



ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ПРОМЫШЛЕННАЯ
ПЭД-2
ТУ У29.5-25288344.006-2000

ПАСПОРТ

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- 1.1 Плита предназначена для приготовления блюд методом термической обработки в наплитной посуде и противнях.
- 1.2 Плита соответствует требованиям ТУ У29.5-25288344.006-2000.
- 1.3 При эксплуатации изделия необходимо дополнительно руководствоваться «Правилами технической эксплуатации электроустановок».
- 1.4 Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений в конструкцию с целью улучшения характеристик изделия, которые могут быть не отображены в настоящем паспорте.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наименование параметра	ПЭД-2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,6
Род тока / номинальное напряжение, В / частота тока, Гц	Трехфазный, переем./ 380 / 50
Номинальная мощность конфорки, кВт	3,0
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С, не более	500
Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт, не более	5
Внутренние размеры жарочной камеры, мм (ш/в/г)	565x560x320
Время разогрева жарочной камеры до 250°С, мин, не более	15
Диапазон регулирования температуры, °С	20-330
Предельные отклонения максимальной температуры, °С	±20
Габаритные размеры, д/ш/в, мм	830x715x850
Масса, кг	140

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

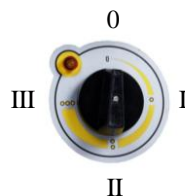
Наименование	Кол-во
Плита ПЭД-2, шт.	1
Противень, шт.	2
Паспорт, шт.	1
Упаковка, шт.	1

Составляющие подключения изделия к электросети – провод ПВС 5х4 , вилка ВП 32А/5 3Р+N+Р, гнездо ГС 32А/5 3Р+N+РЕ, в комплект поставки не входят.

4. УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 4.1 Плита (рис.а) состоит из корпуса (1), конфорок (2), духовки (3), панелей управления конфорками (4, 5) и духовкой (6, 8), термоматчика (7). Под панелью управления конфорками плиты предусмотрен выдвигающийся поддон для удаления пролитых остатков приготовления блюд и санитарной обработки верхней части плиты.
- 4.2 Включение конфорок плиты производится переключателями на панели управления (4, 5). В изделии предусмотрено ступенчатое регулирование мощности нагрева тельных элементов, режимы которого отображены в таблице.

Положение переключателя	Режим работы конфорок, ТЭНов духовки
0	выключено
I	25% от номинальной мощности
II	50% от номинальной мощности
III	100% номинальной мощности



- 4.3 Включение, регулировка температурного режима духовки производится переключателями на панели управления (6, 8). Во избежание изгиба противня под воздействием высокой температуры («пропелерности»), рекомендуется помещать в жарочную камеру противень загруженным полуфабрикатами. Панель управления духовкой (рис.б) предусматривает раздельное включение верхних и нижних ТЭНов духовки. Наличие напряжения на ТЭНах характеризуется включенной светосигнальной арматурой. После включения ТЭНов духовки, ручкой терморегулятора (7) установите необходимую температуру, соответствующую технологическому процессу приготовления продукта. Процесс вывода и поддержания заданной температуры внутри камеры происходит автоматически. После выхода жарочной камеры на заданный температурный режим, который характеризуется автоматическим отключением ТЭНов и гашением светосигнальной арматуры, поместите в нее продукт.



5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Монтаж, установка, подключение и испытание изделия должны производиться специалистами по монтажу и электромеханиками торгово-технологического оборудования III - V разрядов, имеющих квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьей.
- Подключение изделия к сети должно быть выполнено в соответствии с действующими нормативами и осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.
- Электропитание на клемную колодку должно подводиться через автоматический выключатель на ток 32 А.
- Для подключения к клемной колодке требуется снять боковую крышку со стороны панели управления духовкой и произвести подсоединение изделия к электросети посредством провода ПВС 5х4 и с учетом маркировок на табличке, относящейся к клемной колодке.
- Надежно заземлить изделие.
- Проверить сопротивление изоляции изделия, которое должно быть не менее 2 Мом.
- Произвести ревизию соединительных устройств электрических цепей.

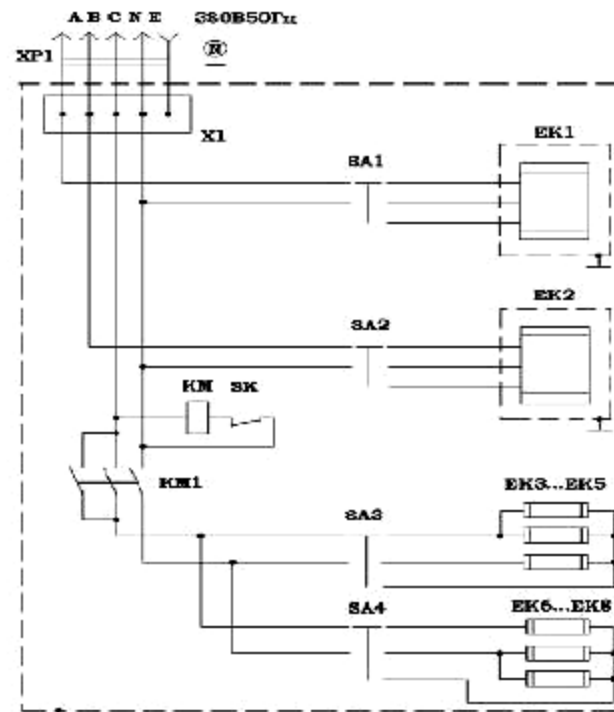
6. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- 6.1 К обслуживанию плиты электрической допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования.
- 6.2 Перед санитарной обработкой плиты и жарочного шкафа установить все переключатели панелей управления в положение «0» и отключить изделие от электросети.
- 6.3 Устранение неисправностей производится исключительно электромеханиками (см. п. 5.1).
- 6.4 Категорически запрещается:
- производить загрузку и разгрузку жарочного шкафа без средств индивидуальной защиты рук (температура в камере в режиме максимальной мощности $330^{\circ}\pm 20^{\circ}\text{C}$);
 - производить чистку и устранять неисправности в процессе работы плиты и до ее полного остывания;
 - производить чистку конфорок, обрамления, корпуса и духовки посредством водяной струи – исключительно влажной ветошью;
 - допускать выливание жидкой составляющей блюда на поверхность конфорки в ходе приготовления или установки посуды на конфорку;
 - эксплуатировать плиту после санитарной обработки до ее полного высыхания;
 - искусственно охлаждать конфорки или жарочную камеру водой;
 - длительно оставлять конфорки и духовку на полной мощности без загрузки;
 - эксплуатировать изделие без защитного заземления и внешней защиты.
- 6.5 Не допускается установка плиты ближе 1,5 м от легковоспламеняющихся материалов.
- 6.6 Не допускается использование изделия в пожароопасных и взрывоопасных зонах.
- 6.7 При монтаже плиты должна быть установлена коммутационная защитная арматура, гарантирующая пожаробезопасность в случае возникновения следующих факторов: короткое замыкание, перенапряжение, перегрузка сети.

7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 7.1 При покупке изделия, проверка на исправность и комплектность проверяется в присутствии покупателя.
- 7.2 Гарантийный срок службы изделия – 12 месяцев со дня продажи.
- 7.3 Неисправности, возникшие по вине изготовителя в течение гарантийного срока, устраняются за счет последнего.
- 7.4 Доставка изделия на гарантийный ремонт осуществляется потребителем.
- 7.5 Рекламации не принимаются в случаях:
- обнаружения некомплектности или механических повреждений изделия после продажи;
 - нарушения правил эксплуатации духовки электрической, указанных в данном паспорте и приведших к выходу из строя изделия;
 - производства ремонта изделия потребителем в течение гарантийного срока.

Схема электрическая принципиальная



№ п/п	Обозначение	Наименование
1.	XP1	Соединение контактное штыревое
2.	SA1... SA 4	Переключатель
3.	SK	Терморегулятор
4.	KM	Пускатель магнитный
4.	EK1...EK2	Нагревательные элементы конфорок
5.	EK3...EK5	ТЭНы духовки верхние
6.	EK6...EK8	ТЭНы духовки нижние
7.	X1	Колодка клемная

8. СВЕДЕНИЯ О ПРОДАЖЕ

Изделие № _____
 Дата выпуска _____
 Дата продажи _____