

ШАФА ПЕКАРСЬКА

ШПЕ-1; ШПЕ-2; ШПЕ-3; ШПЕ-4

ПАСПОРТ
ШПЕ.00.00.000.ПС

УКРАЇНА

ЗМІСТ

Вступ

- 1 Призначення
- 2 Технічні характеристики
- 3 Комплектність
- 4 Конструкція і принцип роботи
- 5 Заходи безпеки
- 6 Підготовка до роботи і порядок роботи
- 7 Технічне обслуговування
- 8 Можливі несправності і методи їх усунення
- 9 Консервація та пакування
- 10 Транспортування і зберігання
- 11 Свідоцтво про приймання
- 12 Гарантійні зобов'язання

Додаток А Відомість вмісту кольорових металів

Додаток Б Облік технічного обслуговування

Додаток В Акт пуску виробу в експлуатацію

УВАГА! Перед пуском плити необхідно перевірити за допомогою викрутки або гайкового ключа стан затягування гвинтових та болтових з'єднань і, при необхідності, підтягнути їх до нормальногго стану.

УВАГА! Для захисту від струмів короткого замикання використовувати автоматичний вимикач для шаф ШПЕ-1; ШПЕ-2; ШПЕ-3 - з номінальним струмом 25 А; для шафи ШПЕ-4 - 40 А, та ПЗВ з відключаючим диференційним струмом 30 мА, під'єднані до мережі послідовно.

ВСТУП

Даний паспорт містить опис конструкції, принцип дії, правила монтажу та експлуатації шафи пекарської, та гарантійні зобов'язання.

УВАГА! Для того щоб Ви повністю змогли скористатися можливостями обладнання, **УВАЖНО ВИВЧІТЬ ДАНИЙ ПАСПОРТ.**

Щоб не втратити право на гарантійне обслуговування та ремонт шафи пекарської, не намагайтесь самостійно або з допомогою сторонніх осіб проводити пуско-налагоджувальні роботи, а також технічне обслуговування і будь-які види ремонту. Гарантійний ремонт і технічне обслуговування обладнання проводиться спеціалізованими підприємствами.

1 ПРИЗНАЧЕННЯ

Шафи пекарські призначені для випічки широкого асортименту кондитерських та хлібобулочних виробів у закладах громадського харчування.

2 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Основні технічні дані та характеристики приведені в таблиці 1.

Таблиця 1

	Найменування параметра	Значення			
		ШПЕ-1	ШПЕ-2	ШПЕ-3	ШПЕ-4
1	Номінальна напруга живлення, В	220		3N ~ 380	
2	Номінальна частота струму, Гц			50	
3	Номінальна споживана потужність, кВт	5,2	10,4	15,6	20,8
4	Тип ТЕНів шафи пекарської	ТЕН-203А13/0,65S220			
5	Тип регуляторів температури: базовий варіант під замовлення	HU-30-M EGO			
6	Кількість камер, шт	1	2	3	4
7	Вміст хлібних форм №7 в одній камері, шт	24			
8	Внутрішні розміри камери, мм, ШxГxВ:	1000x800x180			
9	Регулювання температури, °C	50 - 300			
10	Максимальна температура, °C	270			
11	Час виходу на режим, хв, не більше	50			
12	Габаритні розміри, мм, не більше: ширина глибина висота	1290	1290	1290	
		900	900	900	
		965	1310	1650	
13	Маса, кг, не більше	210	310	410	510

- 2.2 Середній строк служби - 8 років.
- 2.3 Середнє напрацювання на відмову - 1500 год.
- 2.4 Середній час відновлення дієздатного стану шафи пекарської - не більше 2 год.
- 2.5 Ступінь захисту IP 21 згідно ГОСТ14254.
- 2.6 Кліматичне виконання УХЛ4 згідно ГОСТ 15150.
- 2.7 Відомість вмісту кольорових металів приведена в додатку А.

3 КОМПЛЕКТНІСТЬ

3.1 Комплект поставки:

- шафа пекарська - 1 шт;
- опора регулююча - 4 шт;
- паспорт - 1 шт.

4 КОНСТРУКЦІЯ І ПРИНЦИП РОБОТИ

4.1 Загальний вигляд шафи пекарської приведений на рис.1.



Рис.1.Загальний вигляд шафи пекарської:

1 - камера; 2 - датчик-реле температури; 3 - сигнальна лампа;
4 - захисний затискач (заземлення); 5 - опора регулююча; 6 - бічна
панель; 7 - панель управління камерою; 8-ручка.

4.2 Шафа пекарська ШПЕ-1 - однокамерна, ШПЕ-2 - двокамерна, ШПЕ-3 - трикамерна, ШПЕ-4 - чотирикамерна.

4.3 Кожна камера 1 (рис.1.) має два датчика-реле температури 2, за допомогою яких здійснюється ввімкнення верхнього або нижнього ряду електронагрівачів типу ТЕН і автоматичне підтримання необхідної температури в шафі.

4.4 Сигналізація про ввімкнення верхнього або нижнього ряду нагрівачів здійснюється сигнальними лампами 3, розміщеними біля кожного датчика-реле температури.

4.5 Схема електрична принципова представлена на рис. 2.

5 ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

5.1 Шафа пекарська відноситься до приладів класу I по захисту від ураження електричним струмом.

УВАГА! Експлуатація шафи пекарської без з'єднання з мережею захисного РЕ-проводінника ЗАБОРОНЕНА!

5.2 При встановленні шафи пекарської має бути забезпеченонадійне з'єднання з мережею захисного РЕ-проводінника згідно з правилами улаштування електроустановок(ПУЕ)для електричних установок напругою до 1000 В.

5.2.1 Приєднання корпусу шафи до мережі захисного РЕ-проводінника здійснити за допомогою з'єднання зі спеціальним захисним затискачем 4, розташованим на корпусі плити. Величина опору мережі захисного РЕ-проводінника не повинна перевищувати 4 Ом, а величина опору між будь-якою металевою частиною, яка може опинитися під напругою в результаті пробою, і захисним затискачем не повинен перевищувати 0,1Ом.

5.2.2 Забороняється підключення шафи пекарської до мережі живлення через штепсельний роз'єм.

5.3 До обслуговування шафи пекарської допускаються особи, що пройшли інструктаж з правил експлуатації і догляду за обладнанням.

5.4 До технічного обслуговування шафи пекарської допускаються особи, що мають дозвіл на ремонт електроустановок, кваліфікаційну групу по техніці безпеки не нижче третьої.

5.5 При роботі з шафою пекарською необхідно дотримуватись наступних правил техніки безпеки:

- для уникнення опіків бути обережним при переміщенні посуду;
- ПАМЯТАЙТЕ!** Температура повітря в середині камери досягає 300 °C;
- при замиканні електропроводки на корпус негайно відключити шафу від електромережі і повторно вмикати тільки після усунення спеціалістами всіх несправностей;
- перед санітарною обробкою і технічним обслуговуванням відключити шафу жарочну від мережі живлення і повісити на ручки перемикачів плакат "НЕ ВМИКАТИ, ПРАЦЮЮТЬ ЛЮДИ";
- при виявленні несправностей викликати слюсара-електрика.

5.6 Шафа пекарська відповідає вимогам пожежної безпеки.

6 ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ І ПОРЯДОК РОБОТИ

6.1 Монтаж, пуск і технічне обслуговування шафи пекарської проводяться тільки спеціалізованими ремонтно-монтажними підприємствами.

6.2 Після перевірки стану упаковки розпакувати шафу пекарську, провести зовнішній огляд і перевірку комплектності у відповідності з розділом 3 даного паспорта.

6.3 Перед монтажом перевірити опір ізоляції і струм витоку (ГОСТ 27570.34-92, п.16.2).

6.4 Встановити ручку 8 (рис.1.) і регулюючі опори 5, які знаходяться в середині камери, на шафу пекарську та вирівняти її положення відносно підлоги за допомогою регулюючих опор 5.

6.5 Зняти праву бокову панель 6, провести проводи мережі через ввідний сальник і під'єднати їх до клемної колодки. Провід з'єднання з мережею РЕ-проводника під'єднати до захисного затискача 4.

УВАГА! При підключення шафи пекарської до мережі живлення обов'язково враховувати фазування фазного і нульового проводів!

6.5.1 Підключення шафи пекарської виконати стаціонарно 4-х жильним кабелем або 4-проводникою лінією в трубах з мінімальним перерізом провідників: для шаф ШПЕ-1, ШПЕ-2, ШПЕ-3 з міді - 4 мм^2 , з алюмінію - 6 мм^2 ; для шафи ШПЕ-4 з міді - 6 мм^2 , з алюмінію - 10 мм^2 з окремим заземлюючим провідником. Дроти живлення повинні бути виконані у вигляді гнучкого кабелю з маслостійкою оболонкою.

6.5.2 Для захисту від струмів короткого замикання використовувати автоматичний вимикач для шаф ШПЕ-1; ШПЕ-2; ШПЕ-3 - з номінальним струмом 25 А; для шафи ШПЕ-4 - 40 А, та ПЗВ з відключаючим диференційним струмом 30 мА, під'єднані до мережі послідовно.

6.6 Виконати первинний пуск.

6.6.1 Після проведення монтажних і пуско-налагоджувальних робіт повинен бути оформлений "АКТ пуску виробу в експлуатацію" (додаток В).

Перший екземпляр акту залишається у Покупця (Власника), другий - відправляється на адресу завода виробника або зберігається в спеціалізованій обслуговуючій організації, уповноваженій виробником.

Дата, вказана в Акті пуску виробу в експлуатацію, являється початком відліку гарантійного терміну експлуатації.

На протязі гарантійного терміну експлуатації виробник гарантує усунення виявлених виробничих дефектів та заміну комплектуючих виробів і запасних частин, які вийшли з ладу. Це правило не розповсюджується на ті випадки, коли відмови в роботі виробу виникли з вини Покупця (Власника) у результаті порушення ним вимог даного паспорта.

6.7 При роботі шафи пекарської ручку датчика-реле температури 2 (рис.1.) встановити в положення, що відповідає вимогам технології приготування їжі.

6.9 Після закінчення роботи шафу пекарську відключити, встановивши ручки датчиків-реле температури в положення "0", і провести санітарну обробку камери.

УВАГА! Миття струменем води не допускається!

7 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

7.1 Технічне обслуговування включає технічне обслуговування при використанні та регламентоване технічне обслуговування.

7.2 Технічне обслуговування при використанні полягає в санітарній обробці робочих поверхонь камер.

7.3 Регламентоване технічне обслуговування ТО і поточний ремонт ПР здійснюється за наступною схемою ремонтного циклу: ТО - ПР.

- ТО проводиться один раз на місяць, трудоемність - 0,3 н·год.
- ПР проводиться один раз на 12 місяців, трудоемність - 1 н·год.

7.4 При регламентованому технічному обслуговуванні повинні бути виконані наступні роботи:

- виявити несправності шафи пекарської, опитавши обслуговуючий персонал;
- перевірити шафу пекарську зовнішнім оглядом на відповідність правилам техніки безпеки;
- перевірити спрівідність з'єднання з мережею РЕ-проводника.

7.5 При поточному ремонті повинні бути виконані наступні роботи:

- виконати роботи, передбачені ТО;
- перевірити чіткість фіксації датчика-реле температури в положенні ВИМКНЕНО;
- перевірити і при необхідності зачистити контактні з'єднання струмопровідних частин шафи пекарської;
- провести при необхідності заміну комплектуючих виробів, що вийшли з ладу;
- провести не рідше, ніж один раз на рік вимірювання опору ізоляції між струмопровідними частинами та корпусом шафи пекарської.

7.6 Зміст робіт при регламентованому технічному обслуговуванні і поточному ремонті, а також вимоги до них приведені в таблиці 3.

Дані про технічне обслуговування заносяться в таблицю (додаток Б).

Таблиця 3

Найменування та метод перевірки	Технічні вимоги
1 Ірілення датчиків-реле температури та ін. Зовнішній огляд	Повинні бути надійно закріплені
2 Стан контактних з'єднань струмовідних частин. Перевірити за допомогою вируктки або гайкового ключа стан затягування гвинтових та болтових з'єднань і, при необхідності, підтягнути до нормального стану	Контактні з'єднання струмовідних частин повинні бути щільними і забезпечувати надійність контактів в умовах змінного теплового режиму
3 Чіткість фіксації, відсутність заідань рухомих частин датчиків-реле температури	Не допускається заідання ручки датчика-реле температури
4 Вимірювання опору ізоляції між струмопровідними частинами і корпусом мегометром при відключений шафі пекарській	Опір ізоляції в холодному стані повинен становити не менше 2 МОм
5 Стан контактного з'єднання захисного затискача і захисного РЕ-проводника	Контактне з'єднання захисного РЕ-проводника повинне бути щільним
6 Перевірка електричної ізоляції струму витоку при роботій температурі ГОСТ 27570.34-92, п. 13.2	Струм витоку не повинен перевищувати 10 мА

8 МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ І СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Можливі несправності і методи їх усунення приведені в таблиці 4.

Таблиця 4

Найменування несправності, зовнішні прояви і додаткові ознаки	Ймовірна причина	Спосіб усунення
При встановленні ручки реле-датчика на задану температуру камера шафипекарської не нагрівається і лампа не горить	На вводі шафи пекарської відсутня напруга	Подати напругу
Камера шафипекарської нагрівається, а лампа не горить	Перегоріла лампа	Замінити лампу

9 КОНСЕРВАЦІЯ ТА ПАКУВАННЯ

9.1 Консервації підлягають всі поверхні шафи пекарської, що не мають гальванічних або лакофарбових захисних покриттів і можуть піддаватись корозії. Перед консервацією поверхні промивають лужним розчином, нагрітим до температури $(65 \pm 5)^\circ\text{C}$, після чого виріб сушиться. Для промивки застосовується розчин за ГОСТ 9.014-78.

9.2 Консервація проводиться нанесенням шару мастила К-174 (К-19) ГОСТ 10877-76 на підготовлені поверхні при температурі навколошнього повітря не нижче $+15^\circ\text{C}$ і відносній вологості повітря не більше 70 %.

9.3 В шафу пекарської вкладається пакет з паспортом та регулюючими опорами.

9.4 Варіант упаковки - за домовленістю сторін.

10 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Кліматичні умови при транспортуванні і зберіганні шафи пекарської повинні відповідати вимогам ГОСТ 15150-69:

- умови 5 - при транспортуванні;
- умови 2 - при зберіганні.

10.2 Шафи пекарські в упаковці виробника можуть транспортуватися будь-яким закритим видом транспорту у відповідності з правилами перевезення вантажів при дотриманні заходів забезпечення захисту від механічних пошкоджень і атмосферних опадів.

10.3 Не дозволяється транспортувати шафи пекарські в транспортних засобах, що мають залишки активно діючих хімікатів, цементного і вугільного пилу і т.п.

10.4 Після транспортування в умовах понижених температур шафи пекарські повинні бути витримані в нормальніх кліматичних умовах не менше чотирьох годин.

10.5 Зберігання упакованих шафт пекарських повинно здійснюватись в закритих сухих приміщеннях, в яких не повинно бути парів кислот і лугів, а також газів, які викликають корозію металевих деталей і руйнування ізоляції проводів.

10.6 Максимальний термін зберігання упакованих шафт пекарських повинен бути не більше шести місяців.

11 СВІДОЦТВО ПРО ПРИЙМАННЯ

Шафа пекарська ШПЕ-_____ зав. №_____ відповідає технічним умовам ТУ У 29.5-33001226-01-2008 і визнана придатною до експлуатації.

Дата випуску_____ 2010 р.

Штамп ВТК_____

12 ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

12.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність шафи жарочній всім вимогам комплекта конструкторської документації і ТУ У 29.5-33001226-02:2008 при дотриманні умов транспортування, зберігання, монтажу і експлуатації.

12.2 Гарантійний строк експлуатації - 12 місяців з дня вводу в експлуатацію, але не пізніше 18 місяців від дня придбання.

12.3 При невиконанні пункту 12.1 підприємство-виробник гарантійних зобов'язань не несе.

12.4 Підприємство-виробник несе відповідальність по гарантійним зобов'язанням тільки на основі reklamaційного листа, підвердженого представником підприємства-виробника.

12.5 Час знаходження шафи пекарської в ремонті для усунення дефектів в гарантійний строк не входить.

Постачальник:

Приватне підприємство «МОНОЛІТ ГЛОБАЛ»

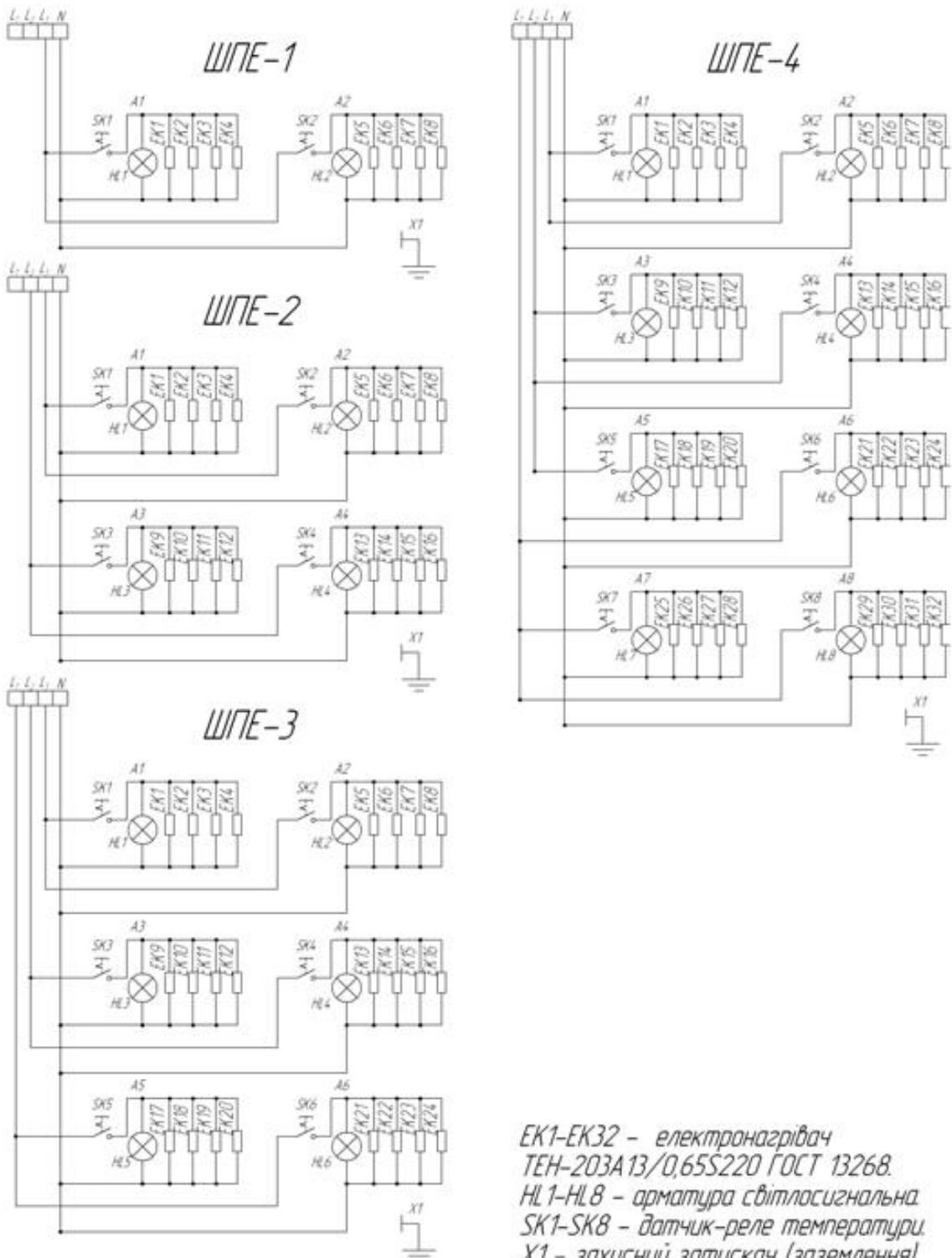
вул. Княгині Ольги, 5, оф.214

33014, м. Рівне, Україна

тел. +38 (0362) 620160, +38 067 362 12 02

e-mail: manager1@torgoborud.com.ua

<http://torgoborud.com.ua>



EK1-EK32 – електронагрівач
ТЕН-203А13/0,655220 ГОСТ 13268.
H1-H8 – арматура світлосигнальна
SK1-SK8 – датчик-реле температури
X1 – захисний затискач (заземлення)

Рис. 2. Схеми електричні принципові
шах пекарських ШПЕ-1, ШПЕ-2, ШПЕ-3, ШПЕ-4.

Додаток А

Найменування Кольорових металів (сплавів)	Кількість кольорових металів у виробі, кг	Кількість кольорових металів, що підлягають здачі у вигляді брухту, кг			Можливість демонтажу деталей і вузлів при списанні виробу
		при поточному ремонті	при капітальному ремонті	при повному зносі	
		Класифікація по групах			
Мідь	1,14	-	-	1,14	Так

Додаток Б

Облік технічного обслуговування

Дата	Вид технічного обслуговування	Зауваження про технічне обслуговування	Посада, прізвище і підпис відповідальної особи

Додаток В

АКТ пуску виробу в експлуатацію №_____

від " _____" число _____ місяць _____ рік _____ р.

Ми, нижчепідписані, електромеханік(слюсар-електрик) _____
прізвище, і., п-б.

найменування спеціалізованої обслуговуючої організації _____ і представник Покупця
(Власника) _____ посада

представника власника _____ склали даний акт про те,
що _____ прізвище, і., п-б.

найменування обладнання, тип,
марка, кількість _____

заводський №_____, дата виготовлення

" _____" число _____ місяць _____ рік _____ р. пущене в

експлуатацію і

прийняте на обслуговування _____

найменування

спеціалізованої обслуговуючої організації _____

Власник, що експлуатує

торгово-технологічне обладнання, _____

найменування підприємства (організації) Власника _____

поштова адреса Власника

телефон (факс) _____

Час роботи підприємства з _____ до _____ години.

Середньодобова робота виробу _____ годин.

Кількість

вихідних днів на тиждень роботи підприємства _____.

Обладнання випробуване і здане Покупцю (Власнику) в робочому стані.

Сторони зауважень не мають.

Режим роботи і умови експлуатації відповідають паспортним даним і ТУ
підприємства-виробника.

М.П.

М.П.

	Представник Покупця (Власника)	Представник спеціалізованої обсл. організації
Посада		
ПІБ		
Підпис, дата		

Додаток В



АКТ пуску виробу в експлуатацію №_____

від " _____ " р.
число місяць рік

Ми,

нижчепідписані, електромеханік(слюсар-електрик) _____
прізвище, і., п-б.

найменування спеціалізованої обслуговуючої організації і представник Покупця
(Власника) посада
представника власника склали даний акт про
те, що прізвище, і., п-б.

найменування обладнання, тип,
марка, кількість

заводський №_____, дата виготовлення

" _____ " р. пущене в
число місяць рік експлуатацію і прийняте

на обслуговування найменування
спеціалізованої обслуговуючої організації

Власник, що експлуатує
торгово-технологічне обладнання,
найменування підприємства (організації) Власника

поштова адреса Власника

телефон (факс) Час роботи підприємства з ____ до ____ години.

Середньодобова робота виробу ____ годин.

Кількість вихідних днів на тиждень роботи підприємства ____.

Обладнання випробуване і здане Покупцю (Власнику) в
робочому стані. Сторони зауважень не мають.

Режим роботи і умови експлуатації відповідають паспортним даним і ТУ
підприємства-виробника.

М.П.

М.П.

	Представник Покупця (Власника)	Представник спеціалізованої обсл. організації
Посада		
ПІБ		
Підпис, дата		