рис. 1

- 1- стол;
- 2- поверхность жарочная;
- 3- корпус;
- 4- желоб.

### 4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ.

Аппарат контактной обработки ( поверхность жарочная ) без инвентарного ящика состоит из каркаса, стола, непосредственно из жарочной поверхности и поддона для сбора масла.

ПЖ-024И; ПЖ-0,24

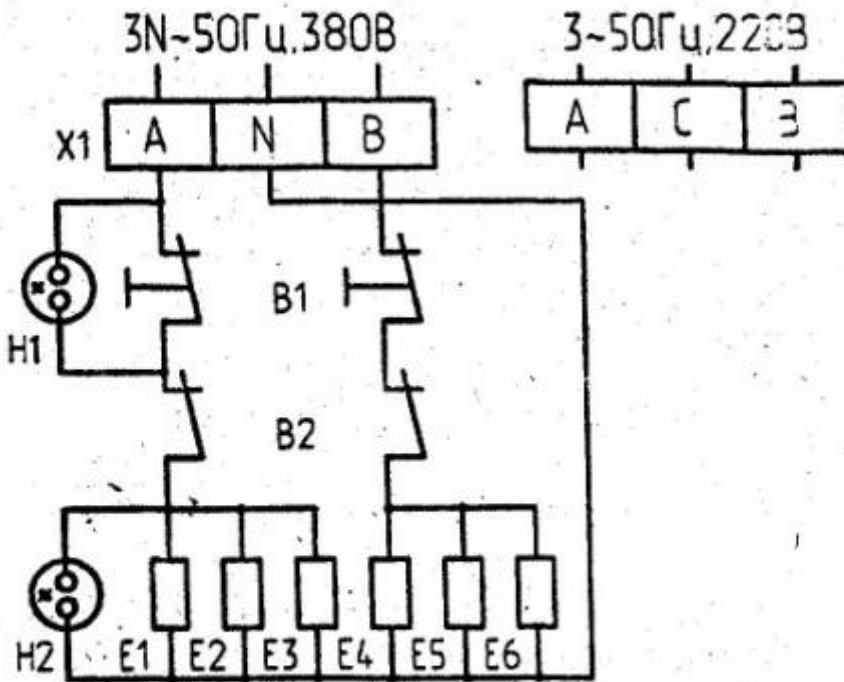


Рис. 2.

ПЖ-0,48И; ПЖ-0,48

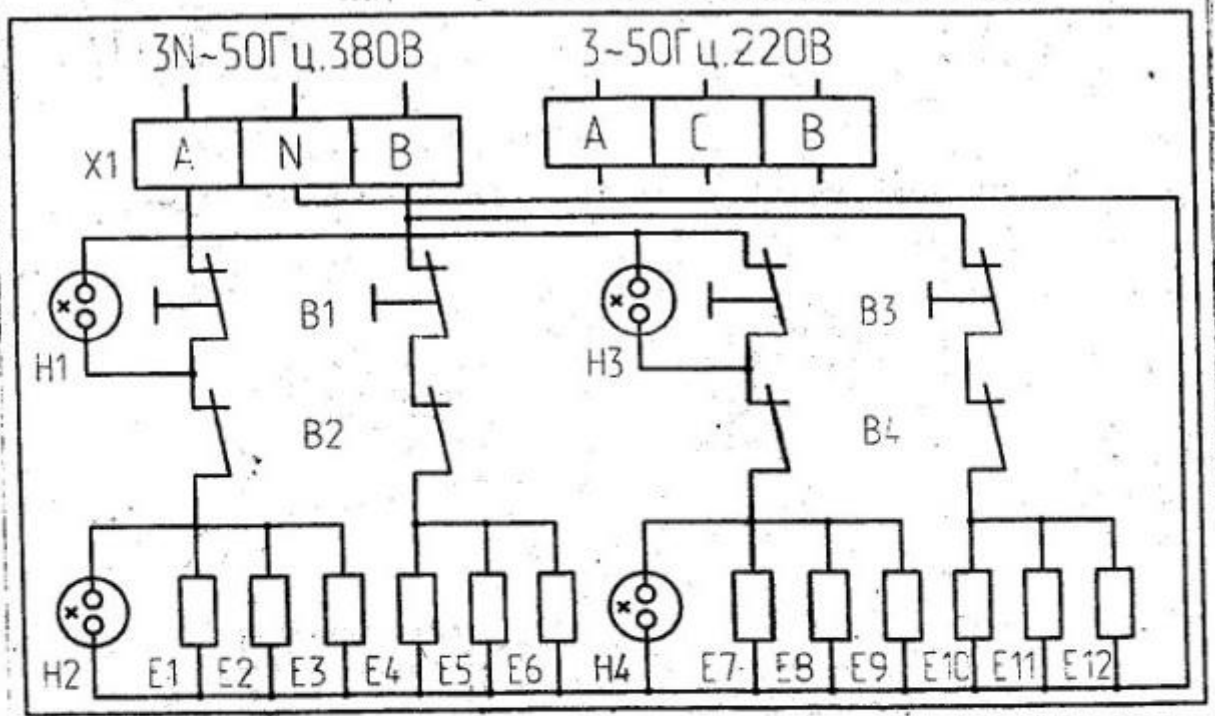


Рис. 3.

- X1 – блок зажимов,
- B1, B3 – датчик-реле температуры /термоограничитель/
- B2, B4 – датчик-реле температуры /терморегулятор/ Т32М-0,4x1,5
- H1, H3 – арматура светосигнальная /красная/ ЭСА-12 К 220
- H2, H4 – арматура светосигнальная /зеленая/ ЭСА-12 З 220
- E1...E6 – ТЭН-86 А7,8/1,0Т220 ГОСТ 13268-88

Аппарат контактной обработки (поверхность жарочная) с инвентарным ящиком состоит из корпуса, стола, непосредственно из жарочной поверхности и желоба для слива масла.

Жарочная поверхность имеет одну или несколько конфорок, установленных на каркас. Рабочая поверхность нагревается ТЭНами. Температурный режим жарочной поверхности поддерживается автоматически терморегулятором. Жарочные поверхности имеют регулируемые опоры, которые позволяют выравнять их горизонтально и устанавливать на одном уровне с другими поверхностями модулированного оборудования при компоновке одной технологической линии.

Электрическая принципиальная схема жарочной поверхности приведена на рис.

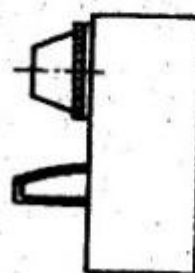
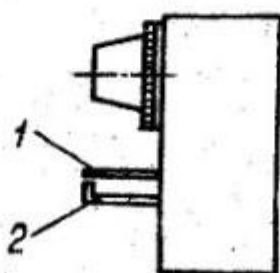
Терморегулятор ТР обеспечивает работу аппарата в диапазоне температур нагрева жарочных поверхностей 100...270°C. Для получения нужной температуры установить ручку терморегулятора с необходимым значением температуры против указателя, нанесенного на панели. Загорается сигнальная лампа Н, выключение которой сигнализирует о достижении заданной температуры.

Для отключения жарочной поверхности датчик-реле температуры В2 установить в положение «ОТКЛ».

Если датчик-реле температуры В2 выйдет из строя и температура на рабочей поверхности превысит 270 С, то сработает термоограничитель В1, его контакты разомкнутся, защелкнется фиксатор и жарочная поверхность будет отключена от сети (при этом гаснет индикатор «сеть»), загорается красная сигнальная лампа Н1. (Рис.»,3)

Рабочее положение термоограничителя В1.

При аварийном включении термоограничителя В1



1 - рычажок

2 - скоба

Рис.4.

После устранения неисправности, из-за которой сработал термоограничитель В1 необходимо освободить рычажок из-под скобы, приложив к нему усилие для принудительного замыкания контактов В1. Схема приходит в первоначальное положение. (Рис.4)

**ВНИМАНИЕ!** Устранение неисправностей и включение термоограничителя В1 **вручную** производить только после отключения изделия от сети выключением автоматического выключателя электрощита.

## 5. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию допускаются лица, прошедшие технический минимум по правилам эксплуатации и ухода за оборудованием.

При работе с жарочной поверхностью соблюдать следующие правила безопасности:

все работы по ремонту и чистке производить только при отключенном от сети приборе;

при замыкании электропроводки на корпус немедленно отключить прибор от сети и включить его после устранения неисправностей.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

Включать прибор в сеть без заземления;

оставлять без присмотра включенный в сеть прибор;

производить санитарную обработку или техническое обслуживание при включенном приборе в сеть;

не мыть жарочную поверхность струей из шланга. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ** попадания влаги внутрь электроприбора.

**ВНИМАНИЕ!** При появлении трещины на контактной рабочей поверхности прибор немедленно отключить от сети, вызвать электромеханика. Заменить рабочую контактную поверхность.

**ПОМНИТЕ!** После окончания работы прибор необходимо отключить от питающей сети.

## 6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Работу производить в следующем порядке:

Перед включением жарочной поверхности в сеть проверить соответствие напряжения сети напряжению, указанному в маркировке на приборе;

тщательно очистить рабочие поверхности жарочной поверхности от консервации;

включить жарочную поверхность, для чего поворотом ручки сопоставить нужную цифру температуры со стрелкой на панели корпуса;

при первом опробовании жарочной поверхности возможно выделение дыма и запаха, образующихся при обгорании нагревательных элементов. Поэтому первый раз прибор следует включить в сеть на 30 минут, обеспечив проветривание помещения или поставить его под вытяжку.

При первом опробовании прибора на рабочие контактные поверхности насыпать поваренную соль, прокалить, снять соль, смазать растительным маслом.

Порядок работы с жарочной поверхностью:

Включить прибор в сеть, поворотом ручки терморегулятора сопоставить нужную температуру со стрелкой на панели, при этом загорится сигнальная лампа;

Прогреть прибор на заданной температуре в течение 10 минут, после чего начать жарку;

при жарке мясных, рыбных продуктов время приготовления зависит от вида продуктов, размеров и температуры;

во время приготовления следить за наполнением ванночки отработанным маслом, освобождая ее по мере необходимости.

для перехода от высоких температур к низким, отключить жарочную поверхность от сети, через 10 минут поворотом ручки терморегулятора установить нужную температуру;

по окончании жарки прибор отключить от сети.

## 7. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 2

Возможные неисправности		Вероятные причины	Способ устранения
1		2	3
Терморегулятор включен, поверхности не нагреваются		На входе прибора отсутствует напряжение.	Подать напряжение.
Терморегулятор включен, сигнальная лампа не горит		Перегорели электронагреватели. Перегорела лампа.	Замерить электронагреватели. Заменить лампу.

## 8. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

Жарочные поверхности продуктов должны храниться в помещении в транспортной таре установленными в вертикальном положении в два яруса.

Условия хранения – Ж2 по ГОСТ 15150-69

Транспортирование допускается железнодорожным, автомобильным и речным видами транспорта в соответствии с действующими Правилами перевозок для каждого из этих видов.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – Ж 2 по ГОСТ 15150-69, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170-78.

## 9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Жарочная поверхность: ПЖ – 0,24, ПЖ-0,24И; ПЖР-0,24; ПЖР-0,24И; ПЖ – 0,48, ПЖ-0,48И, ПЖР-0,48, ПЖР-0,48И, ПЖК-0,48, ПЖК-0,48И заводской номер -----соответствует техническим условиям ТУ5151-016-0750|604-2004 и признана годной для эксплуатации.

Штамп ОТК

Дата выпуска-----  
( подписи лиц, ответственных за приемку )

## 10. СВЕДЕНИЯ О КОНСЕРВАЦИИ И УПАКОВКЕ

### СВИДЕТЕЛЬСТВО О КОНСЕРВАЦИИ

Жарочная поверхность ПЖ – 0,24, ПЖ-0,24И, ПЖР-0,24, ПЖР-0,24И, ПЖ – 0,48, ПЖ-0,48И, ПЖР-0,48, ПЖР-0,48И, ПЖК-0,48, ПЖК-0,48И заводской номер-----подвергнута консервации согласно требованиям документации.

Штамп ОТК

Дата консервации-----  
( подписи лиц, ответственных за приемку )

### СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВКЕ

Жарочная поверхность ПЖ – 0,24, ПЖ-0,24И, ПЖР-0,24, ПЖР-0,24И, ПЖ-0,48, ПЖ-0,48И, ПЖР-0,48, ПЖР-0,48И, ПЖК-0,48, ПЖК-0,48И заводской номер -----,упакована согласно требованиям документации.

Штамп ОТК

Дата выпуска-----  
( подписи лиц, ответственных за приемку )

## 11. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ ( ПОСТАВЩИКА)

Гарантийный срок службы изделия – 12 месяцев со дня ввода его в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения – 12 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы – не менее 10 лет.

В течение гарантийного срока службы изделия предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов, замену вышедших из строя составных частей при наличии акта ввода в эксплуатацию и акта-рекламации, оформленных представителями организации сервисного обслуживания.

Это правило не распространяется на те случаи, когда изделие вышло из строя по вине потребителя в результате нарушения требований, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, т.е. нарушение правил монтажа, хранения и эксплуатации.

При ремонте изделия отрывной талон заполняется и изымается представителями организации сервисного обслуживания. Потребитель должен требовать от работника специализированной организации заполнения корешка талона при изъятии отрывного талона.

Завод систематически совершенствует выпускаемые изделия и оставляет за собой право вносить принципиальные изменения в конструкцию изделия без отражения этого в руководстве.

Внимание! Гарантия на изделие не включает техническое обслуживание в течение гарантийного срока. Техническое обслуживание производится за отдельную плату.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ОАО «Завод»Проммаш», 410005, г.Саратов, ул.Астраханская,87