

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

Kromet® Sp. z o. o.

ul. Pocztowa 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
PIEC ELEKTRYCZNY
(z termoobieganiem)
000.PE-1/T, 000.PE-2/T, 000.PE-3/T**



Wyrób posiada atest Państwowego Zakładu Higieny nr **B-BŻ-6071-222/19/D**
Krosno Odrzańskie, grudzień 2021r.

SPIS TREŚCI

1. Przeznaczenie pieca.
2. Opis techniczny pieca.
3. Charakterystyka techniczna pieca.
4. Konstrukcja i budowa pieca.
5. Instalowanie pieca.
6. Warunki bezpieczeństwa i higieny.
7. Instrukcja obsługi.
 - 7.1. Sposób uruchomienia pieca, użytkowanie.
 - 7.2. Czynności związane z zakończeniem pracy.
8. Instrukcja konserwacji i remontu.
9. Pakowanie, ładowanie i transport.
10. Wykaz części zamiennych.
11. Uwagi końcowe.
12. Schemat elektryczny.

Uwaga:

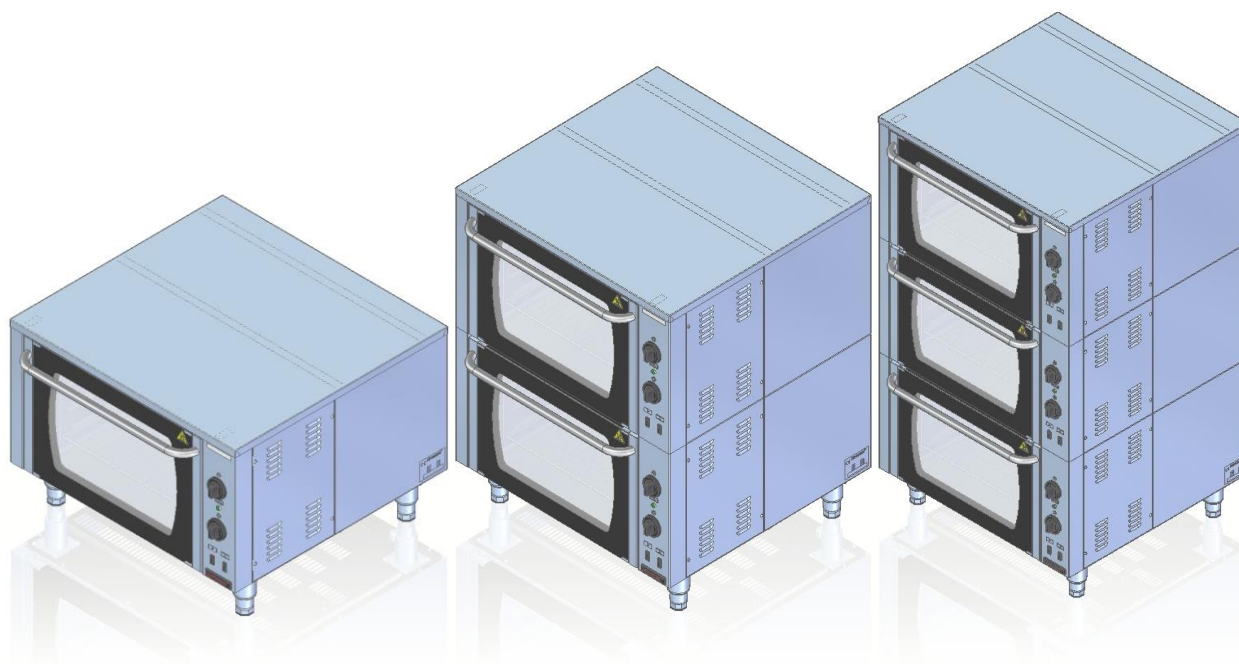
Przed pierwszym uruchomieniem, urządzenie należy rozpakować, usunąć folię ochronną ze wszystkich powierzchni wewnętrznych i zewnętrznych. Umyć wszystkie powierzchnie wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu i wytrzeć do sucha. Sprawdzić czy na powierzchniach urządzenia nie znajdują się pozostałości opakowania, materiały łatwopalne lub czy powierzchnia nie jest zabrudzona.

1. Przeznaczenie pieca.

Piece elektryczne 000.PE-1,2,3/T przeznaczone są do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia, w barach, w restauracjach, jadłodajniach przez osoby przeszkolone. Piece służą do pieczenia mięs, ryb, zapiekanek, ciast lekkich oraz ciasteczek jak również do rozmrażania gotowych potraw.

2. Opis techniczny pieca.

Piec składa się z komory posadowionej na podstawie. Całość obudowana jest zewnętrzną obudową. Komora robocza posiada izolację termiczną. W przedniej części pieca znajdują się drzwi oraz tablica sterownicza wyposażona w urządzenia sterownicze i sygnalizacyjne.



Rys.1. Widok ogólny pieców elektrycznych 000.PE- 1/T, 2/T, 3/T

3. Charakterystyka techniczna pieca.

Tabela 1. Charakterystyka techniczna.

Dane techniczne	000.PE- 1/T	000.PE- 2/T	000.PE-3/T
Moc	7 kW	14kW	21 kW
Napięcie znamionowe i rodzaj prądu	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz
Stopień ochrony	IP 22	IP 22	IP 22
Regulacja temperatury w zakresie	50 ÷ 250 °C	50 ÷ 250 °C	50 ÷ 250 °C
Masa urządzenia.	67	118	170
Wymiary (axbxh)	900x850x640	900x850x1110	900x850x1580

4. Konstrukcja i budowa pieca.

Piec przystosowany jest do zastosowania pojemników funkcjonalnych GASTRONORM GN 2/1, głębokość pojemników dostosowana do rodzaju obrabianych produktów.

Piec 000.PE-1/T /rys.2/ zbudowany jest z elementów wykonywanych z blach nierdzewnych kwasoodpornych /poz.2/. Głównym elementem pieca jest komora pieca /poz.1/. Regulacja temperatury w komorze roboczej pieca odbywa się przy pomocy regulatora temperatury /poz.3/ w zakresie 50°C ÷ 250°C. Piece 000.PE-2/T i 000.PE-3/T zbudowane są analogicznie jak piec 000.PE-1/T, posiadają dwie lub trzy komory grzejne w zależności od typu.



Rys.2. Ogólna budowa pieca elektrycznego 000.PE- 1/T

Na tablicy sterowniczej zamocowane są;


- regulator temperatury z wyłącznikiem sterowania /poz.3/,
- wyłącznik oświetlenia /poz.4/,
- wyłącznik wentylator-grzanie /poz.5/,
- kontrolka załączenia funkcji grzania /6/,
- wyłącznik czasowy dwugodzinny /7/
- drzwi /8/

Piec wyposażony jest w przewód przyłączeniowy z wtyczką.

5. Instalowanie pieca.

UWAGA: W pomieszczeniu przeznaczonym do eksploatacji urządzeń, musi znajdować się prawidłowo wykonana instalacja elektryczna/gazowa.

Warunkiem zachowania gwarancji na wszystkie urządzenia gazowe, kotły warzelne elektryczne i piece konwekcyjne, podłączenie do instalacji elektrycznej/gazowej oraz pierwsze uruchomienie, musi dokonać wyłącznie autoryzowany serwis firmy Kromet.

- a) w przypadku ustawienia pieca przy ścianie pomieszczenia minimalna odległość powinna wynosić:
 - od ściany niepalnej wg możliwości ustawienia, ale nie mniej niż 100mm
 - od ściany chronionej tj. ściany z materiałów łatwopalnych ale otynkowanej lub zabezpieczonej w inny i równorzędny sposób nie mniej niż 30 cm .
 - od ściany nie chronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych nie mniej niż 60 cm .
- b) wypoziomować komorę pieca przy pomocy regulowanych nóżek,
- c) zamontować gniazdo w pobliżu urządzenia, umożliwiając łatwy i wygodny do niego dostęp,
- d) po podłączeniu wtyczki do sieci należy załączyć piec przez ustawienie pokrętła regulatora temperatury / rys.2 poz. 3/ na żadaną temperaturę,
- e) załączyć wyłącznik /poz. 5 / zaświeci się lampka  sygnalizująca funkcję grzanie, (drzwi pieca muszą być zamknięte)

Piec podłączony musi być do gniazda posiadającego aktualne badania oporności izolacji i skuteczności ochrony przeciwporażeniowej z wyłącznikiem różnicowo - prądowym ΔI 30 mA 40A i zabezpieczeniem instalacyjnym o wartości dobranej do ilości komór. 000.PE -1T- S303 25A, 000.PE -2T- S303B 32A, 000.PE-3A- S303T 40A

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.

6. Warunki bezpieczeństwa i higieny.

W celu uniknięcia możliwości poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym obsługi w przypadku nieumiejętnego posługiwania się piecem należy:

- a) zaznajomić obsługę z zasadami prawidłowej eksploatacji pieca na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno-ruchowej,
- b) zaznajomić obsługę z podstawowymi przepisami eksploatacji urządzeń elektrycznych, z zasadami bezpiecznej pracy w zapleczach kuchennych oraz z zasadami udzielania pomocy w nagłych wypadkach.

Nie wolno dopuścić do pracy pieca z nieosłoniętymi elementami elektrycznymi. Zabrania się osobom niepowołanym dostępu do elementów będących pod napięciem. Po każdorazowym zakończeniu pracy, podczas remontu, czyszczenia piec należy bezwzględnie odłączyć od sieci wyciągając wtyczkę z gniazda.

Zabrania się mycia pieca strumieniem wody.

7. Instrukcja obsługi.

7.1. Sposób uruchomienia pieca, użytkowanie.

Chcąc uruchomić piec należy:

- włożyć wtyczkę do gniazda zasilającego urządzenie,
- włączyć funkcję termoobiegu,
- przekręcając pokrętkę regulatora temperatury w prawo ustawić żadaną temperaturę w przedziale 50°C - 250°C.

W celu ustabilizowania temperatury w komorze, dla nastawy 180°C zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez okres 10 minut.

Obróbka termiczna produktów piekarniczych może odbywać się maksymalnie na co drugim poziomie. Podczas obróbki konieczne może być także odwrócenie blach z wsadem. Zaleca się formy z jasnym dnem, kolor ciemny absorbuje zbyt wiele ciepła. Nie zaleca się użytkowania urządzeń do wypieku ciast ciężkich.

Wielkość stosowanych blach nie może zakłócić cyrkulacji powietrza.

Oświetlenie komory pieca włączane jest wyłącznikiem. W trakcie pieczenia oświetlenie powinno być wyłączone.

Parametry obróbki termicznej ustawić zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej.

7.2. Czynności związane z zakończeniem pracy.

Po zakończeniu procesu pieczenia i wyciągnięciu wsadu wyłącznik termoobiegu włączamy w poz. 0 (klawisz pokrętkła nie jest podświetlony) Pokrętkło regulatora temperatury ustawić w poz. 0.

Po zakończonej pracy piec należy wyczyścić przy pomocy delikatnych środków myjących. Przy dłuższej przerwie w pracy pieca należy go zakonserwować np. wazeliną techniczną.

UWAGA: Podczas pracy pieca mogą wystąpić odkształcenia ścian wewnętrznych komory wypiekowej , które nie mają wpływu na jakość obrabianych produktów.

8. Instrukcja konserwacji i remontu.

Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych lub remontowych pieca należy bezwzględnie wyłączyć piec z sieci przez wyciągnięcie wtyczki z gniazda zasilającego.

Konserwacja bieżąca pieca polega na usunięciu zanieczyszczeń poprzez dokładne mycie komory roboczej, rusztu, drzwi i obudowy zewnętrznej pieca przy pomocy szmatki zamoczonej w ciepłej wodzie z dodatkiem środków myjących.

Minimum raz w roku należy dokonać przeglądu okresowego urządzeń. Podczas przeglądu należy sprawdzić:

- jakość połączeń elektrycznych,
- stan wentylatora
- stan oprawy oświetleniowej
- jakość przewodów elektrycznych,
- prawidłowość działania poszczególnych elementów i stopień ich zużycia, w przypadku stwierdzenia usterek dokonać naprawy.

W zakres remontu kapitalnego wchodzi czynności wykonywane podczas przeglądu okresowego oraz naprawa lub wymiana elementów uszkodzonych mechanicznie.

Należy zwrócić szczególną uwagę na zużycie takich elementów jak:

- urządzenie sterujące pieca,
- elementy grzejne,
- stan wentylatora
- stan oprawy oświetleniowej
- jakość izolacji.

Konserwację bieżącą przeprowadza użytkownik, przegląd okresowy i remont kapitalny powinien wykonać odpowiednio przeszkolony konserwator lub autoryzowany serwis.

UWAGA: Jeśli podczas obsługi codziennej zauważono: uszkodzenie przewodu zasilającego lub jakiegokolwiek innej części elektrycznej lub mechanicznej należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i przeprowadzić przegląd i konserwację.

9. Pakowanie, ładowanie, transport.

Piec pakowany jest zgodnie z wymogami dokumentacji. Ładowanie pieców na środki transportowe, rozładowywanie ich, oraz przenoszenie powinno odbywać się za pomocą odpowiednich urządzeń podnośnikowych. Przewóz powinien odbywać się krytymi środkami transportowymi. W czasie transportu piece powinny być zabezpieczone przed przesuwaniem, przewracaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

10. Wykaz części zamiennych.

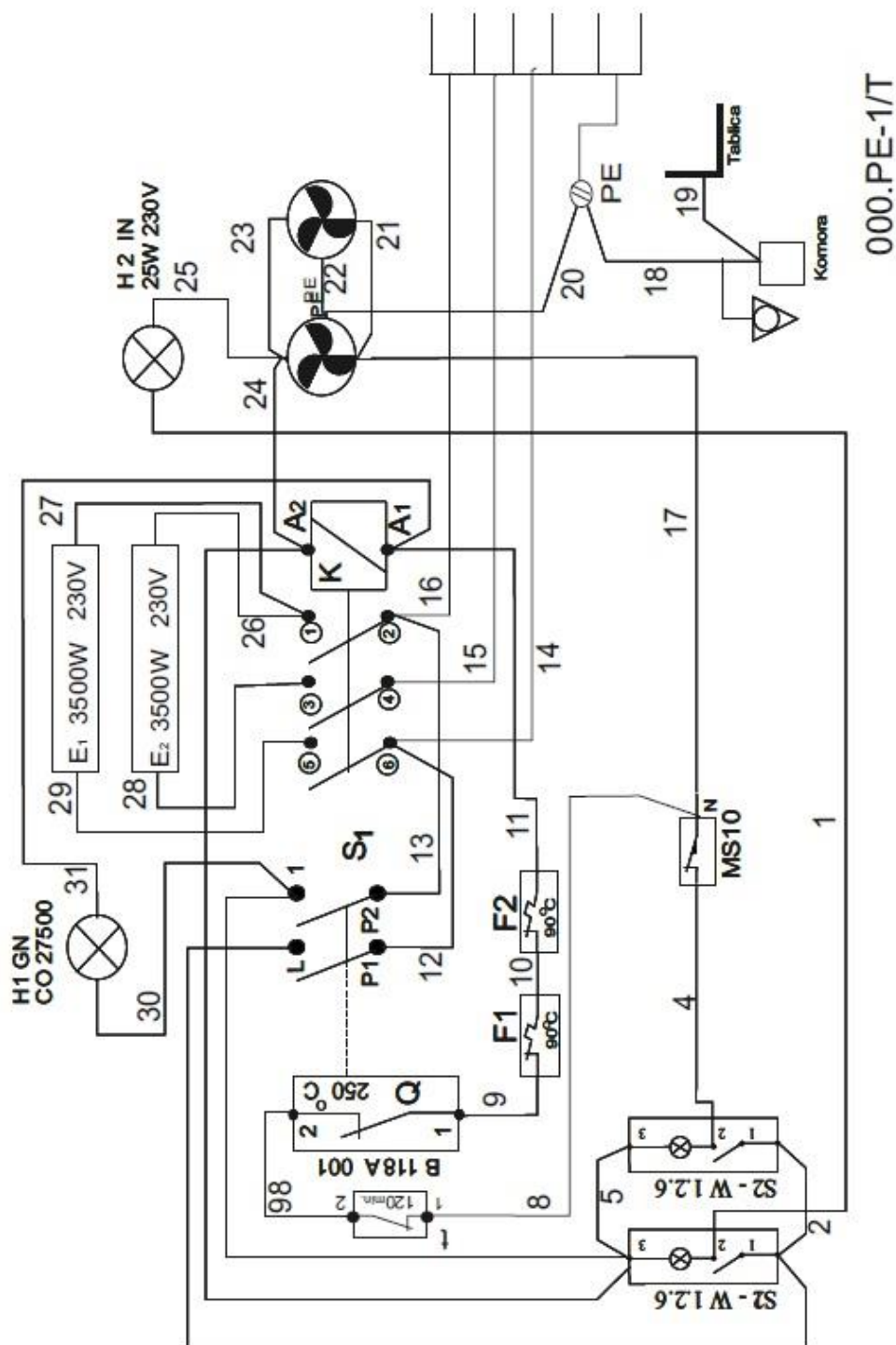
Tabela 2. Wykaz części zamiennych.

Lp.	Nazwa części	Nr rys. lub typ
1.	Grzejnik termoobiegu 3,5kW, 230V	typ. 21.041 230V
2.	Wyłącznik	C6003
3.	Stycznik	MC-18b 1a1b
4.	Mikrowyłącznik	MS 10
5.	Lampka	0366-513-0
6.	Mieszacz powietrza	AWP-01K
7.	Lampka sygnalizacyjna	CO 2700 GN
8.	Regulator temperatury	NT 293KR
9.	Wyłącznik termiczny	A.R.03. 120.05.W3.M5.S2
10.	Wyłącznik czasowy	XTI 2772B 120min
11.	Filtr	US-3

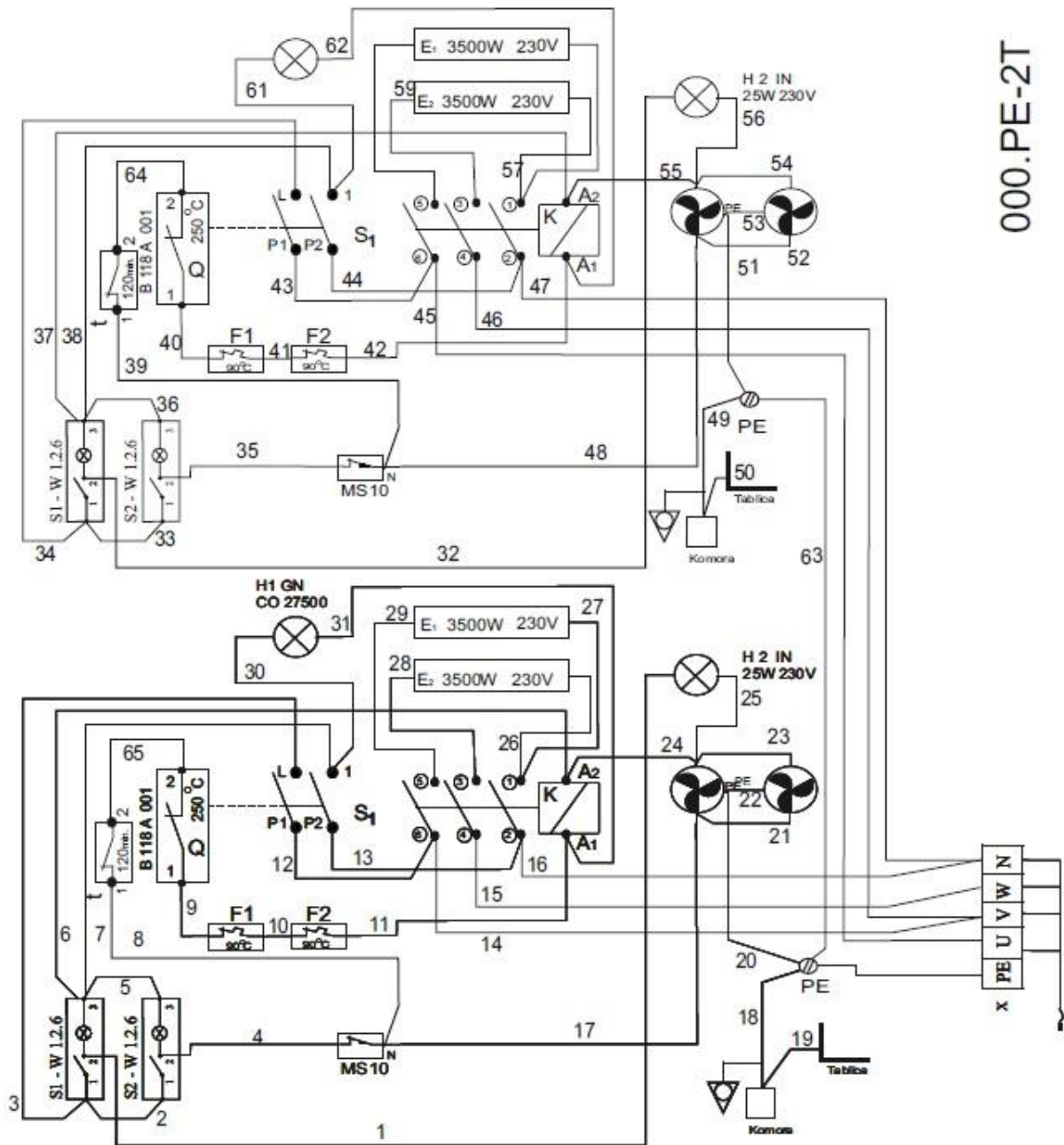
11. Uwagi końcowe.

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

12. Schemat elektryczny.

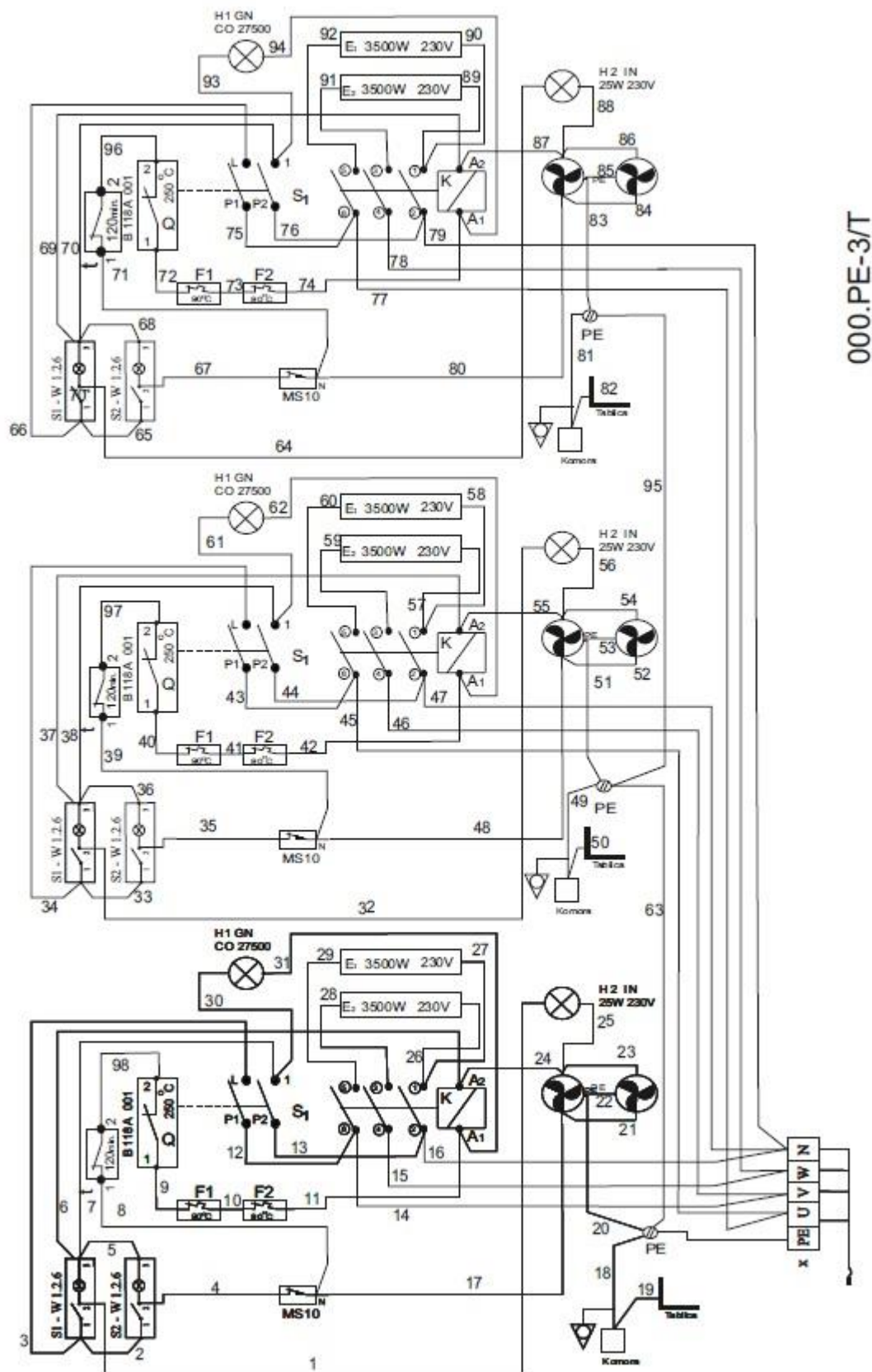


rys.3. Schemat elektryczny pieca elektrycznego 000.PE -1/T



000.PE-2T

rys.4. Schemat elektryczny pieca elektrycznego 000.PE -2/T



000.PE-3/T

rys.5. Schemat elektryczny pieca elektrycznego 000.PE -3/T

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 Ma- zowiecki	05-152 Czosnów Częstoków Mazowiecki 158	
EKO-HARPOON Oddział Rejowiec Fabryczny	lubelskie	Rejowiec Fa- bryczny	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	1. 30-556 Kraków ul. Drewniana 6, 2. Radzikowskiego 37, 3. Półnanki 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 Ma- zowiecki	97-200 Tomaszów Mazowiecki, ul. Wysoka 61/65;	
Terra S.A.	mazowieckie	Grodzisk Mazo- wiecki	05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutta 42	
WELTMAR	śląskie	Bielsko-Biała	43-300 Bielsko-Biała ul. Podwale 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**