

WWW.CUSTOMHEAT.COM.UA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрическое оборудование



DESIGNED AND ENGINEERED

BY CUSTOMHEAT®

JV Kontakt

5/2 Akademika Filatova st.,
Odessa, ZIP 65080, Ukraine

Model:	
Ser. Nr.:	

VAC
Hz
PH
kW



Made in Ukraine

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ

«CUSTOM HEAT»

Общие инструкции

Перед использованием оборудования внимательно прочитайте данную инструкцию.

Инструкция была написана для обеспечения безопасности обслуживающего персонала, в случае несоблюдения приведенных правил эксплуатации, Вы можете утратить право на бесплатное обслуживание в течении гарантийного срока.

Наше оборудование было тщательно протестировано и проверено специалистами отдела технического контроля.

Все действия по установке, обслуживанию и ремонту должны быть произведены квалифицированным персоналом. В случае необходимости следует связаться с авторизованными сервисными центрами и использовать только оригинальные запасные части.

ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

Приготовление продуктов происходит в жарочной камере с помощью интенсивного движения нагретого воздуха.

Применение принудительной вентиляции (динамика) в конвекционных печах, по сравнению с печами со статическим распределением нагретого воздуха повышает эффективность выпечки на 300%.

Преимущества при использовании печей с принудительной вентиляцией

Основные особенности, делающие эффективным использование данного оборудования:

- а) экономия времени в процессе выпечки;**
- б) экономия электроэнергии в процессе работы печи.**

ССЫЛКА НА СТАНДАРТЫ

Данное оборудование соответствует требованиям ГОСТ 27570.0; ГОСТ 27570.38; ГОСТ 27570.42; ГОСТ 12.2.092. И относится к категории «профессиональное кухонное оборудование». К эксплуатации допускаются только обученный персонал.

Конвекционные печи изготавливаются по размерам соответствующим максимальному количеству устанавливаемых противней 600X400 или габаритов GN 1/1 (530X325). Расстояние между противнями 80 мм. и 60 мм соответственно.

4-х уровневые конвекционные печи снабжены:

- 2 вентиляторами и 2 нагревательными элементами по 3,3 кВт

6-ти уровневые конвекционные печи снабжены:

- 2 вентиляторами и 2 нагревательными элементами по 3,3 кВт или 2 нагревательными элементами по 5 кВт в зависимости от модели.

10-ти уровневые конвекционные печи снабжены:

- 2 вентиляторами и 2 нагревательными элементами по 8 кВт

УСТАНОВКА

- Снимите защитную пленку с поверхности оборудования и вымойте рабочую камеру.
- В помещении, где будет установлено оборудование, должна быть предусмотрена общеобменная вентиляция.
- Оборудование должно быть установлено на подставке, имеющую ровную поверхность, которая должна выдерживать соответствующую нагрузку. Используя имеющиеся в комплекте ножки, выставите печь по уровню.
- Подключение оборудования должно производиться квалифицированными специалистами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

- Перед подключением оборудования убедитесь, что на силовой кабель не подается электрическое питание.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

1. Важно, чтобы оборудование было подключено через автоматический выключатель, который должен соответствовать по характеристикам устанавливаемому оборудованию. Основным переключателем должен быть расположен в легкодоступном месте.
2. По своим характеристикам основной автомат должен соответствовать всем действующим нормам и правилам.
3. Электробезопасность может быть гарантирована, в том случае, если оборудование правильно заземлено в соответствии с действующими нормами.
4. Убедитесь, что подведенное напряжение соответствует напряжению, необходимому для нормальной работы печи.

Подключение воды

Для всех моделей

Соедините входной водяной патрубок ($\frac{3}{4}$ " NPT) с питающим трубопроводом через секущий вентиль, механический и умягчающий фильтры. Вода, которая будет поставляться, должна иметь жесткость 10 F

Допустимое давление воды 150 - 250 кПа (1,5-2 бар).

***ВНИМАНИЕ:**

Не мыть печь аппаратами подающими воду под давлением (типа «Керхер»).

Эксплуатация конвекционной печи

Важно: ежедневно, до начала приготовления продукта, разогрейте конвекционную печь до 200 С в течении 10 минут.

1. Печи с механическим управлением 42МВНВ

На приборной панели установлены:

1. Таймер. Возможна установка времени от 0 до 120 мин.
2. Термостат. Возможна установка температуры от 0 до 270°C
3. Кнопка подачи пара.

Поступление пара в рабочую камеру обеспечивается впрыском воды на нагревательные элементы при нажатии кнопки подачи пара.

ВНИМАНИЕ!

Подача пара происходит только при работающих нагревательных элементах.

Во время первого включения, печь должна быть нагрета до максимальной температуры 270°C (без продукта внутри).

Перед приготовлением продукта необходимо прогреть конвекционную печь.

- Поворотом **ручки термостата (2)** установите необходимую температуру.
- Поворотом **ручки таймера (1)** установите время необходимое для приготовления.



1. Печи с механическим управлением 64РХН, 64РХН-1, 1041РХН

На приборной панели установлены:

1. Таймер. Возможна установка времени от 0 до 120 мин.
2. Термостат. Возможна установка температуры от 0 до 270°C
3. Регулятор подачи пара. Устанавливает степень открытия клапана.
4. Кнопка регулировки работы вентилятора (для моделей 64РХН-1 и 1041РХН). В положении «1» 80% оборотов; в положении «2» 100% оборотов.

Поступление пара в рабочую камеру обеспечивается впрыском воды на нагревательные элементы при повороте регулятора подачи пара.

ВНИМАНИЕ!

Подача пара происходит только при работающих нагревательных элементах.

Во время первого включения, печь должна быть прогрета до максимальной температуры 220°C (без продукта внутри), в течении 15 минут.

Поворотом **ручки термостата (1)** установите необходимую температуру.

Поворотом **ручки таймера (2)** установите время необходимое для приготовления.

Поворотом **ручки регулятора подачи пара (3)** установите необходимую степень открытия клапана.

Нажатием **кнопки регулировки работы вентилятора (4)** выберите необходимый процент оборотов вращения (для моделей 64РХН-1 и 1041РХН).



2. Печь с механическим управлением 43МХНВ (220В, 50Гц)

Четырех уровневая конвекционная печь.


Максимальное количество протвений (430х430 мм) – 4 шт. – снабжена тремя нагревательными элементами (ТЭНами).

Верхний 1800+700 Вт

Нижний 1500 Вт

Круглый ТЭН установленный на задней стенке (вокруг нереверсивного вентилятора) – 2500 Вт. Наличие трех нагревательных элементов

ТЭНов, вентилятора, и многопозиционного переключателя позволяет работать в семи режимах приготовления продукта:

- | | | | | | |
|---|---|---|----|---|--|
| 1 |  | Выключить | 6 |  | Режим жарки без вентилятора (700Вт) |
| 2 |  | Свет | 7 |  | Режим жарки с работающим вентилятором (700Вт+конвекция) |
| 3 |  | Работа верхнего и нижнего тенов без вентилятора (1800Вт+1500Вт) | 8 |  | Циркуляция горячего воздуха. Конвекция при работе верхнего и нижнего тенов (1800Вт+1500Вт+конвекция) |
| 4 |  | Работа нижнего тена без вентилятора (1500Вт) | 9 |  | Циркуляция горячего воздуха. Конвекция при работе только заднего тена (2500Вт+конвекция) |
| 5 |  | Работа верхнего тена без вентилятора (1800Вт) | 10 |  | Режим охлаждения. Термостат на 0 |

Работа таймера, термостата и кнопка подачи пара описаны выше.

ВНИМАНИЕ!

На всех конвекционных печах установлен аварийный термостат, отключающий нагревательные элементы при температуре, превышающей на 20° максимально установленную температуру 270°C

3. Печи с электронным управлением 42МВНВЕ, 64РХНЕ, 1041РХНРЕ

По техническим характеристикам соответствуют аналогичным печам с механическим управлением. Подробное описание панели управления в Приложении №1.



ЧИСТКА И УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ: перед проведением работ по очистке и обслуживанию оборудования убедитесь, что печь отключена от сети.

Для обеспечения долгой и надежной работы оборудования следуйте нижеизложенным рекомендациям.

- Не мыть печь аппаратами подающими воду под давлением.
- Печь следует мыть, пока она еще теплая, так как тогда ее легче отчистить.
- Детали из нержавеющей стали следует мыть неабразивными средствами. Вещества, содержащие хлор и аммиак не должны использоваться.
- Для мытья стекла используйте теплую воду с растворенными в ней мягкими моющими средствами. Не следует мыть горячие стекла.

Изготовитель оборудования не несет ответственность за возможные неисправности, возникшие вследствие не соблюдения данных инструкций.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

г. **Одесса**, ул. Академика Филатова, 5/2
+380(482) 34-16-00

г. **Киев**, ул. Гарматная, 55
+380(44) 404-55-99

г. **Днепропетровск**, ул. Горького, 22
+380(562) 35-30-90

г. **Черкассы**, ул. Сумгайтская, 7
+380(472) 66-98-58

г. **Харьков**, ул. Малогончаровская, 29
+380(62) 203-78-96

г. **Львов**, ул. Богдана Хмельницкого, 188
+380(32) 245-49-83