

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

**DOKUMENTACJA
TECHNICZNO – RUCHOWA**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA
900.KE-6 900.KE-4 900.KE-2



Produkt posiada atest PZH nr B-BŻ-6071-17/20/D
Krosno Odrzańskie, grudzień 2020r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie kuchni elektrycznej
2. Charakterystyka techniczna kuchni elektrycznej
3. Opis techniczny kuchni elektrycznych
4. Instalowanie kuchni elektrycznej
5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy
6. Instrukcja obsługi kuchni elektrycznej
 - 6.1 Uwagi eksploatacyjne
 - 6.1.1 Dobór naczyń
7. Instrukcja konserwacji i remontu
8. Pakowanie, ładowanie i transport
9. Wykaz części zamiennych
10. Uwagi końcowe
11. Schematy elektryczne
 - Schemat rozstrzelony 900.KE-2
 - Schemat rozstrzelony 900.KE-4
 - Schemat rozstrzelony 900.KE-6

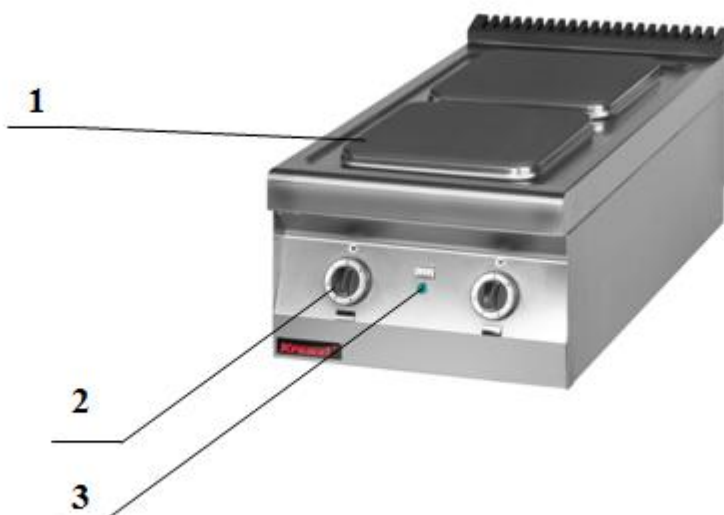
1. Przeznaczenie kuchni elektrycznej

Kuchnie elektryczne: 900.KE-2, 900.KE-4 i 900.KE-6 przeznaczone są do wyposażania barów, restauracji oraz zakładów zbiorowego żywienia. Służą do gotowania i smażenia potraw.

Kuchnie mogą być użytkowane, jako urządzenia wolnostojące lub w ciągu technologicznym linii 900.



Rys.1. Widok ogólny kuchni elektrycznej 900.KE-4



Rys.2. Widok ogólny kuchni elektrycznej 900.KE-2

2. Charakterystyka techniczna kuchni elektrycznych

Tabela 1. Charakterystyka kuchni elektrycznych

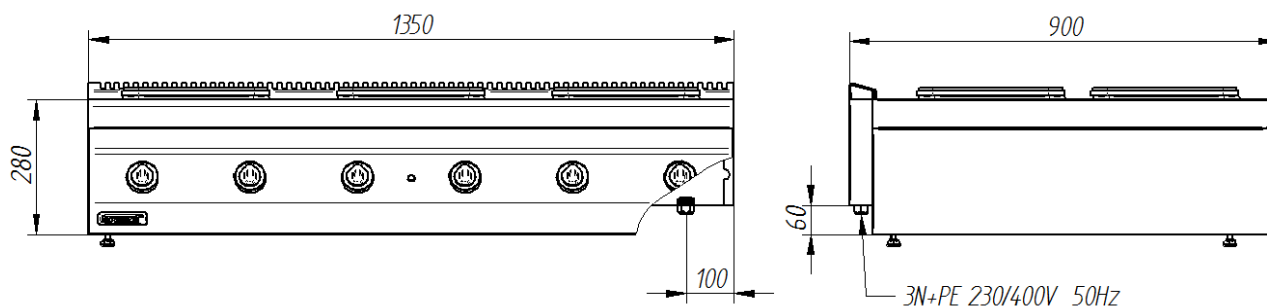
Dane techniczne	900. KE-6	900. KE-4	900. KE-2
Wysokość	280 mm	280 mm	280 mm
Szerokość	1350 mm	900 mm	450 mm
Głębokość	900 mm	900 mm	900 mm
Moc całkowita	24kW	16kW	8kW
Moc płyt	6x4kW	4 x 4kW	2 x 4kW
Masa urządzenia	127 kg	68 kg	38 kg
Napięcie zasilania	3 NPE 230/400V 50Hz	3 NPE 230/400V 50Hz	3 NPE 230/400V 50Hz
Stopień ochrony przed wodą	IP 23	IP 23	IP 23
Klasa zabezpieczenia przed porażeniem elektrycznym	I	I	I

3. Opis techniczny kuchni elektrycznych

3.1. Opis techniczny kuchni elektrycznej 900.KE-6

Kuchnia elektryczna 900. KE-6 /rys.3/ posiada estetyczną sylwetkę wykonaną z blach nierdzewnych.

Głównymi częściami kuchni elektrycznej jest sześć płyty grzewczych, które wykonane są z żeliwa poz.1. Płyty grzewcze posiadają elementy grzejne o całkowitej mocy 4kW każda. Włączanie poszczególnych płyt grzewczych kuchni odbywa się za pomocą 3-stopniowych przełączników poz.2, które umiejscowione są na tablicy rozdzielczej kuchni. Na tablicy rozdzielczej zainstalowana jest lampka kontrolna koloru zielonego poz.3 sygnalizująca pracę płyt grzewczych.

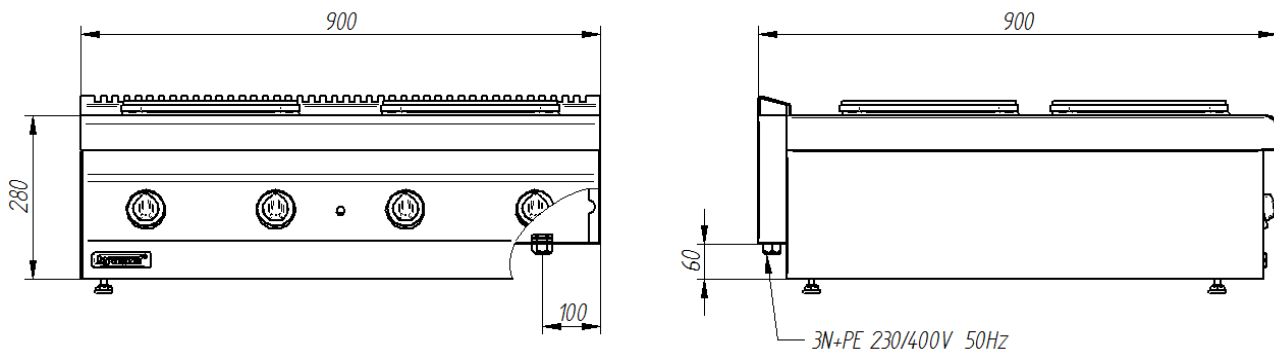


Rys.3. Położenie przyłącza elektrycznego w kuchni elektrycznej 900. KE-6

3.1. Opis techniczny kuchni elektrycznej 900. KE-4

Kuchnia elektryczna 900. KE-4 /rys.4/ posiada estetyczną sylwetkę wykonaną z blach nierdzewnych.

Głównymi częściami kuchni elektrycznej są cztery płyty grzewcze, które wykonane są z żeliwa poz.1. Płyty grzewcze posiadają elementy grzejne o całkowitej mocy 4kW każda. Włączanie poszczególnych płyt grzejnych kuchni odbywa się za pomocą 3-stopniowych przełączników poz.2, które umiejscowione są na tablicy rozdzielczej kuchni. Na tablicy rozdzielczej zainstalowane są również lampki kontrolne koloru zielonego poz.3 sygnalizujące pracę poszczególnych płyt grzewczych.

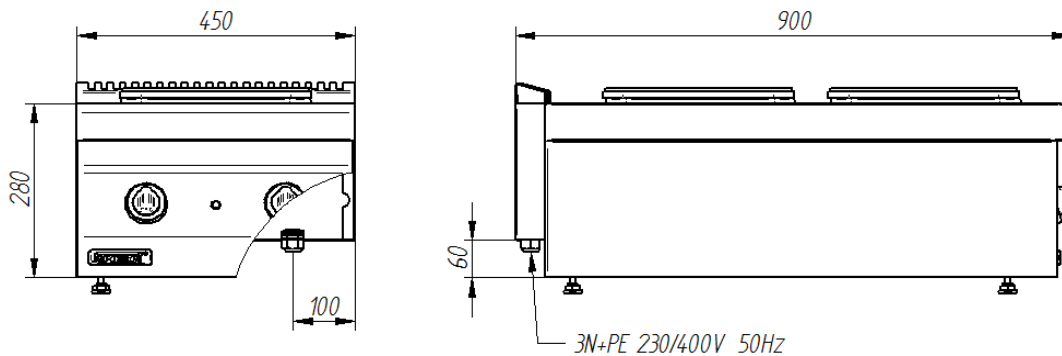


Rys.4. Położenie przyłącza elektrycznego w kuchni elektrycznej 900. KE-4

3.2. Opis techniczny kuchni elektrycznej 900. KE-2

Kuchnia elektryczna 900. KE-2 /rys.5/ posiada estetyczną sylwetkę wykonaną z blach nierdzewnych.

Głównymi częściami kuchni elektrycznej są dwie płyty grzewcze, które wykonane są z żeliwa poz.1. Płyty grzewcze posiadają elementy grzejne o całkowitej mocy 4kW każda. Włączanie poszczególnych płyt grzejnych kuchni odbywa się za pomocą 3-stopniowych przełączników poz.2, które umiejscowione są na tablicy rozdzielczej kuchni. Na tablicy rozdzielczej zainstalowane są również lampki kontrolne koloru zielonego poz.3 sygnalizujące pracę poszczególnych płyt grzewczych.



Rys.5. Położenie przyłącza elektrycznego w kuchni elektrycznej 900. KE-2

4. Instalowanie kuchni elektrycznej

Kuchnię elektryczną należy ustawić na twardym i niepalnym podłożu w pomieszczeniu dla niej przeznaczonym

Kuchnia wyposażona jest w giętki przewód przyłączeniowy z wtyczką N+Z 3 x 32A, która musi być podłączona do gniazda tego samego typu zasilanego przewodem 5 x 4 mm², 900.KE-6 przewodem 6mm² zabezpieczonego wyłącznikiem instalacyjnym S193 B40A z wyłącznikiem różnicowo prądowym $I_n = 40A$, $I_{\Delta n} 30mA$.

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

Jeżeli przewód przyłączeniowy ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia

UWAGA: Zabrania się włączania kuchni bez ustawienia na płytach grzewczych napelnionego naczynia, gdyż grozi to ich zniszczeniem. Podłączenie kuchni do instalacji elektrycznej musi dokonać osoba posiadająca aktualne uprawnienia „E”.

5. Warunki bezpieczeństwa i higieny pracy

W celu uniknięcia możliwości powstania wypadku poparzenia obsługi lub porażenia prądem elektrycznym z powodu nieumiejętnego obsługiwania kuchni elektrycznej należy:

- Zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji kuchni elektrycznej dla zakładów zbiorowego żywienia na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno ruchowej,
- Zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami eksploatacji urządzeń elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy w pomieszczeniach kuchennych oraz z zasadami udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach,
- Zwracać szczególną uwagę na to, aby osłony elementów elektrycznych pod napięciem były zawsze założone i przymocowane,
- Przed przystąpieniem do naprawy i konserwacji kuchni elektrycznej bezwzględnie odłączyć kuchnię od sieci elektrycznej wyłącznikiem głównym,
- Nie przystępować do pracy na urządzeniu w przypadku stwierdzenia uszkodzenia płyty grzejnej lub elementów sterujących znajdujących się na zewnątrz urządzenia,
- **Nie dopuszczać do oblewania lub zmywania kuchni elektrycznej strumieniem wody,**
- Napraw urządzenia powinien dokonywać odpowiednio przeszkolony pracownik.
- Nie ustawiać na płycie grzejnej naczynia z wsadem o masie większej niż 25 kg

6. Instrukcja obsługi kuchni elektrycznej

a) Czynności związane z uruchomieniem płyt grzewczych

Przed uruchomieniem płyt grzewczych należy wszystkie pokręta przełączników ustawić w pozycji „0”. Następnie pokręta przełączników wybranych płyt grzewczych ustawić w potrzebnym położeniu od ● do 3:

Tabela 2. Moce dla płyty grzewczej.

Płyta grzewcza 4kW	
●	– 430 W
1	– 600 W
●	– 1000 W
2	– 1500 W
●	– 2500 W
3	– 4000 W

Załączenie którejkolwiek płyty grzewczej kuchni elektrycznej sygnalizuje lampka sygnalizacyjna umieszczona na tablicy rozdzielczej.

b) Czynności związane z procesem technologicznym

Produkt przeznaczony do podgrzewania, smażenia lub gotowania należy umieścić na płycie grzejnej w odpowiednim naczyniu o średnicy w przybliżeniu równej, lecz nie mniejszej od szerokości płyty lub jej wielokrotności. Umożliwi to jak najlepsze wykorzystanie oddawanego przez płytę grzejną ciepła. W celu przyspieszenia procesu gotowania lub smażenia potrawy należy korzystać z całej mocy elementów grzejnych płyty /położenie przełącznika 3/. Po uzyskaniu żądanej temperatury należy zmniejszyć moc płyty ustawiając pokrętkę przełącznika w zależności od potrzeb w położeniu od ● do 3.

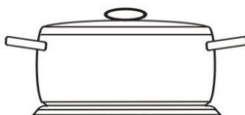
6.1 Uwagi eksploatacyjne

6.1.1 Dobór naczyń

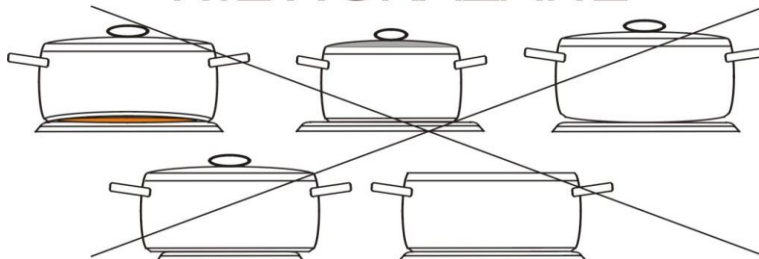
Zaleca się aby średnica garnka nie była mniejsza od rozmiary płytki do gotowania. Do wszystkich rodzajów użytkowania zalecamy naczynia o płaskich dnach bez jakichkolwiek deformacji. Naczynie może mieć tylko nieznacznie wypukłe dno, gdyż ciepło powodując jego rozszerzenie wywołuje efekt przylegania do płytki grzejnej. Wypukłość dna garnka nigdy nie powinna przekraczać następującej wielkości

Średnica (mm)	Wypukłość dna (mm)
∅300	≤ 1,0

ZAŁECANE



NIEWSKAZANE



Nie ustawiać naczyń z wsadem o masie większej niż 30 kg.

Należy stosować tylko naczynia metalowe. Zabrania się używania innych garnków niż metalowe.

7. Instrukcja konserwacji i remontu

Przed przystąpieniem do konserwacji lub remontu kuchni elektrycznej należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.

Konserwacja ciągła /codzienna/ urządzenia polega na usunięciu zanieczyszczeń przez dokładne mycie kuchni elektrycznej ścierką zamoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem środków czyszczących i wytarcie do sucha czystą ścierką.

Przewidując dłuższą przerwę w użytkowaniu urządzenia należy powierzchnie zewnętrzne żeliwnych płyt grzejnych zakonserwować.

Konserwację okresową kuchni elektrycznej należy przeprowadzić raz w miesiącu.

Podczas konserwacji należy sprawdzić:

- Jakość przewodu zasilającego
- Prawidłowość działania poszczególnych elementów.

Przeгляд okresowy dokonać raz w roku. Przeгляд obejmuje czynności związane z ustaleniem stopnia zużycia lub uszkodzenia poszczególnych elementów i części urządzenia.

W zakres remontu kapitalnego wchodzi czynności wykonane podczas przeglądu okresowego i remontu bieżącego oraz wymiana elementów uszkodzonych mechanicznie.

Należy zwrócić uwagę na zużycie takich elementów jak:

- Płyty grzejne,
- Urządzenia sterujące płytami grzejnymi,

- Zużycie obudów stalowych,
- Jakość elementów izolacyjnych.

Konserwację ciągłą i okresową przeprowadza użytkownik, przegląd okresowy, remont bieżący i kapitalny powinien wykonywać odpowiednio przeszkolony konserwator lub odpowiedni warsztat remontowo-montażowy.

8. Pakowanie, ładowanie i transport

Kuchnia elektryczna pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie kuchni na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych. Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu kuchnia elektryczna powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

9. Wykaz części zamiennych

Tabela 4. Wykaz części zamiennych do kuchni elektrycznych 900.KE-6,4,2

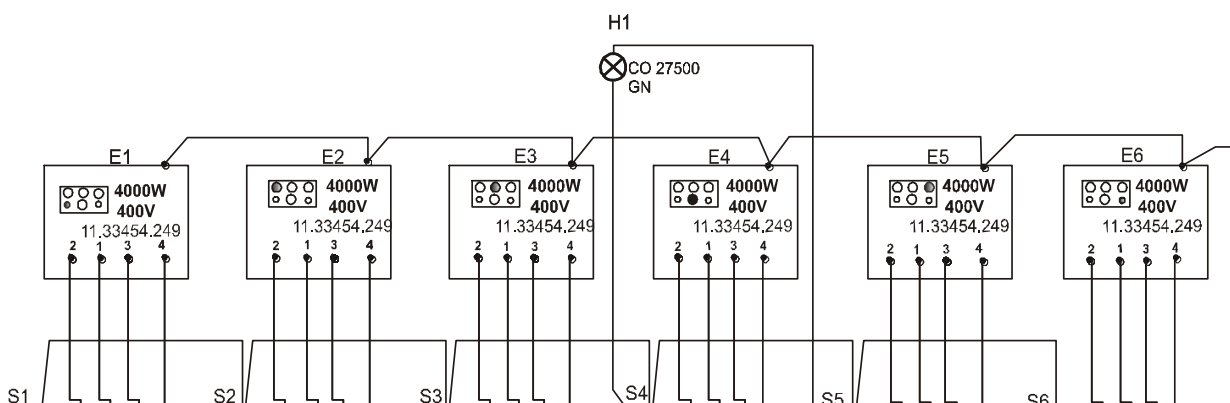
Lp.	Nazwa części (zespołu)	Nr rysunku lub typ części na dany wyrób		
		900.KE-2	900.KE-4	900.KE-6
1	Tablica	0445-005-0	0446-002-0	9.KE.060.01
2	Płyta grzejna	11.33454.249		
3	Przełącznik	43.27232		
4	Lampka zielona	CO 2750GN		
5	Pokrętło	289 B		

10. Uwagi końcowe

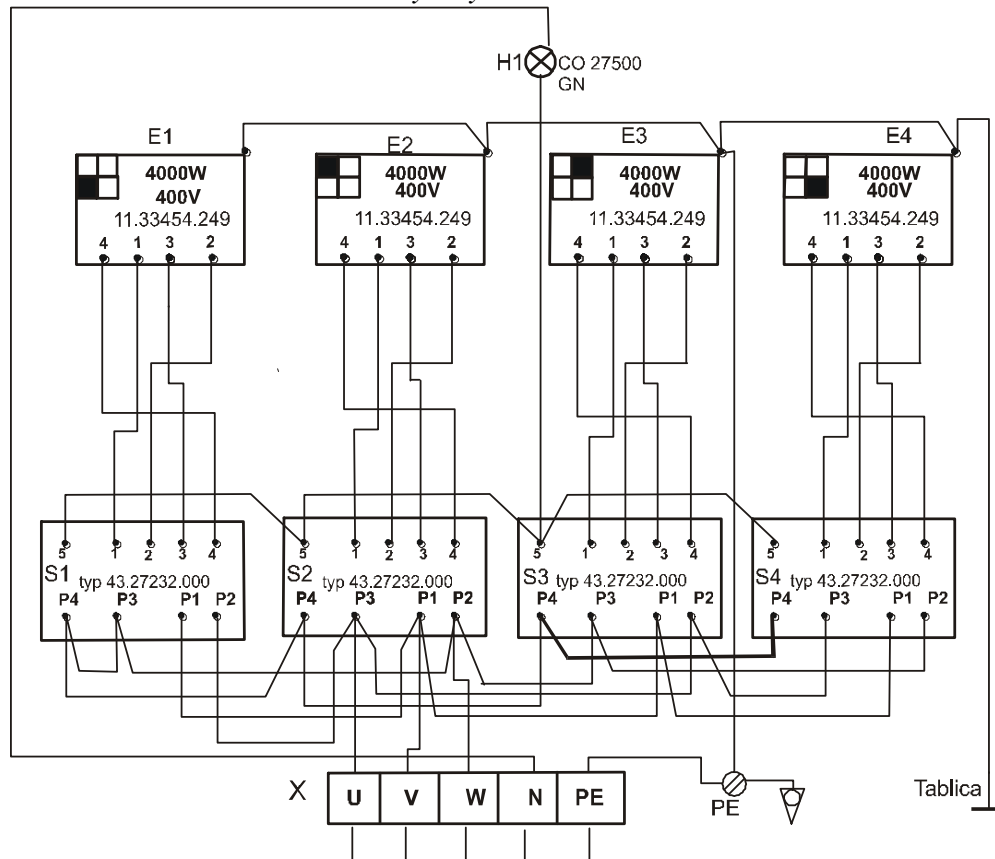
Producent zastrzega sobie prawo zmian konstrukcyjnych nie pogarszających warunków pracy, bezpieczeństwa i jakości wyrobu.

11. Schematy elektryczne

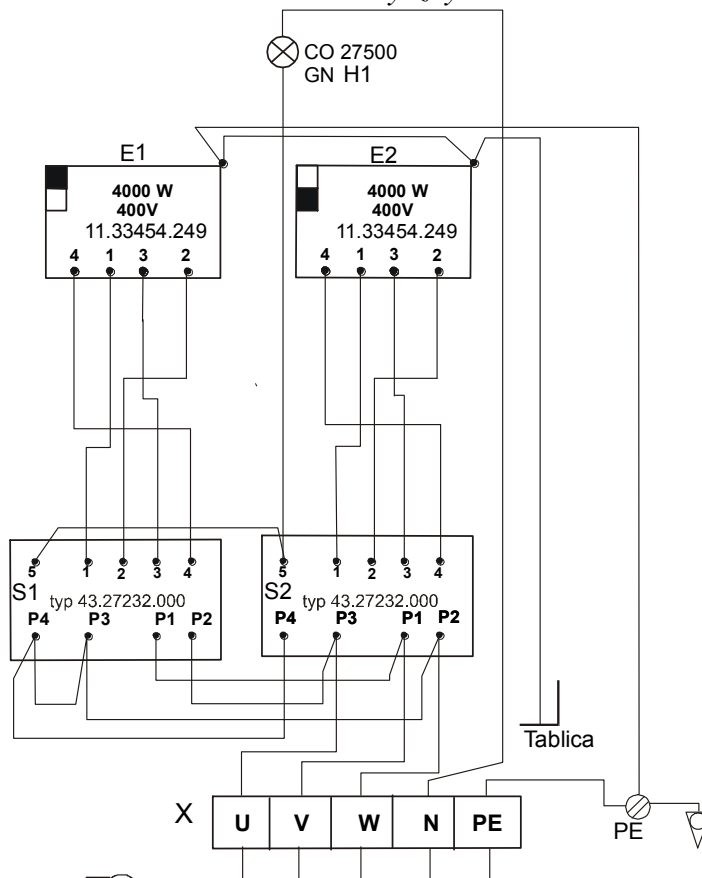
Schemat elektryczny 900.KE-6.



Schemat elektryczny 900.KE -4



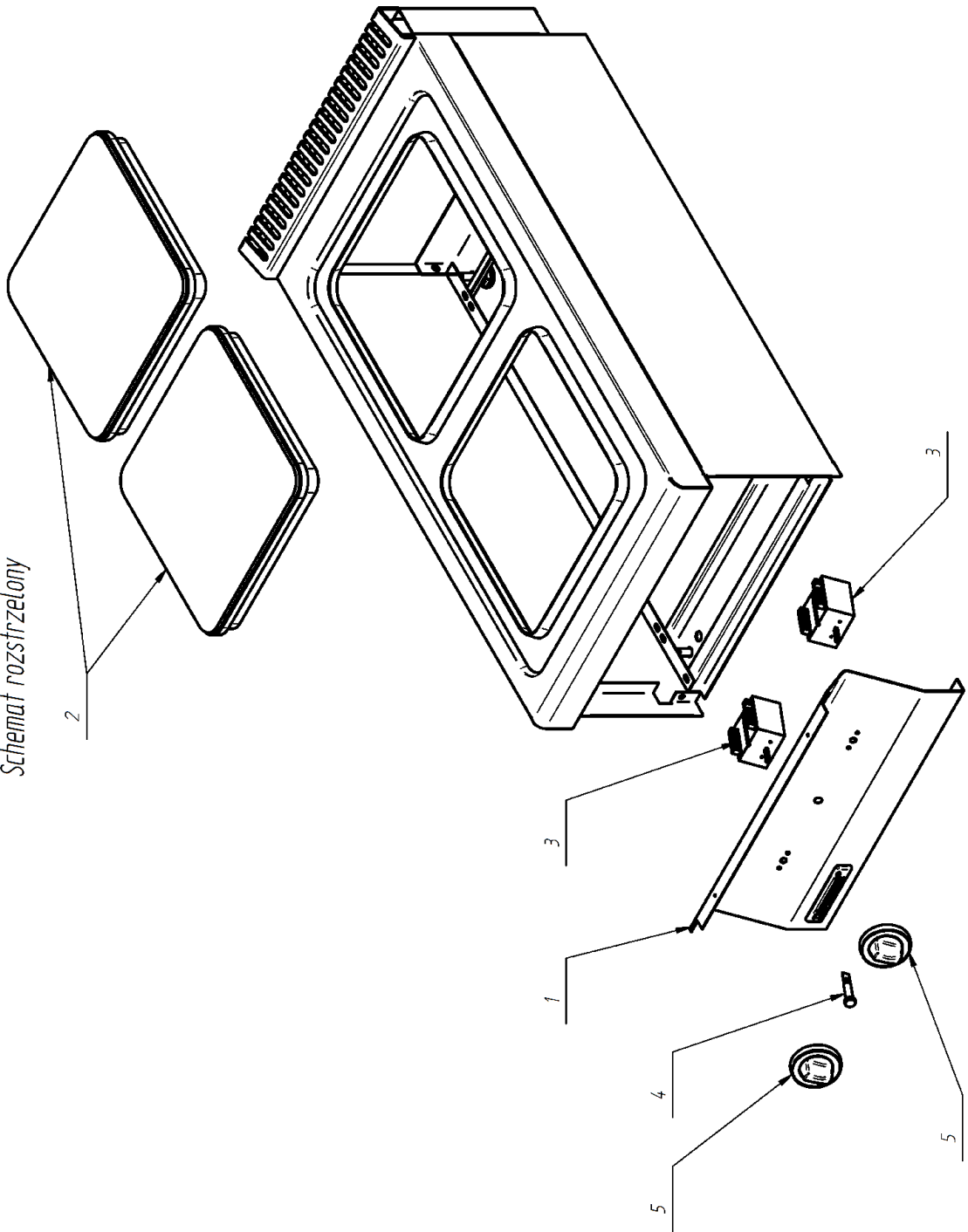
Schemat elektryczny 900.KE-2



Kromet[®]

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 900.KE-2

Schemat rozstrzelony



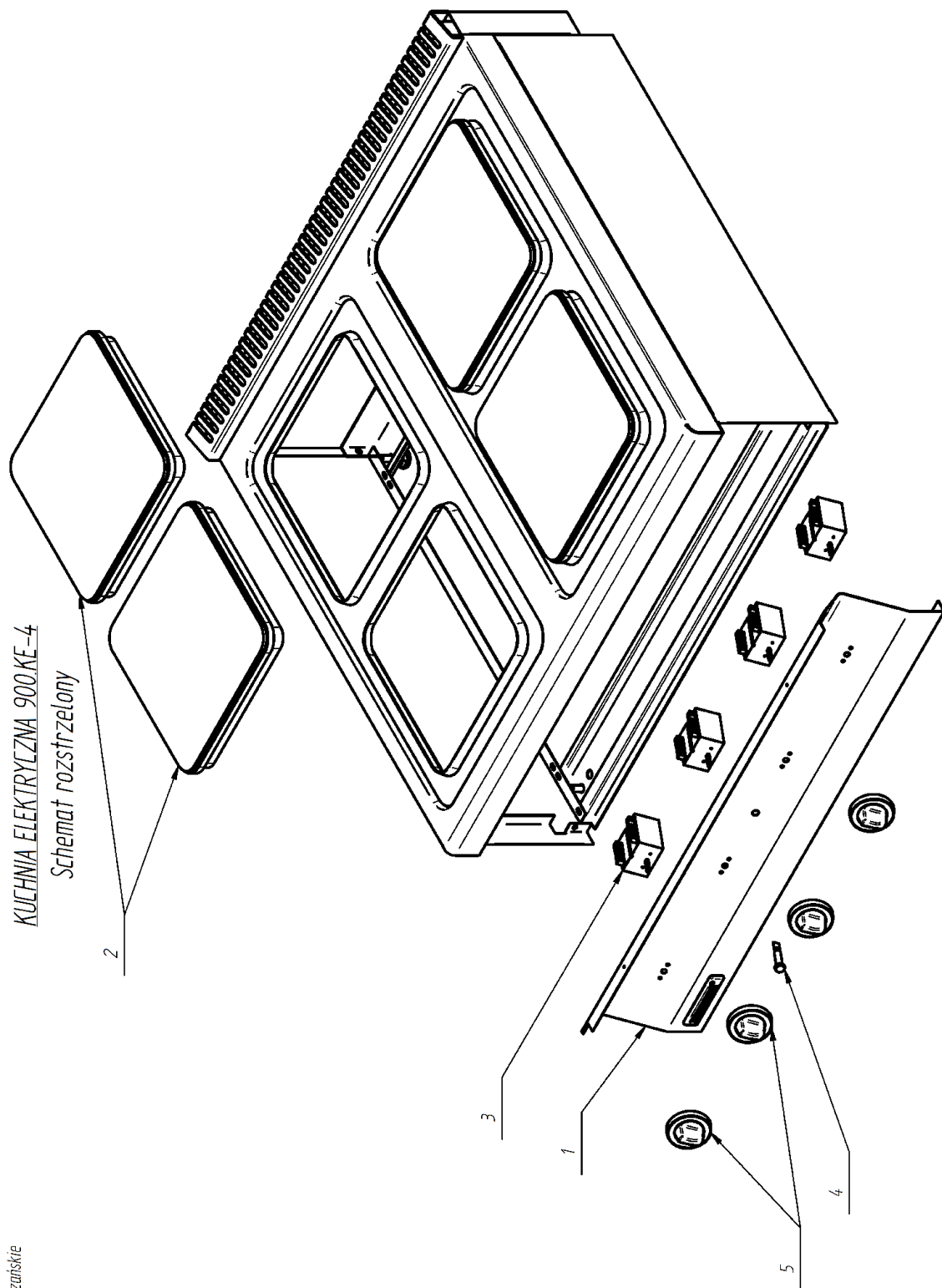
FABRYKA MASZYN I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
 "KROMET" Sp. z o.o.
 ul. Pocztowa 30
 66-600 Krosno Odrzańskie
 POLAND

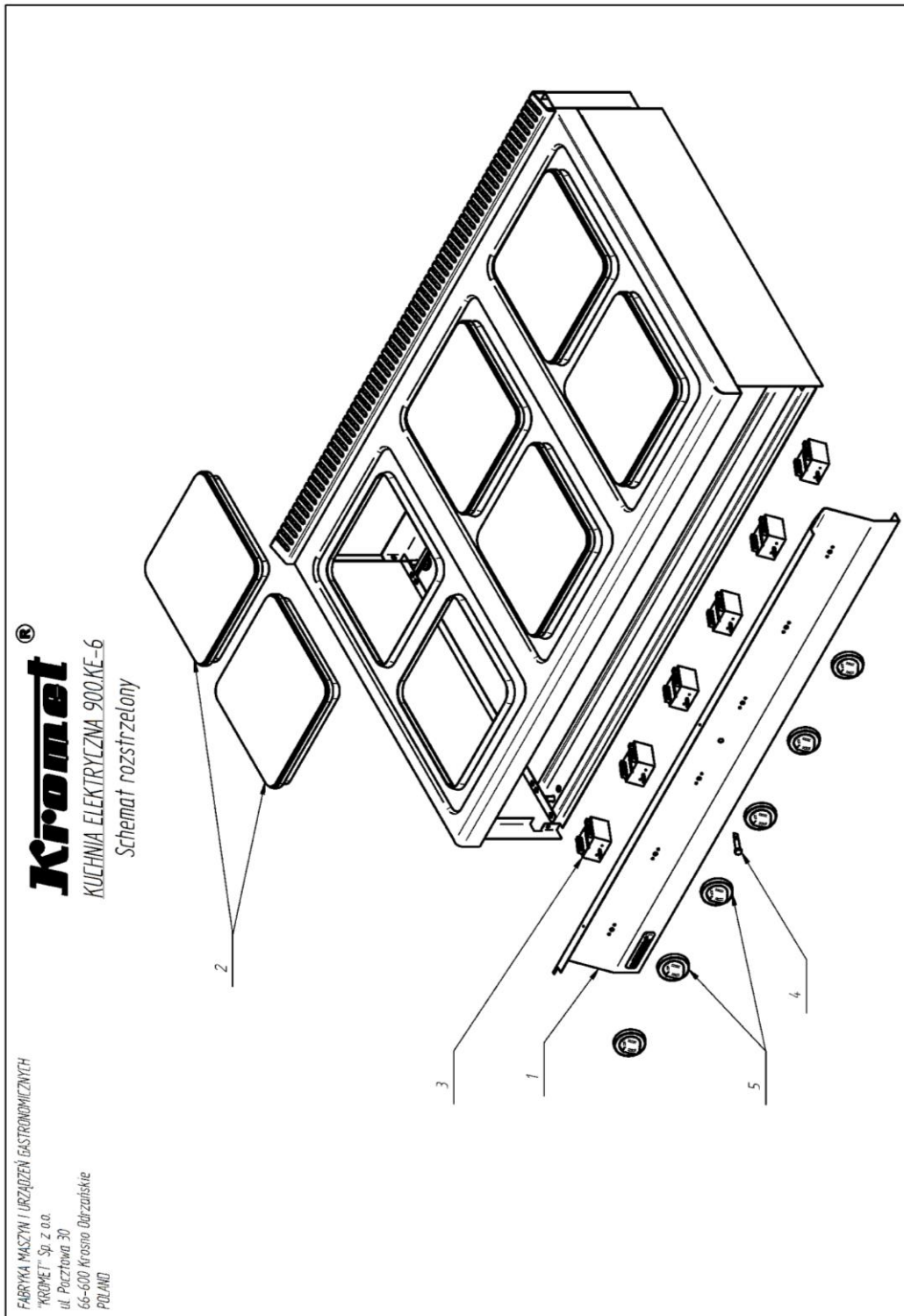
FABRYKA MASZYN I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
 "KROMET" Sp. z o.o.
 ul. Pocztowa 30
 66-600 Krosno Odrzańskie
 POLAND

Kromet[®]

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 900.KE-4

Schemat rozstrzelony





WYKAZ PUNKTÓW ZBIERANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Operator punktu zbierania	Województwo	Miasto	Adres punktu zbiórki	
ARGO-FILM Lublin	lubelskie	Lublin	20-231 Lublin	ul. Zadębie 62
ARGO-FILM Łódź	łódzkie	Łódź	90-272 Łódź	ul. Wschodnia 29
ARGO-FILM Mława	mazowieckie	Mława	06-500 Mława	ul. Sadowa 14
ARGO-FILM Nadarzyn	mazowieckie	Nadarzyn	05-830 Nadarzyn	ul. Pruszkowska 23
ARGO-FILM Tarnów	małopolskie	Tarnów	33-100 Tarnów	ul. Fabryczna 7a
ARGO-FILM Wrocław	dolnośląskie	Wrocław	52-015 Wrocław	ul. Krakowska 180
Biosystem S.A.	małopolskie	Alwernia	32-566 Alwernia	ul. Olszewskiego 25
ECO-CARS Sp. z o.o.	wielkopolskie	Poznań	61-362 Poznań	ul. Forteczna 14a
EKO-HARPOON Oddział Częstoków Mazowiecki	mazowieckie	Częstoków Mazowiecki	05-152 Częstoków	Częstoków Mazowiecki 158
EKO-HARPOON Oddział Rejowiec Fabryczny	lubelskie	Rejowiec Fabryczny	22-169 Rejowiec Fabryczny	ul. Cementowa 20
EKO-PLUS Kraków	małopolskie	Kraków	30-382 Kraków	ul. Biskupińska 15
EKO-PLUS Stąporków	świętokrzyskie	Stąporków	Stąporków,	ul. Staszica 9
Ekoren DKE	dolnośląskie	Oława	55-200 Oława	Godzikowice, ul. Stalowa 12
EKO-SORT	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała	ul. Katowicka 130
Elektrozłom	śląskie	Ślemień	34-323 Ślemień	561
KARAT Elektro Recykling	kujawsko-pomorskie	Lubicz	87-162 Lubicz	ul. Toruńska 64
KGHM Ecoren S.A.	dolnośląskie	Rudna	59-305 Rynarcice,	Rynarcice 38
LECH-MET	dolnośląskie	Żmigród	55-140 Żmigród	ul. Kościuszki 9
MB Recykling	świętokrzyskie	Piekoszów	26-065 Piekoszów	ul. Czarnowska 56
MK-Tech Electrorecycling S.A.	kujawsko-pomorskie	Bydgoszcz	85-880 Bydgoszcz,	Ul. Toruńska 304
P.P.H.U. POLBLUME Zbigniew Miazga	mazowieckie	Góra Kalwaria	05-530 Góra Kalwaria,	ul. Adamowicza 4
P.W. BOWI	śląskie	Częstochowa	42-202 Częstochowa	ul. Ogrodowa 64A
PHU EKOPARTNER	małopolskie	Kraków	<u>1. 30-556 Kraków ul. Drewniana 6,</u> 2. Radzikowskiego 37, 3. Półhanki 76-78	
Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe ABBA-EKOMED Sp. z o. o.	kujawsko-pomorskie	Toruń	87-100 Toruń,	ul. Kluczyki 17-21
PTH Technika Sp. z o.o.	śląskie	Gliwice	44-102 Gliwice	ul. Toszecka 2
SCU Śląskie Centrum Utylizacji	śląskie	Katowice	40-696 Katowice,	ul. Asnyka 32
Serwisownia	mazowieckie	Warszawa	01-919 Warszawa	ul. Wólczyńska 133
Terra S.A.	łódzkie	Tomaszów Mazowiecki	97-200 Tomaszów Mazowiecki,	ul. Wysoka 61/65;
Terra S.A.	mazowieckie	Grodzisk Mazowiecki	05-825 Grodzisk Mazowiecki,	ul. Traugutta 42
WELTMAR	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała	ul. Podwałe 53a



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że produktu po okresie użytkowania lub po utracie cech użytkowych nie należy usuwać z innymi odpadami. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w której dokonali zakupu produktu lub organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

*** OPAKOWANIE POWINNO BYĆ USUWANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI**