РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ "ROTOR"

ELLADE 10T

ELLADE 15T

PRISMA S1

PRISMA C1

Редакция 02
02.10.2024

Печь, описанная в настоящем руководстве по эксплуатации, была спроектирована и изготовлена компанией:

Danzi forni - VIA ARENA 35 - 37050 CA' DEGLI OPPI - VERONA -- ITALY
ТЕЛ. 0039.045.7130211
ТЕЛ. 0039.045.7130237
Эл. почта: info@danziforni.it
Эл. почта: tecnico@danziforni.it

Воспроизведение запрещено в соответствии с законом.
Без специального разрешения запрещается воспроизводить это руководство полностью или частично любыми средствами, включая фотокопирование, даже для внутреннего или учебного использования.
Информация, содержащаяся в данном руководстве по эксплуатации, не может быть использована для целей, отличных от тех, для которых она была составлена. Иллюстрации и возможные схематические чертежи печи предназначены только для обучения. Содержание данного руководства может быть изменено без предварительного уведомления.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ВЫПОЛНЯЮТСЯ:
(Заполняется дилером)

Для любых нужд DANZI FORNI имеет службу технической поддержки; КОНТАКТЫ:
ТЕЛ. 045-7130237
Эл. почта: tecnico@danziforni.it

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Нижеприведенные общие правила техники безопасности должны неукоснительно соблюдаться на всех этапах эксплуатации и технического обслуживания печи.
Несоблюдение этих правил может привести к неэффективности систем и предписаний безопасности, предусмотренных на этапе проектирования и строительства печи.
Компания DANZI FORNI снимает с себя всякую ответственность за повреждение печи или травм пользователя, возникшие в результате несоблюдения нижеприведенных правил техники безопасности.

МОНТАЖ И ПРИЕМОЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ПЕЧИ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ, АВТОРИЗОВАННЫМ КОМПАНИЕЙ-ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

ПЕЧЬ ДОЛЖНА ВКЛЮЧАТЬСЯ ТОЛЬКО И ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО КОМПЕТЕНТНЫМ И СООТВЕТСТВУЮЩЕ ОБУЧЕННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

ВО ВРЕМЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ИЛИ ПОДЪЕМА ПЕЧИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВЫ ДЕЙСТВУЕТЕ С НЕОБХОДИМОЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ, СОБЛЮДАЯ ИНСТРУКЦИИ, ПРИВЕДЕННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ПЕЧИ ДОЛЖЕН УБЕДИТЬСЯ, ЧТО ВСЕ ИНСТРУКЦИИ, ПРИВЕДЕННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ, НЕУКОСНИТЕЛЬНО И ЧЕТКО СОБЛЮДАЮТСЯ.

ЛЮБЫЕ ДЕЙСТВИЯ С ПЕЧЬЮ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ВМЕШАТЕЛЬСТВО В РАБОТУ СИСТЕМ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРЕДСТАВЛЯЮТ РИСК ДЛЯ ОПЕРАТОРА.

РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ИЛИ РЕМОНТУ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ОБУЧЕННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ИНСТРУКЦИЙ, ПРИВЕДЕННЫХ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.

ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ И/ИЛИ РЕГУЛИРОВКЕ, ОТКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ ОТ ИСТОЧНИКОВ ПИТАНИЯ.

ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОНСТРУКЦИИ ПЕЧИ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО И ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПЕРСОНАЛОМ, АВТОРИЗОВАННЫМ КОМПАНИЕЙ-ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ ПЕЧЬ ВОЗДЕЙСТВИЮ СТРУЙ ВОДЫ.

ПО ОКОНЧАНИИ ЦИКЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧИ И ВО ВРЕМЯ ОПЕРАЦИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ/РЕМОНТА ОТКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ПЕРЕКРОЙТЕ КЛАПАНЫ ПОДАЧИ ВОДЫ, ГАЗА И ДИЗЕЛЬНОГО ТОПЛИВА.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕЧЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЛИ РАЗОГРЕВА ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ИЛИ СПИРТОСОДЕРЖАЩИХ ВЕЩЕСТВ.

Sommario

РАЗДЕЛ 1 5
1.1.ОПИСАНИЕ ПЕЧИ 5
1.2.ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ПЕЧИ 5
1.3.ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ 6
1.4. ТЕЛЕЖКИ И ПРОТИВНИ 7
1.5.ЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 11
1.6.НЕЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 11
1.7.ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ 11
1.8.УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ 11
РАЗДЕЛ 2 12
2.1 ТРАНСПОРТИРОВКА, ПЕРЕМЕЩЕНИЕ, ХРАНЕНИЕ 12
2.2 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ 12
2.3 ДОПУСТИМЫЕ УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ 12
2.4. РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОДЪЁМНЫХ КРЮКОВ НА СВОДЕ ПЕЧИ 13
2.5.ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ 15
2.6. СБОРКА И УСТАНОВКА ПЕЧИ 16
2.7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ К ВНЕШНИМ ИСТОЧНИКАМ ЭНЕРГИИ 17
2.7.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДЫМОХОДОВ И ПАРООТВОДОВ 17
2.7.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ПОДАЧИ ТОПЛИВА 18
2.7.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ВОДОСНАБЖЕНИЯ 19
2.7.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ 20
2.7.5. СХЕМЫ ТОЧЕК ПОДКЛЮЧЕНИЯ (ПРИСОЕДИНЕНИЯ) ELLADE 10T 22
2.7.6. СХЕМЫ ТОЧЕК ПОДКЛЮЧЕНИЯ ELLADE 15T 23
2.7.7. СХЕМЫ ТОЧЕК ПОДКЛЮЧЕНИЯ PRISMA S1 24
2.7.8. СХЕМЫ ТОЧЕК ПОДКЛЮЧЕНИЯ PRISMA C1 25
2.8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЩИТА УПРАВЛЕНИЯ, ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ВЕРСИЯ 26
2.9. РАБОЧИЙ ЦИКЛ 27
2.10. ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ПЕЧИ 27
2.11. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ 28
2.12. УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ 28
2.13. НАСТРОЙКА ВЫПЕЧКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ROTOR 29
2.13.1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНОК 29
2.13.2. РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНОК ВО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ 29
2.13.3. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ ELLADE 10T 30
2.13.4. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ ELLADE 15T 30
2.13.5. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ S1 6040 31
2.13.6. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ S1 5070 31
2.13.7. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ S1 6080 32
2.13.8. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ S1 6080 – 60 Гц 32
2.13.9. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛЕЙ S1 8080 – 80100 – 80120 33
2.13.10. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ C1 6080 33
2.13.11. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ C1 70100 34

2.13.12. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ C1 80120 34
2.14. ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ВЫПЕЧКИ) 35
2.15. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ 35
РАЗДЕЛ 3 36
3.1. АВАРИЙНАЯ ОСТАНОВКА ПЕЧИ 36
3.2. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ 36
3.3. ЧИСТКА 36
3.4. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 38
3.5. ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ 41
3.6. ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ 42
3.7. ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ 43

РАЗДЕЛ 1

1.1.ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

Ротационная печь (PRISMA C1 -- PRISMA S1 -- ELLADE 10T-15T) - это промышленная конвекционная печь, предназначенная для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на противнях.

СТРУКТУРА: Внутренняя структура печи, камера выпечки и фасад печи выполнены из нержавеющей стали.

НАГРЕВ: С теплообменником перекрестно-точного типа со смешанными потоками, преимущественно в режиме прямотока, либо с батареей оребренных и бронированных ТЭНов.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ: Питание от низкого безопасного напряжения (12/24 Вольт), также доступна электронная версия с сохраняемыми в памяти программами выпечки.

МОТОР-РЕДУКТОР ВРАЩЕНИЯ ТЕЛЕЖКИ: Мотор-редуктор червячного типа, оснащённый внутренней фрикционной муфтой с защитной функцией. Она останавливает вращение тележки при возникновении препятствия с усилием более 150 Н.

ПАРООБРАЗОВАТЕЛЬ: Металлическое устройство, предназначенное для производства значительного количества мгновенного пара. Количество производимого пара регулируется с помощью электронного блока управления, который обеспечивает постоянную интенсивность паровыделения.

ВЕНТИЛЯТОР ВОЗДУШНОГО ПОТОКА: С прямой передачей (приводом) для увеличенного срока службы и снижения уровня шума.

ВЫТЯЖКА ПАРА: Отводит пары, образующиеся внутри печи во время выпечки. При открытии дверцы включается автоматически.

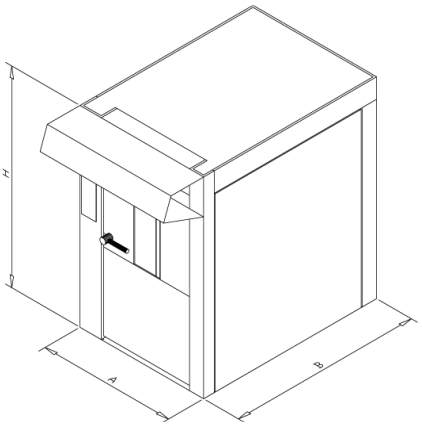
1.2.ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ПЕЧИ

Идентификационные данные печи (модель, серия и серийный номер) и ее производителя указаны на соответствующей табличке с данными, установленной на самой печи.



На этой табличке также указаны значения напряжения питания, потребления и мощности, относящиеся к электрической системе и газовой/дизельной горелке.
Примечание: При обращении за технической помощью указывайте модель и серийный номер печи.

1.3.ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

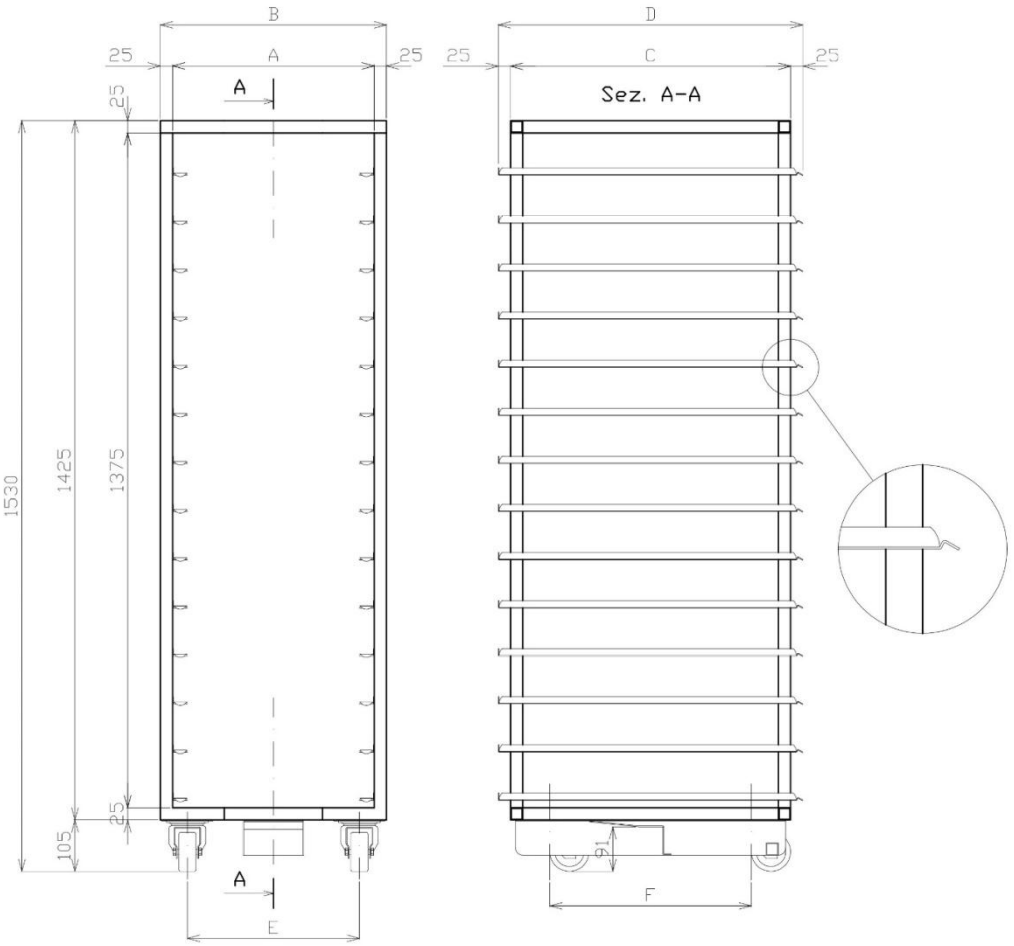


Модель	Внешние размеры (мм) A	B	H	Тепловая мощность (kBт)	Электро мощность (kBт)	Дизельная Горелка RIELLO	Газовая Горелка RIELLO
ELLADE 10T 6040	1030	1370	1330	24,5	1,2	40 F5	40 FS3
ELLADE 10T 6040 EL	1030	1370	1330	---	15,0+1,2	---	---
ELLADE 10T 5070	1150	1530	1330	29,5	1,2	40 F5	40 FS3
ELLADE 10T 5070 EL	1150	1530	1330	---	18,0+1,2	---	---
ELLADE 15T 6040	1030	1370	1945	39,0	1,4	40 F5	40 FS5
ELLADE 15T 6040 EL	1030	1370	1945	---	24+1,4	---	---
ELLADE 15T 5070	1150	1530	1945	46,0	1,4	---	RX70
ELLADE 15T 5070 EL	1150	1530	1945	---	30+1,4	---	---
PRISMA S1 6040	1090	1700	2170	42,0	2,2	40 F5	40 FS5
PRISMA S1 6040 EL	1090	1700	2170	---	30+2,2	---	---
PRISMA S1 5070	1240	1825	2170	51,0	2,2	40 F5	40 FS5
PRISMA S1 5070 EL	1240	1825	2170	---	36+2,2	---	---
PRISMA S1 6080	1390	1960	2170	59,0	2,2	40 F10	40 FS8
PRISMA S1 6080 EL	1390	1960	2170	---	52,5+2,2	---	---
PRISMA S1 8080	1540	2140	2170	73,0	2,2	40 F10	40 FS8
PRISMA S1 8080 EL	1540	2140	2170	---	60+2,2	---	---
PRISMA S1 80100	1660	2240	2170	86,0	2,2	40 F10	40 FS8
PRISMA S1 80100 EL	1660	2240	2170	---	67,5+2,2	---	---
PRISMA S1 80120	1825	2405	2170	100,0	2,2	40 F10	40 FS10
PRISMA S1 80120 EL	1825	2405	2170	---	75+2,2	---	---
PRISMA C1 6080	1940	1520	2170	66,0	2,2	40 F10	40 FS8
PRISMA C1 6080 EL	1940	1520	2170	---	60+2,2	---	---
PRISMA C1 70100	2160	1580	2170	98,0	2,2	40 F10	40 FS10
PRISMA C1 70100 EL	2160	1580	2170	---	75+2,2	---	---
PRISMA C1 80120	2390	1780	2170	123,0	2,2	40 F20	40 FS15
PRISMA C1 80120 EL	2390	1780	2170	---	90+2,2	---	---

ПРИМЕЧАНИЕ: Версии, обозначенные суффиксом "E", имеют исключительно электрическое питание.

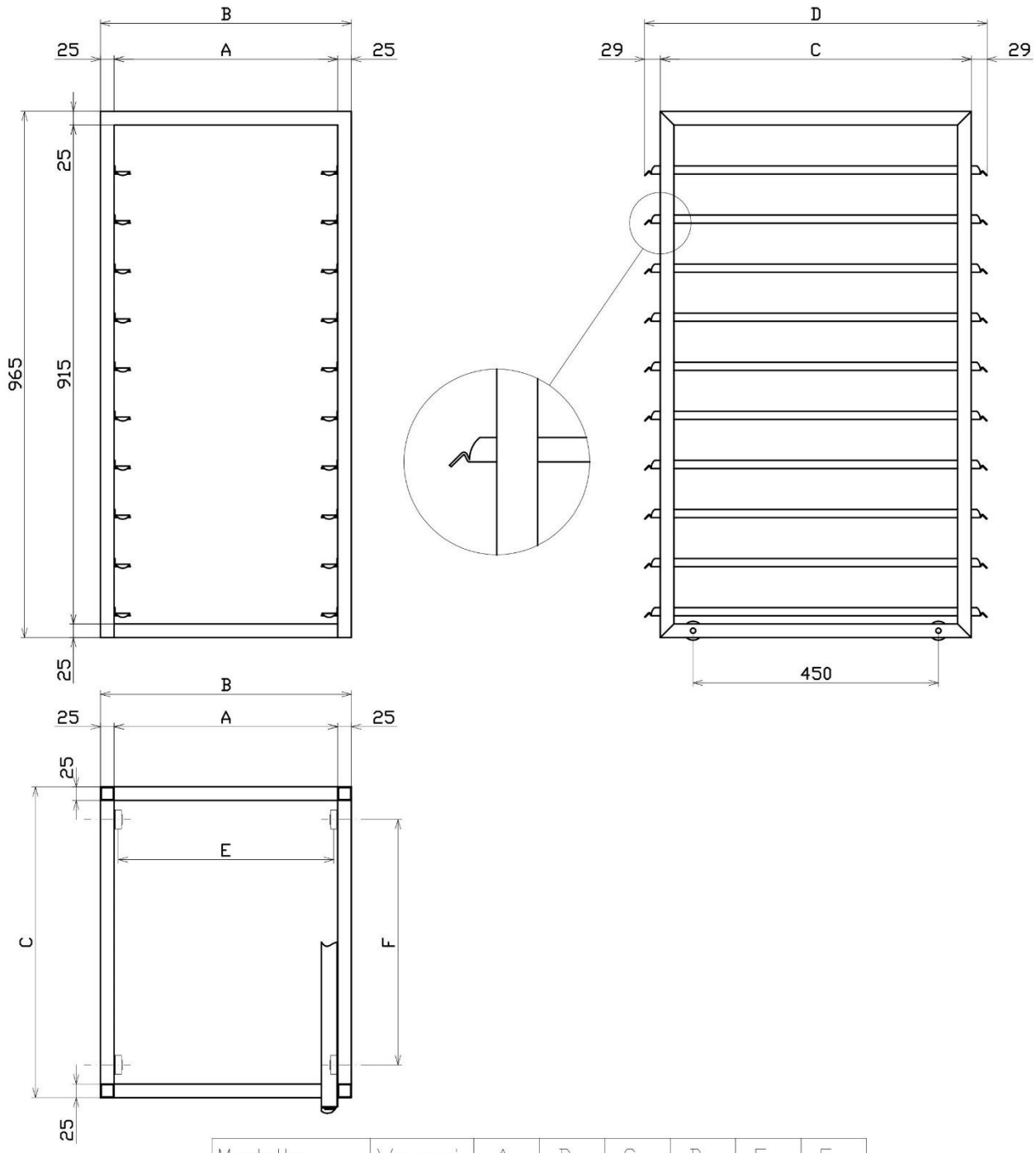
1.4. ТЕЛЕЖКИ И ПРОТИВНИ

Ниже приведена информация о габаритных размерах тележек и противней, допустимых для каждого типоразмера печи.
Если вы решите приобрести тележки и противни не у нас, мы настоятельно рекомендуем строго соблюдать размеры и указания, приведённые на чертежах, поскольку эти размеры и указания направлены на обеспечение безопасной эксплуатации тележки как внутри, так и снаружи печи, предотвращение её опрокидывания и самопроизвольного выпадения противней с полок.
Свяжитесь с нами в случае, если вы хотите использовать тележки или противни с размерами, не соответствующими стандартным значениям, указанным на приведённых ниже чертежах, чтобы мы могли проверить их совместимость с печью, в которой вы планируете их использовать.



Modello forno	Vassoi mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm
15T 4060	40x60	410	460	570	620	350	410
15T 5070	50x70	510	560	670	720	400	510

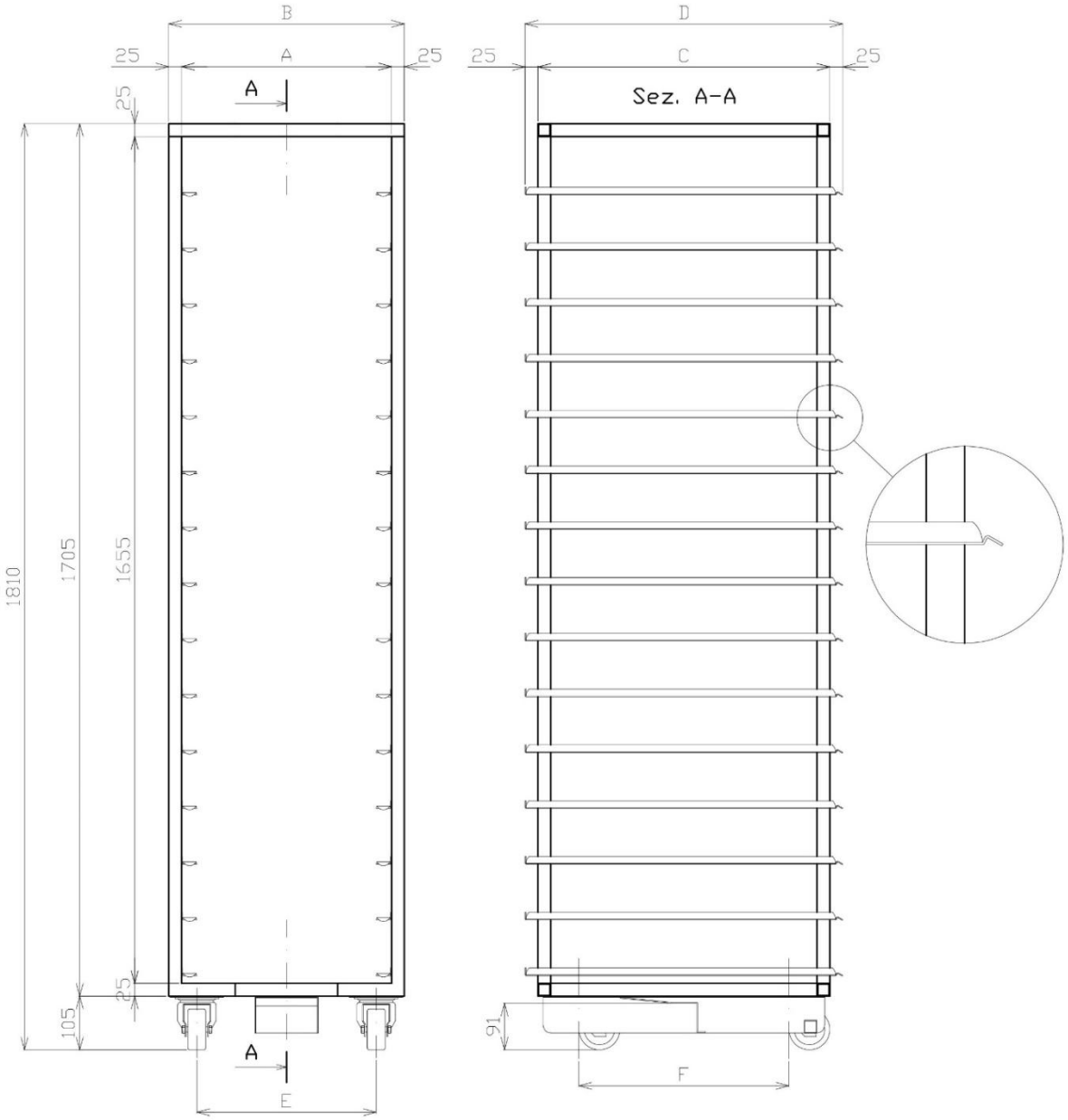
ТЕЛЕЖКИ И ПРОТИВНИ для печи Модели **ELLADE 15 T**



Modello forno	Vassoi mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm
15T 4060	40x60	410	460	570	628	395	450
15T 5070	50x70	510	560	570	728	495	450

RUOTE: Cuscinetto Radiale tipo 6300 aperto

ТЕЛЕЖКИ И ПРОТИВНИ для печей МОДЕЛИ **ELLADE 10T**



Modello forno	Vassoi mm	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm
S1 4060	40x60	410	460	570	620	350	410
S1 5070	50x70	510	560	670	720	400	510
S1/C1 6080	60x80	610	660	770	820	500	610
S1 8080	80x80	810	860	770	820	660	610
C1 70100	70x100	710	760	970	1020	600	790
S1 80100	80x100	810	860	970	1020	660	750
S1/C1 80120	80x120	810	860	1170	1220	660	800

ТЕЛЕЖКИ И ПРОТИВНИ для печей МОДЕЛИ **PRISMA S1-C1**

МАТЕРИАЛЫ ТЕЛЕЖЕК

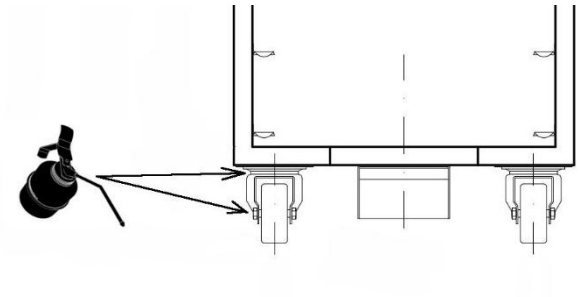
Рама тележки из нержавеющей стали.
Колеса тележки из материалов, устойчивых к высоким температурам.

МАТЕРИАЛЫ ПРОТИВНЕЙ

Рекомендуемый материал для противней - алюминий, который быстрее нагревается и, будучи легче других материалов, делает тележку в сборе более легкой для перемещения.
Исключите из использования противни из силикона или с силиконовым покрытием,кроме тех, которые специально разработаны для использования в печах.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Один раз в неделю или чаще при необходимости смазывайте колеса тележек, как поворотный механизм, так и ось колеса.



Это обеспечивает удобство обращения с тележкой и лёгкость при перемещении..
В случае износа или неисправности колес немедленно замените их.
Для этой цели обязательно использование пищевых смазочных материалов в соответствии с UNI EN ISO 21469:2006.

Перед «первым использованием» РЕКОМЕНДУЕТСЯ промыть поворотные механизмы колёс тележек смазочным спреем-разблокировщиком, например WD40: это необходимо для предотвращения заклинивания поворотного механизма из-за выгорания заводской смазки опоры колеса.
После промывки спреем для разблокировки , очистить сжатым воздухом, затем смазать.

1.5.ЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Ротационные печи серий ELLADE 10T -- ELLADE 15T - PRISMA S1 -- PRISMA C1 - это промышленные печи с вращающейся тележкой для выпечки на противнях хлебобулочных и кондитерских изделий.

ВНИМАНИЕ: Любое использование, отличное от указанного выше, запрещено компанией-производителем и считается неправильным.

1.6.НЕЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- **Выпечка или разогрев продуктов, которые выделяют легковоспламеняющиеся вещества.**
- **Выпечка или разогрев продуктов, содержащих спиртосодержащие вещества.**
- **Выпечка или разогрев продуктов без использования тележки или противней.**
- **Использование печи с открытой дверцей для обогрева воздуха в рабочем помещении.**
- **Использование печи во взрывоопасной атмосфере.**

1.7.ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Частое открывание дверцы печи для необходимых операций загрузки и выгрузки вызывает естественное повышение внешней температуры передней части печи, поэтому существует риск ожогов:

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТЕРМОСТОЙКИЕ ПЕРЧАТКИ ДЛЯ:

- **Открытия и закрытия дверцы.**
- **Выгрузки тележки по окончании цикла выпечки.**
- **Снятия противней с только что выгруженной тележки.**

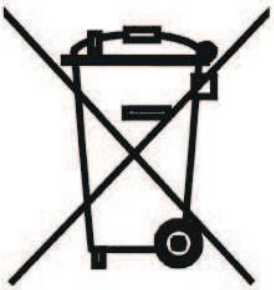
NB: Необходимо создать зону для сбора только что выгруженных, еще горячих тележек, обозначив с помощью соответствующих знаков безопасности риск ожогов , обусловленный температурой тележек.

1.8.УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Упаковочные материалы и утилизация оборудования

Отходы, образующиеся при распаковке и демонтаже оборудования, должны быть переданы оператору по обращению с отходами или утилизированы в соответствии с законодательством страны, в которой оно установлено.

Законодательство об охране окружающей среды меняется от страны к стране; поэтому необходимо соблюдать предписания законов и учреждений соответствующей страны.



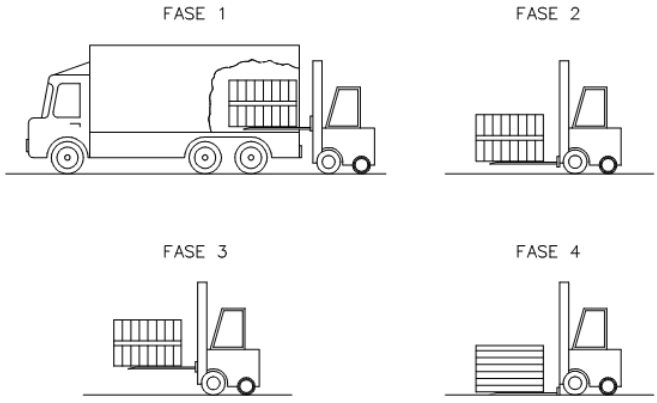
Этот символ указывает на то, что по окончании срока службы оборудования пользователь ОБЯЗАН НЕ выбрасывать его как бытовой мусор, а сдавать в авторизованные центры сбора. Все материалы должны быть утилизированы или переработаны в соответствии с действующими национальными нормами.

РАЗДЕЛ 2

2.1 ТРАНСПОРТИРОВКА, ПЕРЕМЕЩЕНИЕ, ХРАНЕНИЕ

Печь поставляется в собранном виде на деревянном поддоне. Для подъема и транспортировки печи необходимо использовать вилочный погрузчик или кран. Операторы, выполняющие маневры, должны быть квалифицированы.

Следует действовать следующим образом:
Этап 1: Выгрузите печь с грузовика, все еще упакованной.
Этап 2: Поставьте печь на землю.
Этап 3: Снимите упаковку и поднимите печь вилочным погрузчиком (используя верхние крюки печи и цепи) настолько, чтобы можно было удалить поддон.
Этап 4: Опустите печь на землю на ровную прочную поверхность, как можно ближе к месту окончательной установки.



2.2 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

- Печь должна храниться в закрытом помещении, вдали от пыли, влаги и тепла.
- Допустимые значения окружающей среды для хранения: Температура: от -5°C до 45°C.
- Максимальная влажность: 60%
- Защищенные части должны регулярно проверяться.
- Не складывайте печи друг на друга.
- Если печь хранится без упаковки, она должна быть приподнята над землей с помощью деревянных поддонов.
- Накройте печь, чтобы избежать скопления пыли и грязи.

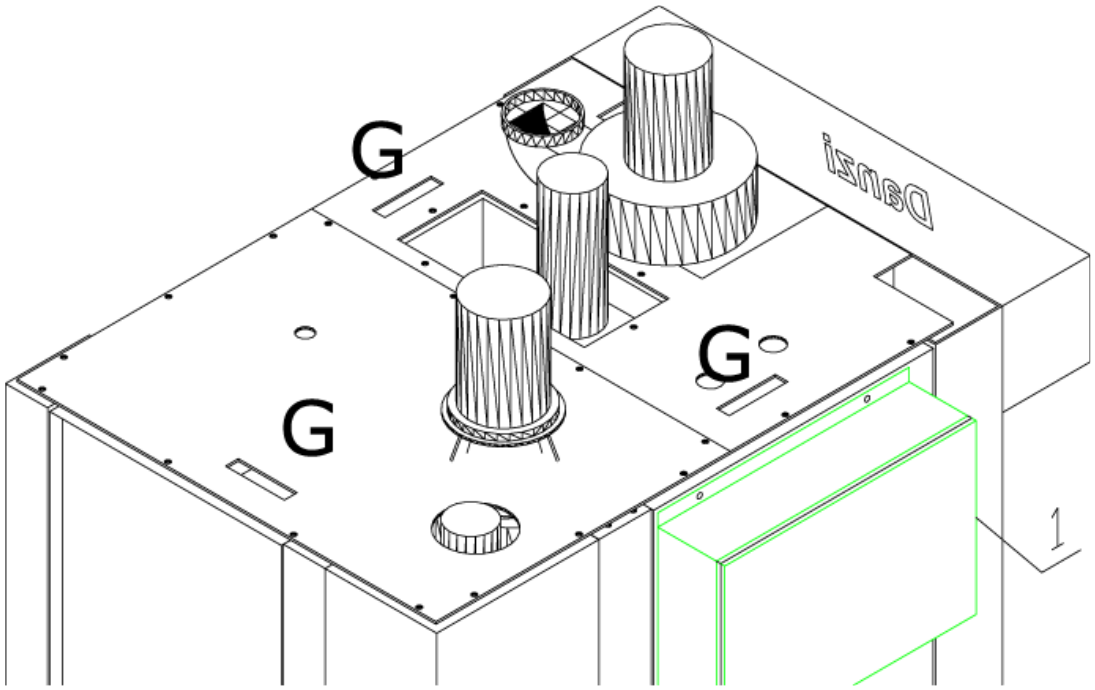
2.3 ДОПУСТИМЫЕ УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ НА МЕСТЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ

Электрооборудование печи спроектировано для правильной работы при следующих условиях:
- Температура окружающей среды от +5°C до +40°C.
- Относительная влажность ниже 60%.
- Максимальная высота над уровнем моря 1000 м.

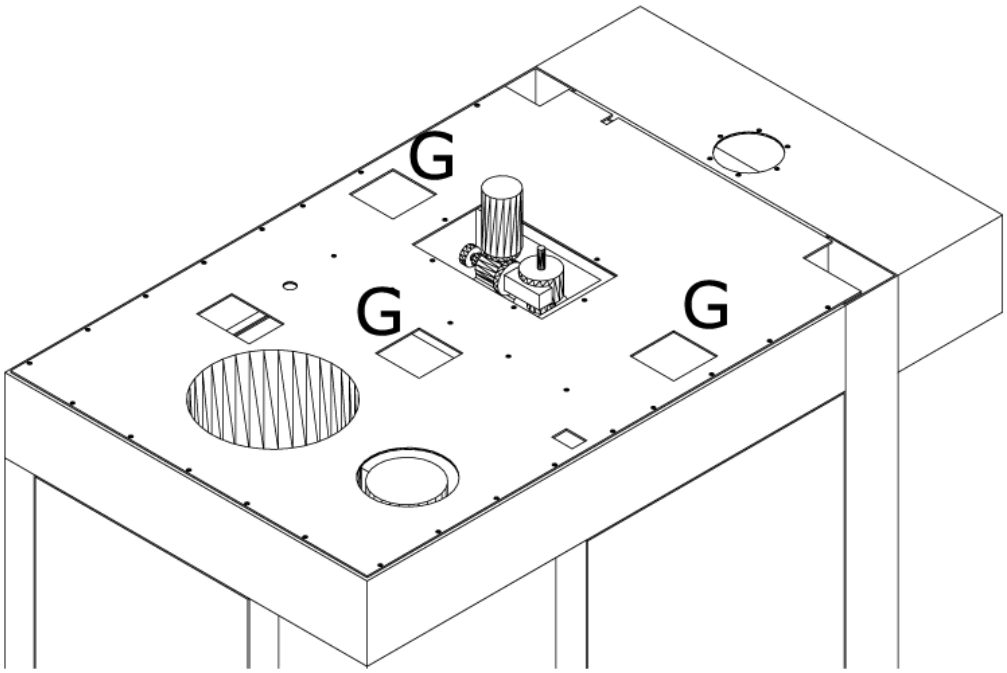
2.4. РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОДЪЁМНЫХ КРЮКОВ НА СВОДЕ ПЕЧИ

(Место зацепления обозначено буквой G)

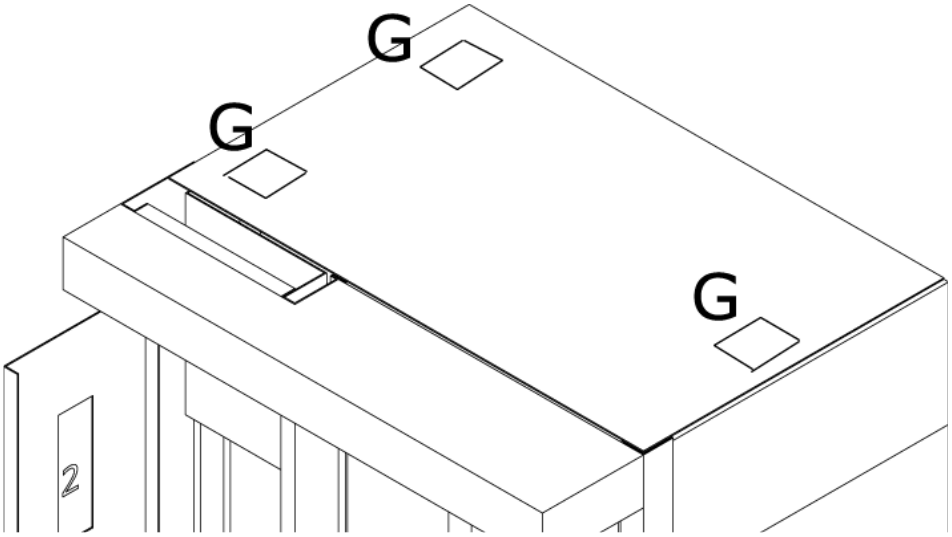
ELLADE 10T и 15T



PRISMA S1



PRISMA C1



2.5.ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ

Давая указания по правильной установке, производитель не дает гарантий пригодности помещения для установки печи и/или прилегающих территорий. В связи с этим рекомендуется обратиться за консультацией к профессиональному техническому специалисту для соблюдения местных законов и/или нормативов.

Все помещения должны иметь проемы, достаточные для прохода наиболее громоздких частей печи.

Все помещения должны постоянно вентилироваться, чтобы обеспечить надлежащую подачу воздуха, необходимого для горения, и вентиляции. в соответствии с действующими нормами безопасности для тепловых установок.

Сугубо ориентировочно, с проверкой по действующим местным нормам в месте установки печи: для обеспечения достаточного постоянного притока воздуха для сжигания газа и вентиляции через постоянные отверстия, выполненные в наружных стенах, необходимо, чтобы общая площадь этих

1,5 x Общая тепловая мощность (в кКал/ч) / 100

Опорное основание печи (ПОЛ) в месте её окончательной установки должно быть гладким, ровным (ПО УРОВНЮ) и находиться на одном уровне с окружающей зоной; кроме того, оно должно с соответствующим запасом прочности выдерживать вес печи.

При установке печи помещение должно быть подготовлено со всеми подключениями, указанными на соответствующих схемах.

Вокруг печи должно быть обеспечено достаточное пространство для обеспечения доступа к горелке и выполнения операций по чистке и техническому обслуживанию (см. рис. на стр. 16).

Для правильной работы печь должна быть установлена на ровном полу. Проверить выравнивание по уровню и при необходимости подложить регулировочные прокладки под основание печи.

Для хранения печи использовать сухие вентилируемые помещения и накрывать печь тентом.

Предельная температура хранения: от –5°C до +45°C.

Предельная рабочая температура: от +5°C до +40°C, относительная влажность не должна превышать 60%. Максимально допустимая высота над уровнем моря: < 1000 м.

Печь должна быть установлена в закрытом помещении. Она не предназначена для использования на открытом воздухе.

2.6. СБОРКА И УСТАНОВКА ПЕЧИ

ВНИМАНИЕ: НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ПЕЧЬ; ВСЕГДА ОБРАЩАЙТЕСЬ К ЗАВОДУ-ИЗГОТОВИТЕЛЮ. ПО ЛЮБЫМ ВОПРОСАМ DANZI FORNI РАСПОЛАГАЕТ СЛУЖБОЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ; КОНТАКТЫ:

ТЕЛ. 045-7130237

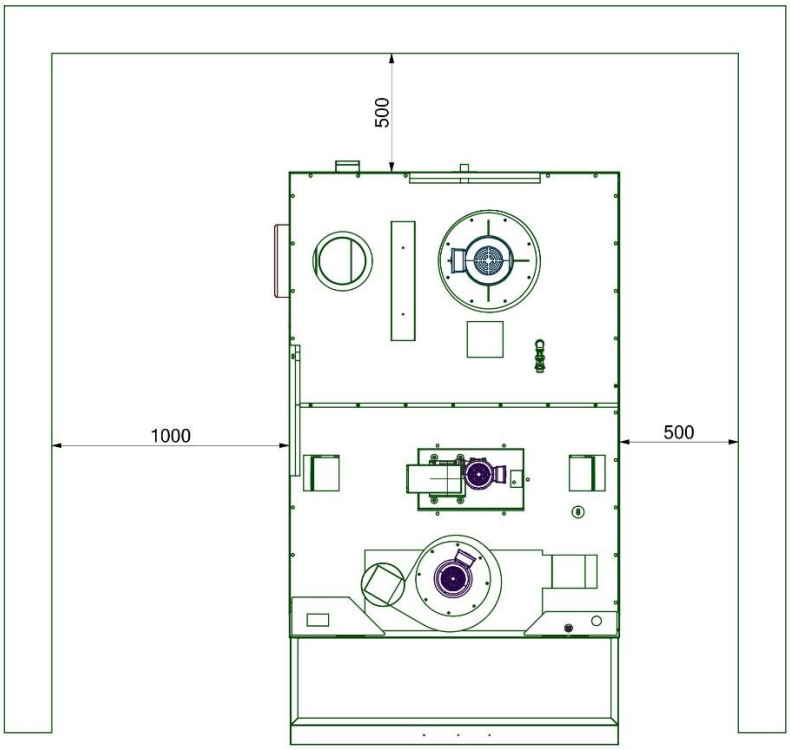
E-mail: tecnico@danziforni.it

Печь может быть поставлена в собранном или частично собранном виде, в зависимости от размеров дверных проёмов в месте установки.

Если печь отправляется в частично собранном виде, операцию сборки должен выполнять персонал, авторизованный производителем.

Если предварительная схема расположения печи не разработана, печь должна быть размещена надлежащим образом (см. рисунок ниже): указанные на рисунке размеры являются минимальными расстояниями в миллиметрах для обеспечения прохода, необходимого для выполнения всех операций по использованию, чистке и техническому обслуживанию, указанных в руководстве.

Оставить свободной переднюю часть печи.



Во время этапов сборки печи рекомендуется оградить зону несколькими большими тентами, чтобы уменьшить пространство, которое потребует тщательной уборки после завершения.

По окончании сборки и установки удалить все упаковочные материалы, удалить все остатки пыли со стен и полов, вымыть полы для санитарной обработки зоны.

Тщательно очистить внутреннюю часть камеры выпечки и внешнее покрытие печи, следуя инструкциям, приведённым в параграфе 3.3.

2.7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ К ВНЕШНИМ ИСТОЧНИКАМ ЭНЕРГИИ

Подключение: электрическое, гидравлическое и тепловое должно выполняться с соблюдением действующих норм. Кроме того, оно должно выполняться профессионально квалифицированным персоналом, уполномоченным выдавать декларацию о соответствии согласно законодательству.

2.7.1. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДЫМОХОДОВ И ПАРООТВОДОВ

(См. схемы подключения на стр. 13,14,15,16)

ДЫМОХОД

ДЫМОХОД ДЛЯ ОТВОДА ДЫМОВЫХ ГАЗОВ ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОДКЛЮЧЁН К ВЫХЛОПНОМУ ТРУБОПРОВОДУ, ВЫХОДЯЩЕМУ НАРУЖУ ПОМЕЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В КАЧЕСТВЕ ЛАБОРАТОРИИ.

Продукты сгорания выбрасываются в атмосферу через специальный дымоходный канал диаметром 200 мм. Дымоход устанавливается на патрубок, выступающий из печи. В камере сгорания должно быть обеспечено разрежение от -8 Па до -20 Па.

Дымоход должен быть изготовлен из термостойкого материала.

Предпочтительно использование труб из нержавеющего материала.

Для хорошей тяги устье дымохода должно быть выше не менее чем на 1,5 м относительно конька крыши, парапетов и любого другого препятствия или сооружения, находящегося на расстоянии менее 10 метров.

Для удобства проведения замеров и отбора проб в основании дымохода должны быть предусмотрены соответствующие отверстия.

В основании каждого восходящего участка дымохода всегда должна быть устроена сборная камера для сбора твёрдых материалов, образующихся при сгорании.

Дымоходный канал и дымоход должны иметь технические характеристики, предусмотренные действующими нормами и правилами.

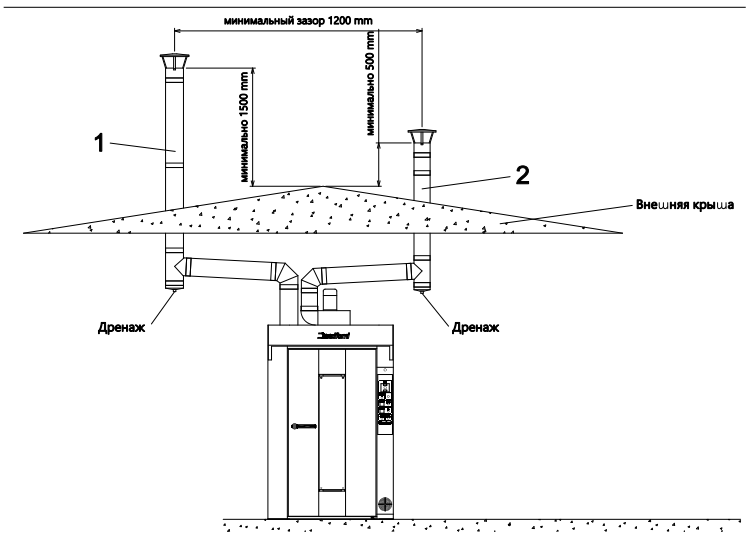
ПАРООТВОД

ПАРООТВОД ДЛЯ ОТВОДА ПАРА ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОДКЛЮЧЁН К ВЫХЛОПНОМУ ТРУБОПРОВОДУ, ВЫХОДЯЩЕМУ НАРУЖУ ПОМЕЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В КАЧЕСТВЕ ЛАБОРАТОРИИ.

Пар, выходящий из камеры выпечки, выбрасывается в атмосферу через специальный паровой канал диаметром 180 мм. Паровой дымоход устанавливается на нагнетательный патрубок вытяжки. Пароотвод должен быть отделён от дымохода для дымовых газов.

В основании каждого восходящего участка пароотводного канала должна быть устроена сборная камера с трубой для отвода конденсата. Она также должна быть снабжена соответствующим отверстием для осмотра и чистки.

Предпочтительно использование труб из нержавеющего материала.

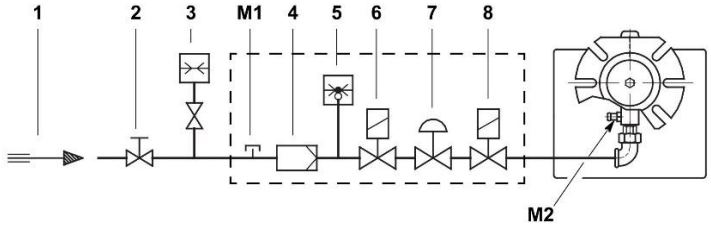


2.7.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ПОДАЧИ ТОПЛИВА

Для установки и наладки горелки следует обращаться к специальным предписаниям завода-изготовителя. Операции по установке, настройке, пусконаладке, а также документация, касающаяся гарантии, выполняются ближайшим сервисным центром, указанным производителем горелки.
Перед выполнением подключений убедиться, что горелка совместима с подаваемым топливом.

ГАЗОВАЯ СИСТЕМА

Расчёт трубопровода подачи топлива выполняется согласно указаниям, приведённым в инструкции по эксплуатации устанавливаемой горелки. Подключение к газораспределительной сети должно выполняться с использованием цельнотянутой металлической газовой трубы диаметром 1½" для печей мощностью до 100 000 ккал/ч и 2" для печей мощностью свыше 100 000 ккал/ч.

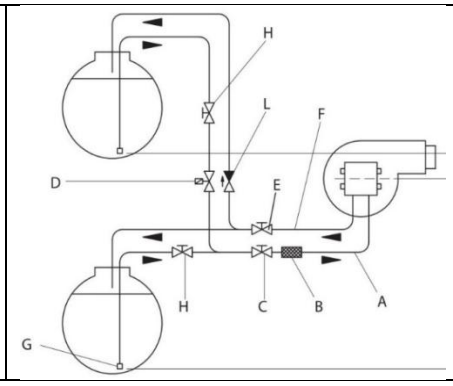


1. Подводящий газопровод 2. Ручная задвижка (за счёт установщика) 3. Манометр давления газа (за счёт установщика) 4. Фильтр 5. Реле давления газа 6. Предохранительный клапан 7. Стабилизатор давления 8. Регулировочный клапан	M1 – Отверстие для измерения давления питания M2 – Отверстие для измерения давления на головке (горелки)

Для предотвращения рисков, связанных с утечками газа, рекомендуется установка газосигнализатора, подключённого к запорному клапану, который в случае необходимости прекращает подачу газа.
Запорный клапан газа должен быть подходящего для использования типа и соответствующего диаметра для труб, предусмотренных для различных моделей печей (См. схемы подключения на стр. 13,14,15,16).

ДИЗЕЛЬНАЯ СИСТЕМА

Расчёт трубопровода подачи топлива выполняется согласно указаниям, приведённым в инструкции по эксплуатации устанавливаемой горелки; с дизельной горелкой трубопровод должен быть медной трубой Ø 16 мм или металлической трубой ¾", как для подачи, так и для обратки.

A. Всасывающая труба B. Топливный фильтр C. Задвижка на всасывающем трубопроводе D. Электромагнитный клапан остановки потока E. Задвижка на обратном трубопроводе F. Обратный трубопровод G. Обратный клапан (приемный клапан) H. Быстрозапорная задвижка с дистанционным управлением L. Обратный клапан (невозвратный клапан)	

Запорные клапаны для дизельного топлива, устанавливаемые на подающем и обратном трубопроводах, должны быть подходящего для использования типа и соответствующего диаметра для труб, предусмотренных для различных моделей печей (См. схемы подключения на стр. 13,14,15,16).

2.7.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

(См. схемы подключения на стр. 13,14,15,16)

Подключение трубопровода холодной воды для питания парообразователей

Предусмотреть для подачи холодной воды к парообразователям цельнотянутую газовую трубу Ø ½" или медную трубу Ø 16 мм.
Вода, используемая для выработки пара, должна быть питьевой.
Подключение должно быть выполнено к электромагнитному клапану, расположенному в верхней части печи; выше по потоку от электромагнитного клапана должен быть предусмотрен кран для перекрытия воды по окончании работы или в случае неисправности самого электромагнитного клапана.
Давление подачи должно быть 3,0 бар.
РЕКОМЕНДУЕТСЯ УСТАНОВКА ВОДООЧИСТИТЕЛЯ ВЫШЕ ПО ПОТОКУ ПЕЧИ.

Сливная труба парогенератора

Вода, превышающая потребности процесса увлажнения, сливается через трубу Ø 1" в нижней задней части печи.
Подключить слив к канализационной сети (ливневой/бытовой) с установкой соответствующего сифона. Использовать трубу, выдерживающую температуру 100°C.

2.7.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЛИНИИ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ ЗАКОНОВ.

Электросистема состоит из силовой электрической части и шкафа управления, расположенных соответственно внутри коробки с дверцей с предохранительным замком и на передней панели печи.

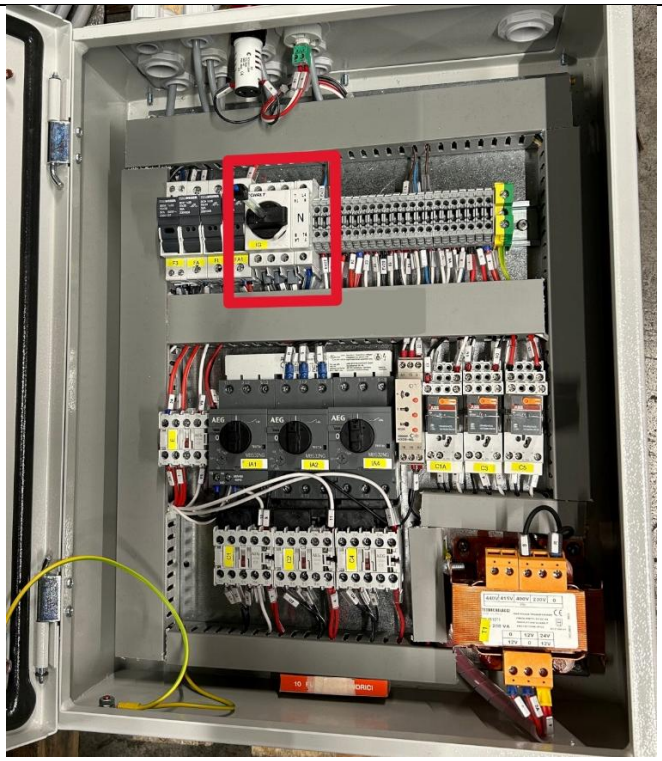
Далее приведены электрические данные с шильдика для различных моделей печей:

МОДЕЛЬ ПЕЧИ	**Электрические параметры печи**	Типоразмер защитного устройства (автоматического выключателя с тепловой и электромагнитной защитой)
ELLADE 10T		
С горелкой	400 В – 50 Гц – 1,2 кВт – 5 А – 3N~ 230 В – 50 Гц – 1,2 кВт – 7 А – 3~	4P-10A 3P-10A
6040 электрическая	400В – 50Гц – 16,2кВт – 25А - 3~ 230В – 50Гц – 16,2кВт – 40А - 3~	3P-32A 3P-50A
5070 электрическая	400В – 50Гц – 19,2кВт – 31А - 3~ 230В – 50Гц – 19,2кВт – 52А - 3~	3P-40A 3P-63A
ELLADE 15T		
С горелкой	400В – 50Гц – 1,5кВт – 6А – 3N~ 230В – 50Гц – 1,5кВт – 8А - 3~	4P-10A 3P-13A
6040 электрическая	400В – 50Гц – 25,5кВт – 41А - 3~ 230В – 50Гц – 25,5кВт – 73А - 3~	3P-50A 3P-100A
5070 электрическая	400В – 50Гц – 31,5кВт – 51А - 3~ 230В – 50Гц – 31,5кВт – 86А - 3~	3P-63A 3P-125A
PRISMA S1		
С горелкой	400В – 50Гц – 2,2кВт – 7,5А – 3N~ 230В – 50Гц – 2,2кВт – 12А – 3~	4P-10A 3P-16A
6040 электрическая	400В – 50Гц – 32,2кВт – 51А – 3~ 230В – 50Гц – 32,2кВт – 86А – 3~	3P-63A 3P-125A
5070 электрическая	400В – 50Гц – 38,2кВт – 59А – 3~ 230В – 50Гц – 38,2кВт – 101А – 3~	3P-80A 3P-125A
6080 электрическая	400В – 50Гц – 55кВт – 83А – 3~ 230В – 50Гц – 55кВт – 143А – 3~	3P-100A 3P-200A
8080 электрическая	400В – 50Гц – 62,2кВт – 94А – 3~ 230В – 50Гц – 62,2кВт – 161А – 3~	3P-125A 3P-200A
80100 электрическая	400В – 50Гц – 70кВт – 105А – 3~ 230В – 50Гц – 70кВт – 181А – 3~	3P-125A 3P-250A
80120 электрическая	400В – 50Гц – 77,2кВт – 115А – 3~ 230В – 50Гц – 77,2кВт – 199А – 3~	3P-160A 3P-250A
PRISMA C1		
С горелкой	400В – 50Гц – 1,8кВт – 7А – 3N~ 230В – 50Гц – 1,8кВт – 11А – 3~	4P-10A 3P-16A
6080 электрическая	400В – 50Гц – 61,8кВт – 94А – 3~ 230В – 50Гц – 61,8кВт – 161А – 3~	3P-125A 3P-200A
70100 электрическая	400В – 50Гц – 76,8кВт – 115А – 3~ 230В – 50Гц – 76,8кВт – 199А – 3~	3P-160A 3P-250A
80120 электрическая	400В – 50Гц – 91,8кВт – 137А – 3~ 230В – 50Гц – 91,8кВт – 236А – 3~	3P-200A 3P-400A

Крайне важно проверить эффективность системы заземления, так как это является основным требованием безопасности.
Следуйте приведённым ниже рекомендациям:

1. Убедитесь, что электрические характеристики питающей линии соответствуют требованиям печи.
2. Откройте электрический шкаф и подключите провода питающей линии к разъединителю, указанному в красной рамке на изображении справа.
3. Подключите конец питающего кабеля к автоматическому выключателю линии (многополюсному разъединителю), тепловому или магнитному, соблюдая порядок подключения печи.
4. **Проверьте направление вращения двигателей** и, при необходимости, для изменения направления вращения поменяйте местами две фазы на соответствующих контакторах.

Проверьте, чтобы многополюсный разъединитель имел размыкание контактов не менее 3 мм.



Электропитание к печи должно поступать от дифференциального автоматического выключателя (УЗО + автомат), который должен:

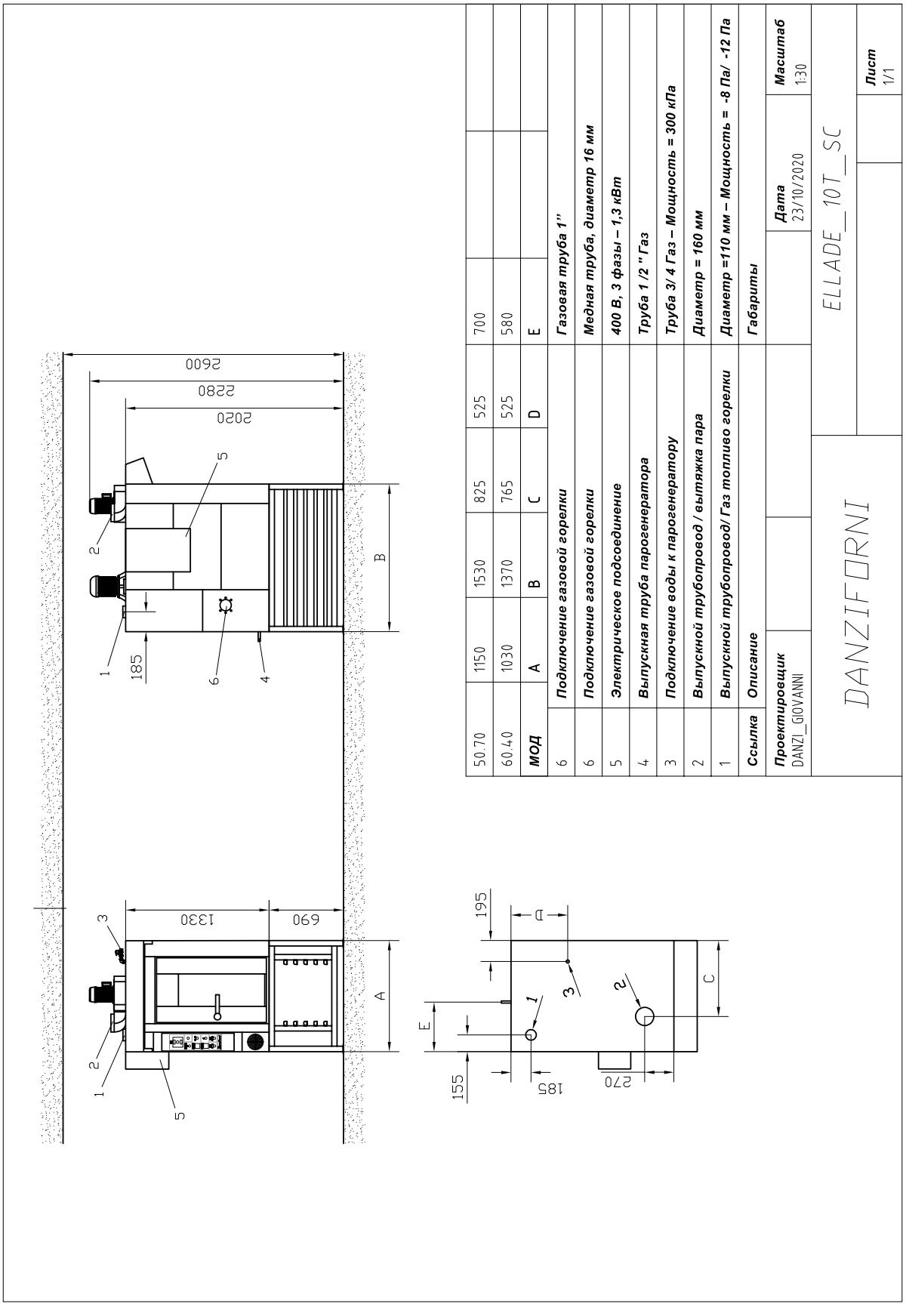
- быть подключён к системе заземления;
- быть установлен на разумном расстоянии от печи;
- быть хорошо видимым и находиться в легкодоступном месте.

Электросистема должна соответствовать максимальной мощности, потребляемой печью.

Особое внимание следует уделить сечению кабелей, которое должно быть подходящим для мощности, потребляемой оборудованием и указанной на заводской табличке.

2.7.5. СХЕМЫ ТОЧЕК ПОДКЛЮЧЕНИЯ (ПРИСОЕДИНЕНИЯ) ELLADE 10T

(См. примечания на страницах 10, 11, 12)



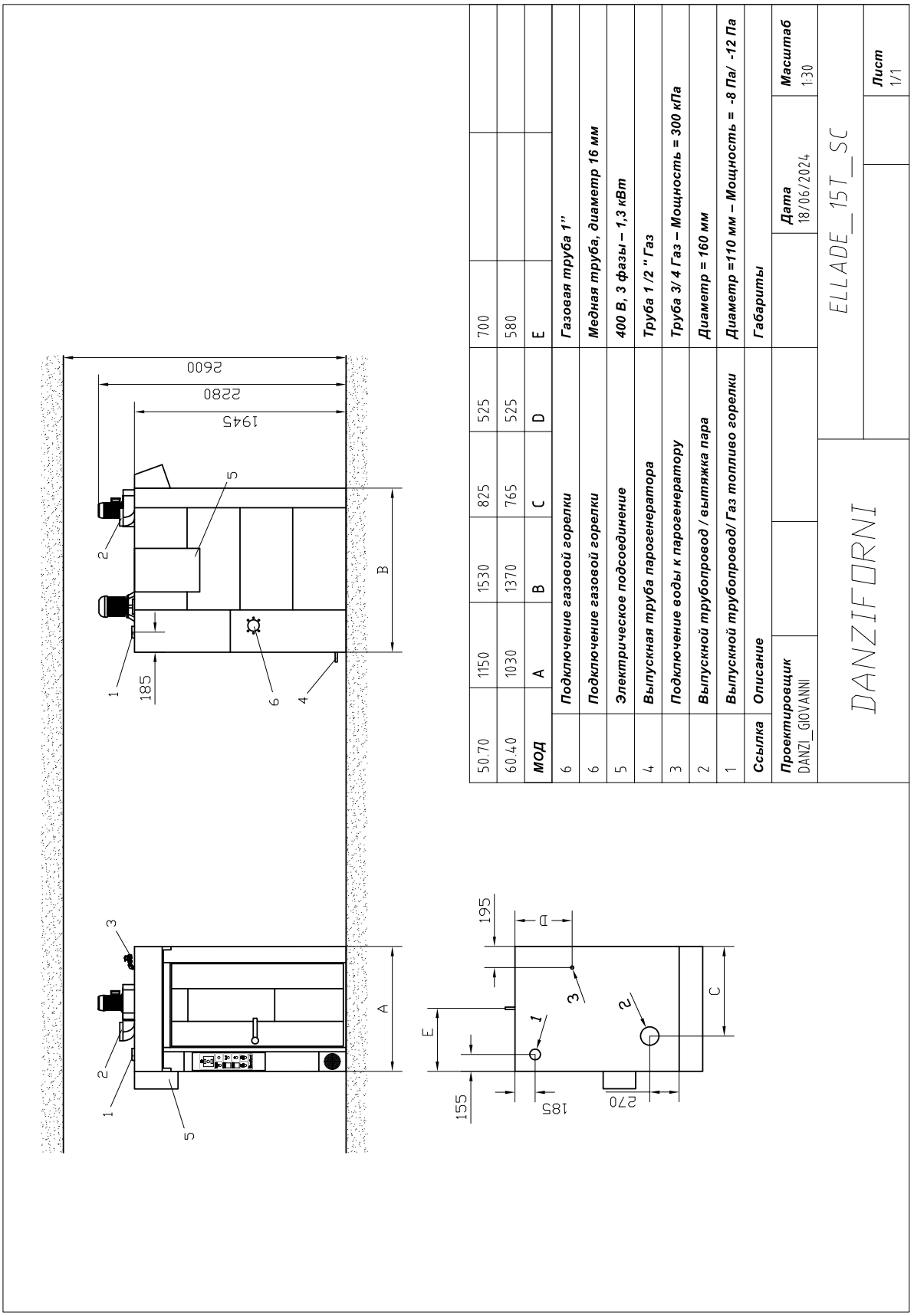
МОД	A	B	C	D	E
50.70	1150	1530	825	525	700
60.40	1030	1370	765	525	580

6	Подключение газовой горелки	Газовая труба 1"
6	Подключение газовой горелки	Медная труба, диаметр 16 мм
5	Электрическое подсоединение	400 В, 3 фазы – 1,3 кВт
4	Выпускная труба парогенератора	Труба 1 /2 " Газ
3	Подключение воды к парогенератору	Труба 3/ 4 Газ – Мощность = 300 кПа
2	Выпускной трубопровод / вытяжка пара	Диаметр = 160 мм
1	Выпускной трубопровод/ Газ топливо горелки	Диаметр =110 мм – Мощность = -8 Па/ -12 Па
Ссылка	Описание	Габариты

Проектировщик DANZI_GIOVANNI		Дата 23/10/2020	Масштаб 1:30
DANZIFORNI	ELLADE_10T_SC		Лист 1/1

2.7.6. СХЕМЫ ТОЧЕК ПОДКЛЮЧЕНИЯ ELLADE 15T

(См. примечания на страницах 10, 11, 12)



МОД	A	B	C	D	E	
50.70	1150	1530	825	525	700	
60.40	1030	1370	765	525	580	

Ссылка	Описание
6	Подключение газовой горелки
6	Подключение газовой горелки
5	Электрическое подсоединение
4	Выпускная труба парогенератора
3	Подключение воды к парогенератору
2	Выпускной трубопровод / вытяжка пара
1	Выпускной трубопровод/ Газ топливо горелки
Ссылка	Габариты

Газовая труба 1"
Медная труба, диаметр 16 мм
400 В, 3 фазы – 1,3 кВт
Труба 1 /2 " Газ
Труба 3/ 4 Газ – Мощность = 300 кПа
Диаметр = 160 мм
Диаметр =110 мм – Мощность = -8 Па/ -12 Па

Проектировщик			Дата	Масштаб
DANZI_GIOVANNI			18/06/2024	1:30

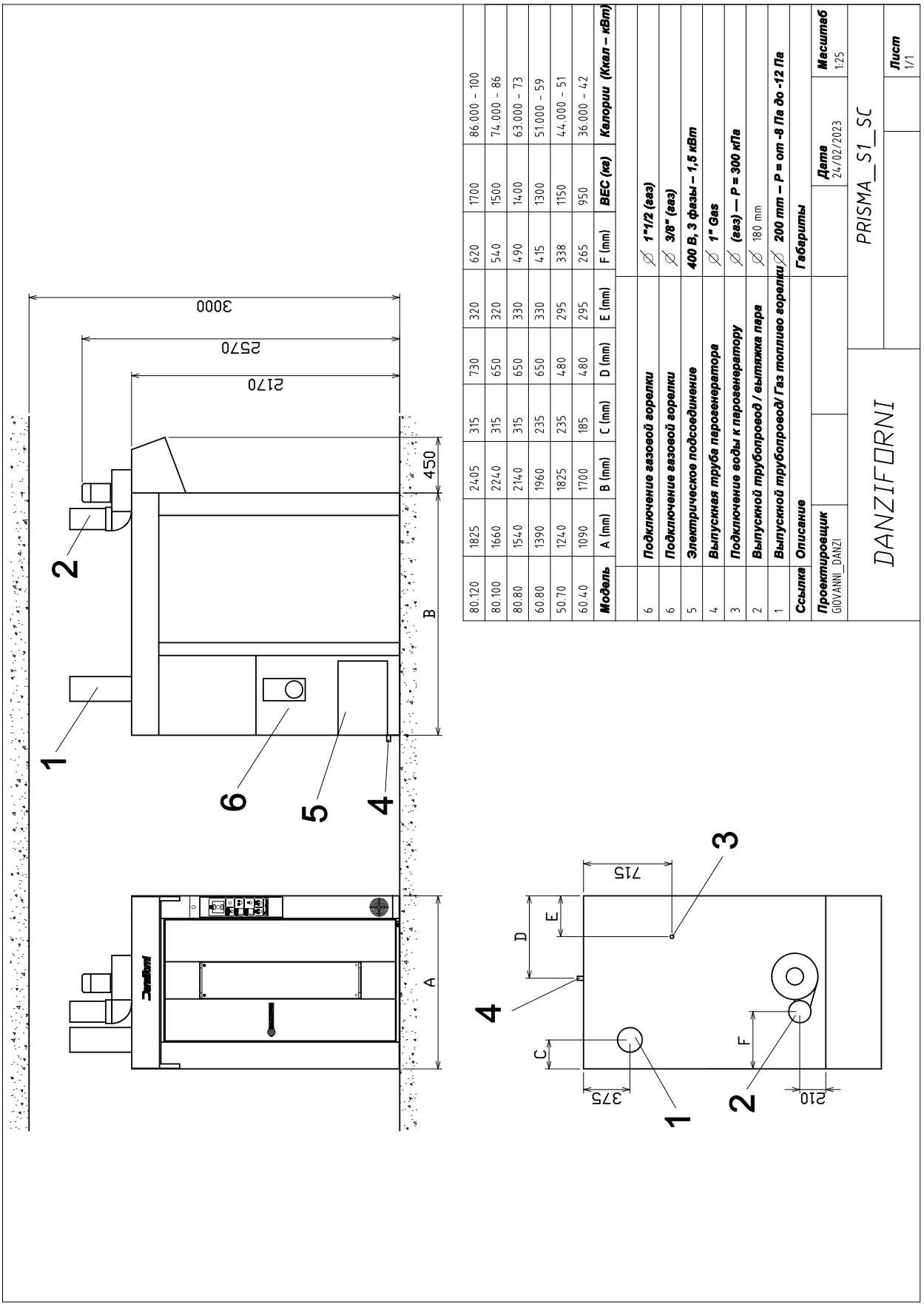
DANZIFORNI

ELLADE_15T_SC

Лист 1/1

2.7.7. СХЕМЫ ТОЧЕК ПОДКЛЮЧЕНИЯ PRISMA S1

(См. примечания на страницах 10, 11, 12)



Модель	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	ВЕС (кг)	Калории (Ккал – кВт)
80.120	1825	2405	315	730	320	620	1700	86.000 - 100
80.100	1660	2240	315	650	320	540	1500	74.000 - 86
80.80	1540	2140	315	650	330	490	1400	63.000 - 73
60.80	1390	1960	235	650	330	415	1300	51.000 - 59
50.70	1240	1825	235	480	295	338	1150	44.000 - 51
60.40	1090	1700	185	480	295	265	950	36.000 - 42

6	Подключение газовой горелки	∅ 1"1/2 (газ)
6	Подключение газовой горелки	∅ 3/8" (газ)
5	Электрическое подсоединение	400 В, 3 фазы – 1,5 кВт
4	Выпускная труба пароген ератора	∅ 1" Gas
3	Подключение воды к пароген ератору	∅ (газ) — P = 300 кПа
2	Выпускной трубопровод / вытяжка пара	∅ 180 mm
1	Выпускной трубопровод/ Газ топливо горелки	∅ 200 mm – P = от -8 Па до -12 Па
Ссылка	Описание	Габариты

Проектировщик		Дата	Масштаб
GIOVANNI_DANZI		24/02/2023	1:25

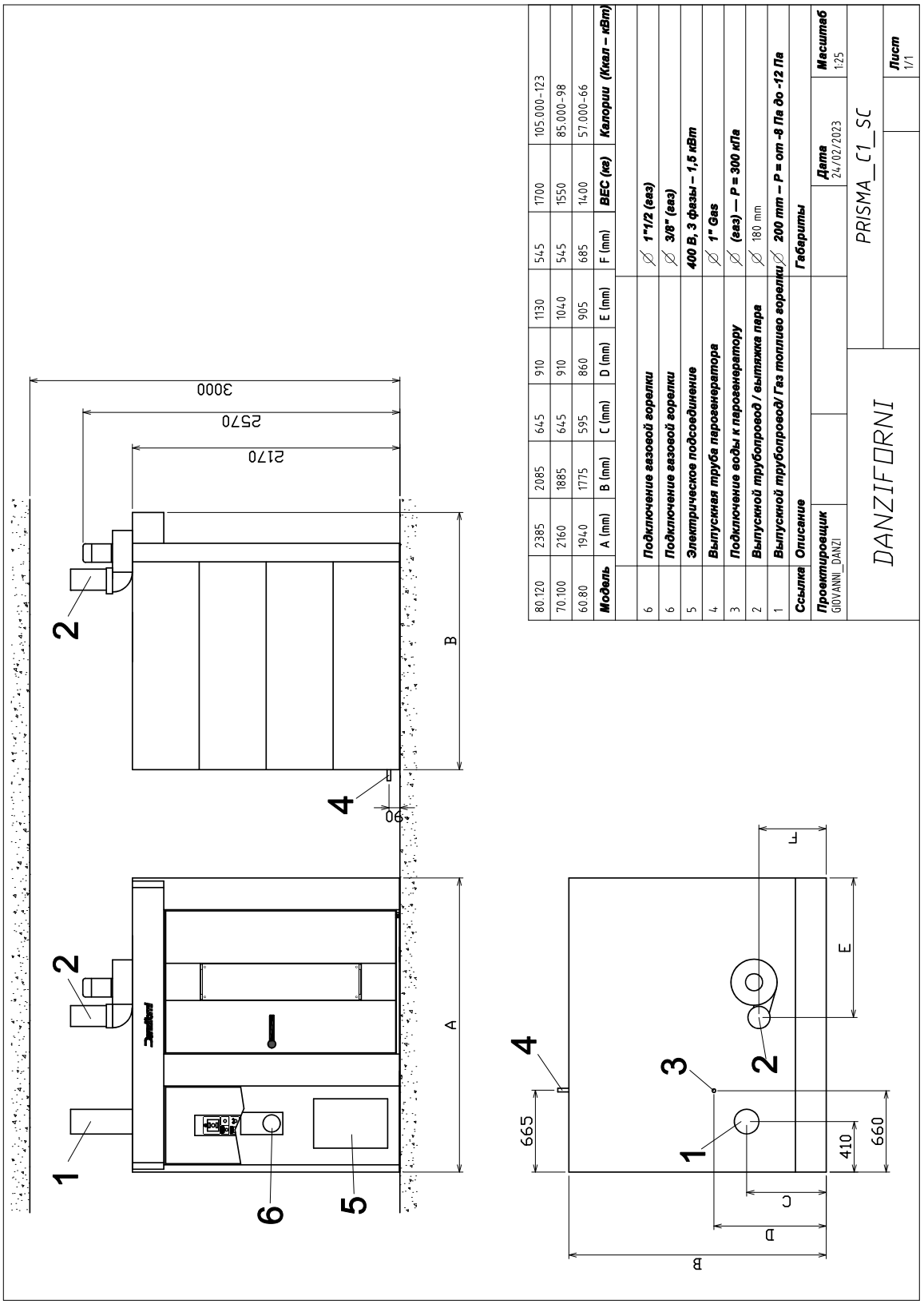
DANZIFORNI

PRISMA_S1_SC

Лист 1/1

2.7.8. СХЕМЫ ТОЧЕК ПОДКЛЮЧЕНИЯ PRISMA C1

(См. примечания на страницах 10, 11, 12)

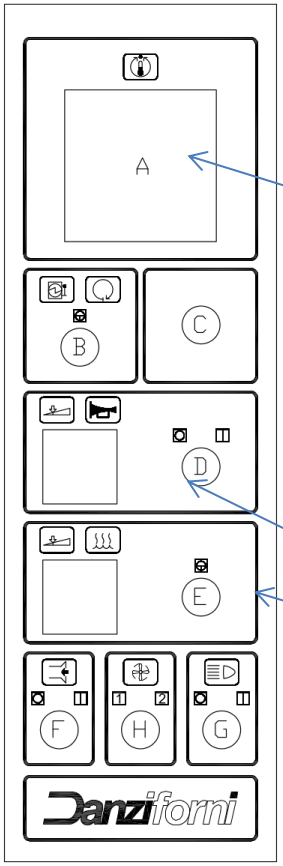


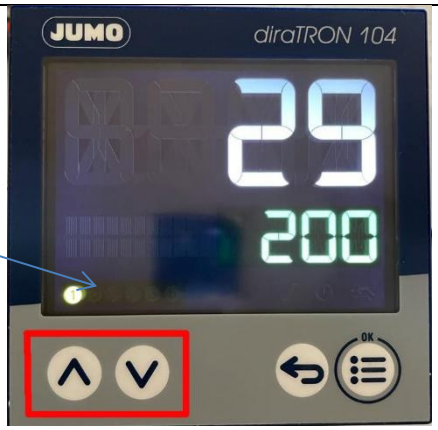
Модель	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	ВЕС (кг)	Калории (Ккал – кВт)
80.120	2385	2085	645	910	1130	545	1700	105.000-123
70.100	2160	1885	645	910	1040	545	1550	85.000-98
60.80	1940	1775	595	860	905	685	1400	57.000-66

6	Подключение газовой горелки	∅ 1"1/2 (газ)
6	Подключение газовой горелки	∅ 3/8" (газ)
5	Электрическое подсоединение	400 В, 3 фазы – 1,5 кВт
4	Выпускная труба парогенератора	∅ 1" Gas
3	Подключение воды к парогенератору	∅ (газ) — P = 300 кПа
2	Выпускной трубопровод / вытяжка пара	∅ 180 mm
1	Выпускной трубопровод/ Газ топливо горелки	∅ 200 mm – P = от -8 Па до -12 Па
Ссылка	Описание	Габариты

Проектировщик GIOVANNI_DANZI		Дата 24/02/2023	Масштаб 1:25
DANZIFORNI	PRISMA_C1_SC		Лист 1/1

2.8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЩИТА УПРАВЛЕНИЯ, ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ ВЕРСИЯ







Используйте две стрелки в рамке для установки времени приготовления (в минутах) или времени подачи пара (в секундах).

Таблица 1

A. ТЕРМОРЕГУЛЯТОР**:** Терморегулятор отображает на цифровом дисплее температуру в камере приготовления (большое число) и заданную температуру (маленькое число). Для установки желаемой температуры нажмите одну из двух стрелок для активации изменения, затем используйте две стрелки для изменения значения. Терморегулятор автоматически подтверждает новую настройку через несколько секунд. Маленький светодиодный индикатор, расположенный над левой стрелкой, указывает на включение реле горелки или ТЭНов.

B. ОБЩАЯ КНОПКА (ВКЛЮЧАТЕЛЬ): Подготавливает печь к работе.

ВЫРАВНИВАНИЕ ТЕЛЕЖКИ: При открывании ручки двери тележка мгновенно останавливается: удерживайте кнопку B нажатой до автоматической остановки вращения, чтобы остановить тележку в положении загрузки/выгрузки.

C. АВАРИЙНАЯ КНОПКА С ПОВОРОТНЫМ РАСЦЕПЛЕНИЕМ: Отключает общее функционирование печи. Выполняет двойную функцию: аварийной остановки и остановки печи.

D. ЗВУКОВОЙ СИГНАЛИЗАТОР ОКОНЧАНИЯ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**:** В положении 0 сигнализатор отключен, в положении 1 — включен.

E. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ ПАРОГЕНЕРАТОРА**:** Нажмите кнопку E для подачи пара. Впрыск пара приводит к остановке горелки и главного вентилятора воздуха на заранее заданное заводом-изготовителем время.

F. ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯТОР ПАРА**:** Подготавливает вытяжной вентилятор пара к работе. Положение 0 означает состояние покоя, положение 1 включает работу вытяжного вентилятора. Вытяжной вентилятор всегда включается автоматически при открытии дверцы печи, независимо от положения переключателя.

G. ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ ВЫПЕЧКИ**:** В положении 1 включает освещение камеры выпечки, в положении 0 выключает освещение.

H. СКОРОСТЬ ВОЗДУХА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ (ОПЦИОНАЛЬНО)**:** В положении 1 двигатель вентилятора вращается на низкой скорости для приготовления очень легких продуктов, в положении 2 двигатель вращается на высокой скорости для стандартного приготовления.

2.9. РАБОЧИЙ ЦИКЛ

Ротационная печь (C1-S1, ELLADE 10T, ELLADE 15T) представляет собой промышленную печь с принудительной конвекцией, в которой выпекаемый продукт, размещенный на противнях, установленных на специальной тележке, омывается потоком горячего воздуха, нагреваемого генератором и циркулирующего с помощью электродвигателя вентилятора.

Нагретый воздух подается в камеру выпечки через специальные щелевые отверстия, снабженные регулируемыми заслонками для обеспечения равномерности выпечки продукта на всех уровнях тележки.

Равномерность выпечки продукта внутри отдельного противня обеспечивается вращательным движением, передаваемым тележке от мотор-редуктора, расположенного в верхней части печи.

Конечный выключатель (концевик), приводимый в действие ручкой двери, включает вращательное движение тележки и запускает вентиляцию. Выгрузка тележки по окончании выпечки производится после того, как тележка остановится в заданном положении, определяемом срабатыванием второго конечного выключателя, который активируется вращением самой тележки и управляется вручную кнопкой пуска «B» (Таблица 1).

Температура воздуха, подаваемого в камеру выпечки, регулируется терморегулятором, воздействующим на горелку.

Печь, используемая для выпечки хлеба, для придания блеска изделиям оснащена парообразователем (увлажнителем), расположенным внутри камеры выпечки. Количество воды, подаваемой в парообразователь, контролируется электромагнитным клапаном, управляемым кнопкой, который пропускает воду в течение времени, варьирующегося в зависимости от потребностей продукта и регулируемого оператором с помощью таймера, установленного на панели щита управления.

При выгрузке тележки из печи избыточный пар улавливается вытяжным колпаком из нержавеющей стали и удаляется через отводящий канал с помощью электровентилятора.

Щит управления оснащен зуммером , подключенным к таймеру, который сигнализирует об окончании времени выпечки. Перед выгрузкой тележки из печи все же рекомендуется проверить, пропекся ли продукт или нет, наблюдая через стекло дверцы.

2.10. ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ПЕЧИ

Подготовка печи к пуску**:** проверить, что все внешние подключения выполнены: электропитание, подвод и отвод воды, трубопровод отвода дымовых газов, трубопровод отвода пара, трубопроводы подачи газа или дизельного топлива. Тщательно очистить помещение, где установлена печь, удалив все упаковочные материалы, удалив все остатки пыли со стен и пола, очистить внутреннюю часть камеры выпечки печи и внешние конструкции печи, следуя инструкциям, приведенным в параграфе 3.3.

Первый запуск печи должен выполняться квалифицированным техническим персоналом.

Убедиться, что:

a) Датчики рабочих и предохранительных термостатов правильно установлены.

b) Защитные выключатели двигателей правильно отрегулированы в соответствии с мощностью двигателей.

c) Удалены все защитные пластиковые пленки с внутренних и внешних поверхностей печи.

d) Затем подать электропитание на печь с целью проверки:

- Что тележка вращается «ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ» при взгляде на печь сверху.
- Что фрикционная муфта безопасности отрегулирована так, чтобы тележка останавливалась в случае возникновения сопротивления.
- Что двигатель вытяжного вентилятора пара вращается «ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ» при взгляде на печь сверху.
- Что двигатель основного вентилятора вращается в направлении, указанном стрелками на двигателе и вентиляторе.
- Что панель управления работает безупречно.
- Что ТЭНы или горелка отключаются, когда печь достигает температуры, установленной на термостате.

ВНИМАНИЕ: Помещение, в котором установлена печь, должно быть оборудовано одним или несколькими воздухозаборниками снаружи, необходимыми как для горения, так и для вентиляции вытяжки пара. Убедиться, что при выключенной горелке и включенном вытяжном вентиляторе пара нет выхода воздуха из смотрового лючка камеры сгорания.

ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ПРЕВЫШАЙТЕ 300°C

ВНИМАНИЕ: Анализ дымовых газов горения должен проводиться через 8–10 часов работы печи, чтобы избежать ошибочной оценки из-за выделения масел, красок или иных веществ, выходящих из металлической конструкции во время первого запуска.

Первый нагрев печи следует выполнять постепенно, в соответствии со следующей схемой:

- Разогреть печь до 100°C и оставить на 1 час при этой температуре.
- Затем разогреть печь до 200°C и оставить на 1 час при этой температуре.
- Оставить выпускной клапан в положении «ОТКРЫТО», а вытяжной вентилятор пара — в рабочем состоянии.
- По окончании обкатки провести тщательную очистку.

ВНИМАНИЕ: Во время первого нагрева печь выделяет дым из-за красок, масел и уплотнений, находящихся в печи. Во избежание какого-либо отравления рекомендуется обеспечить хорошую вентиляцию помещения, где находится печь, и держаться на расстоянии от печи.

2.11. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для обеспечения идеального выпекания действуйте следующим образом:

- Включайте печь за 40 минут до начала посадки изделий, чтобы все компоненты печи достигли температуры, необходимой для правильной работы.
- Используйте тележки с правильным количеством уровней, чтобы свободное пространство между продуктом и вышележащим противнем составляло не менее 4 см.
- Избегайте открывания и закрывания дверцы во время фазы выпекания.

По окончании рабочего дня рекомендуется выключать печь в 2 этапа:

1. Выключить только горелку, снизив заданную температуру на термостате, и
2. Дать печи работать при выключенной горелке в течение примерно 10–15 минут. Затем выключить печь.

2.12. УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

Механические устройства

- Мотор-редуктор для вращения тележки оснащен фрикционной муфтой (устройством проскальзывания), ограничивающей передаваемое усилие.
- Отвод дымовых газов горения с прямым выходом (только для моделей на газе/дизельном топливе).
- Ручка безопасности с внутренней стороны дверцы.

Электрические устройства

- Блокировка дверцы на электрическом щите.
- Аварийная кнопка для отключения общего функционирования печи.
- Органы управления, запитанные низким безопасным напряжением.
- Предохранительный выключатель для контроля дверцы печи (отключает вентиляцию, вращение тележки и подачу пара при открытой дверце).

Примечание: Печь не содержит асбеста и его производных.

ВАЖНО: ПЕЧЬ НЕ ПРЕДНАЗНА ДЛЯ РАБОТЫ ВО ВЗРЫВООПАСНОЙ АТМОСФЕРЕ И, СЛЕДОВАТЕЛЬНО, НЕ МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВЫДЕЛЯТЬ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА.

Уровень шума, излучаемого печью при работе, составляет около 72 дБ при включённом вытяжном вентиляторе пара.

2.13. НАСТРОЙКА ВЫПЕЧКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ROTOR

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ К КАКОЙ-ЛИБО РЕГУЛИРОВКЕ ВОЗДУШНЫХ ЗАСЛОНОК, ПРОВЕРЬТЕ НАПРАВЛЕНИЕ ВРАЩЕНИЯ ДВИГАТЕЛЕЙ, В ЧАСТНОСТИ ДВИГАТЕЛЯ ОСНОВНОГО ВЕНТИЛЯТОРА. ВСЕ ОНИ ДОЛЖНЫ ВРАЩАТЬСЯ ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ.
ТЩАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ СТРЕЛКИ, НАНЕСЕННЫЕ НА КАЖДЫЙ ДВИГАТЕЛЬ ПЕЧИ, И ПОДКЛЮЧИТЕ ИХ ТАК, ЧТОБЫ ОНИ РАБОТАЛИ ПРАВИЛЬНО.
ЕСЛИ ДВИГАТЕЛЬ ВОЗДУХА ВРАЩАЕТСЯ В НЕПРАВИЛЬНОМ НАПРАВЛЕНИИ, ЭТО ВЫЗЫВАЕТ ПРОБЛЕМЫ НЕРАВНОМЕРНОЙ ВЫПЕЧКИ, ОСОБЕННО В ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ ПРОТИВНЯ.
ПОСЛЕ ТОГО КАК ВЫ УБЕДИЛИСЬ, ЧТО ДВИГАТЕЛИ РАБОТАЮТ ПРАВИЛЬНО, ПРОВЕРЬТЕ, ОТРЕГУЛИРОВАНЫ ЛИ ВОЗДУШНЫЕ ЗАСЛОНКИ ТАК, КАК ПОКАЗАНО НА РИСУНКАХ НА СЛЕДУЮЩИХ СТРАНИЦАХ.
ЕСЛИ НЕОБХОДИМО ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ИХ, ВНОСИТЕ НЕБОЛЬШИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПОСТЕПЕННО И ПРОБУЙТЕ ВЫПЕКАТЬ ПОСЛЕ КАЖДОГО ВНЕСЕННОГО ИЗМЕНЕНИЯ, ПОКА НЕ ДОБЬЕТЕСЬ ХОРОШЕГО РЕЗУЛЬТАТА ВЫПЕЧКИ.

2.13.1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНОК

Внутри камеры выпечки печи расположены два вертикальных ряда маленьких заслонок.
Ряд (1) регулирует выпечку по бокам противня.
Ряд (2) регулирует выпечку в центральной части противня.
Выпечка регулируется путем изменения количества и направления потока горячего воздуха в камере выпечки за счет регулировки расстояния между заслонками, как показано на рисунке выше.
Указанные размеры — это расстояния между заслонками, измеренные в определенных точках по высоте камеры выпечки.
Регулировка размеров выполняется следующим образом:

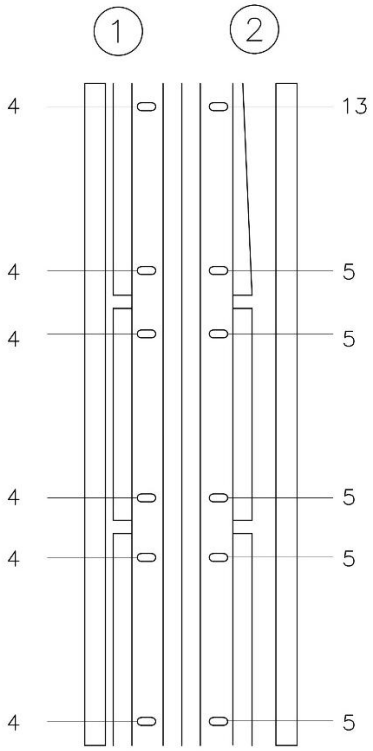
- ослабив винты, крепящие заслонки к их кожуху;
- установив калиброванную прокладку в нужную точку;
- отрегулировав края двух заслонок, придвинув их к калиброванной прокладке;
- хорошо затянув ранее ослабленные винты.
-

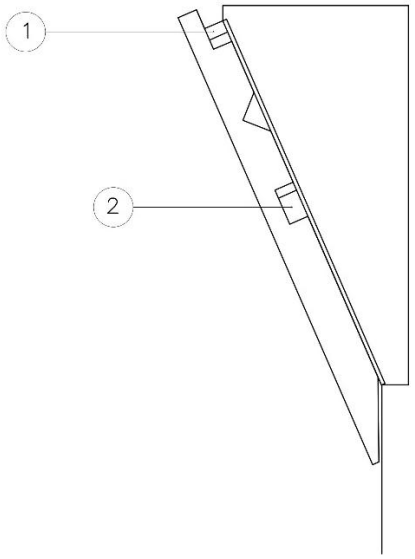
Для этой операции рекомендуется использовать сверла, которые, будучи вставленными в щелевое отверстие со стороны хвостовика, дают точный размер и, таким образом, служат калиброванными прокладками.

2.13.2. РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНОК ВО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ

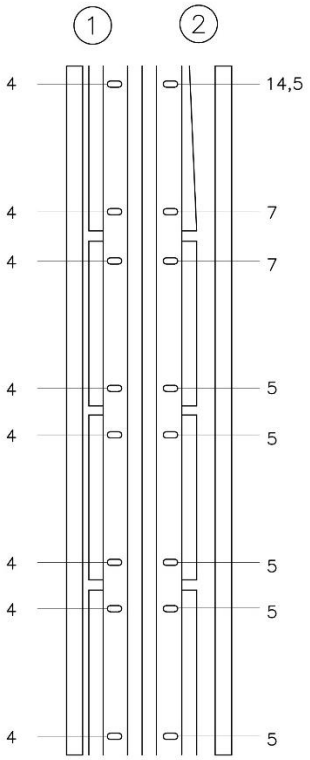
Выполните пробную выпечку, равномерно разложив выпекаемый продукт на противнях, установленных на всех уровнях тележки. По окончании выпечки проверьте все уровни.
Если выпечка слишком интенсивная, слегка прикройте отверстие воздушной заслонки в этом месте и выполните второй пробный цикл выпечки.
Общее открытие подачи воздуха всегда должно быть постоянным, поэтому если для регулировки требуется открыть воздушные заслонки там, где выпечка слабая, то при последующей регулировке необходимо будет закрыть их там, где выпечка слишком интенсивная, до достижения равномерности по всей тележке.

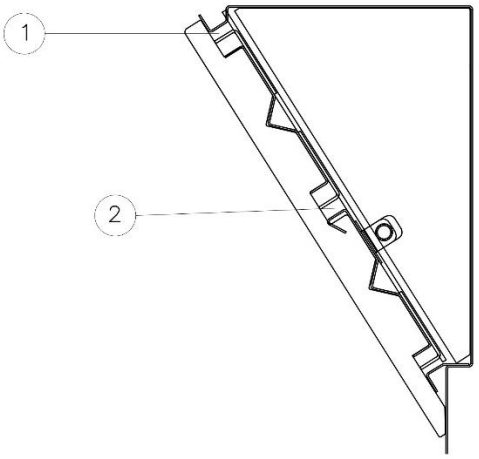
2.13.3. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ ELLADE 10T



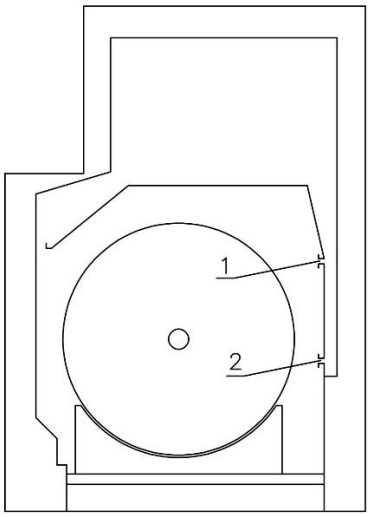


2.13.4. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ ELLADE 15T

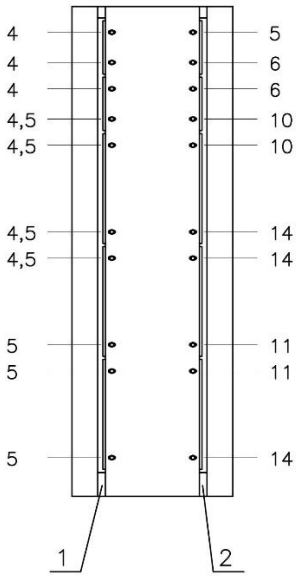


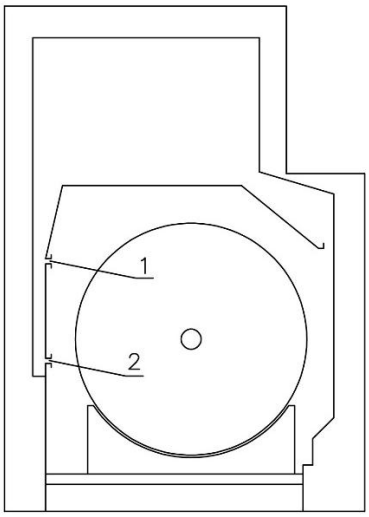


2.13.5. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ S1 6040



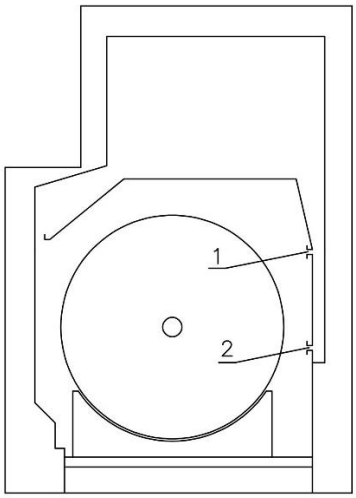
PRISMA S1 6040 SC



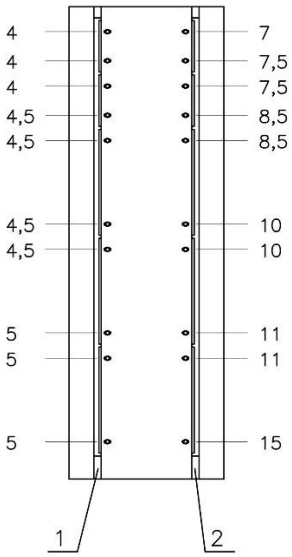


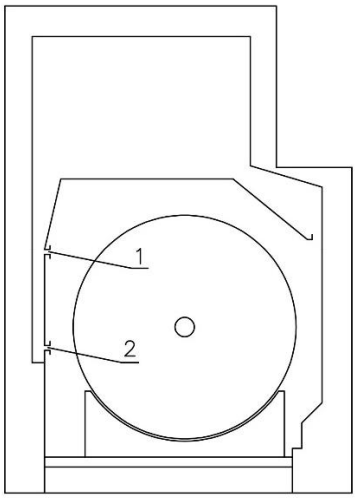
PRISMA S1 6040 DC

2.13.6. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ S1 5070



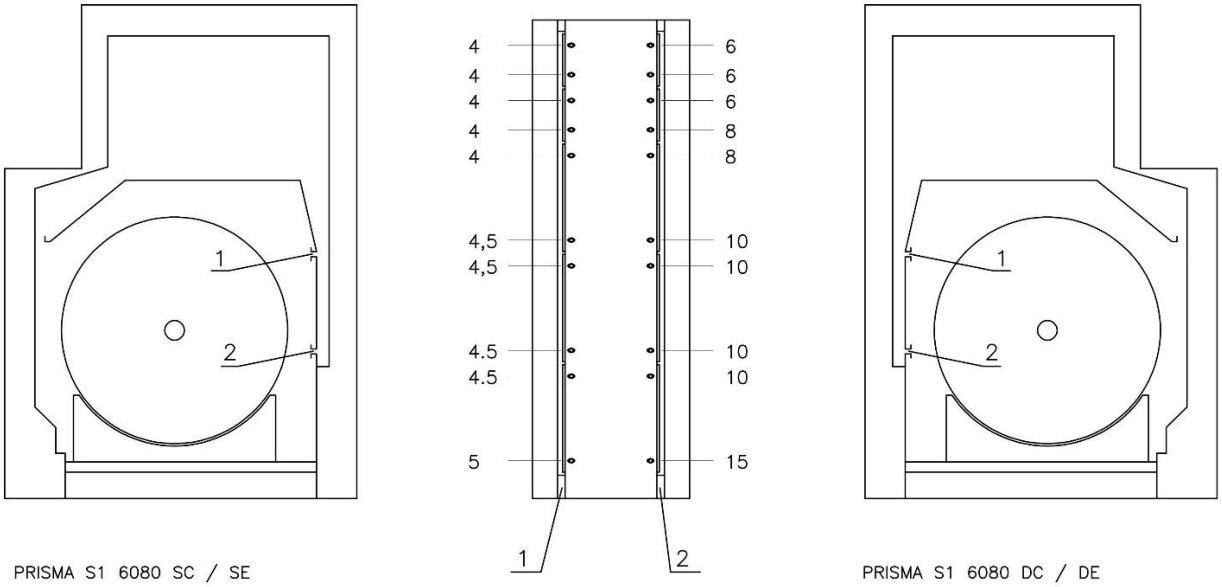
PRISMA S1 5070 SC/SE





PRISMA S1 5070 DC/DE

2.13.7. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ S1 6080

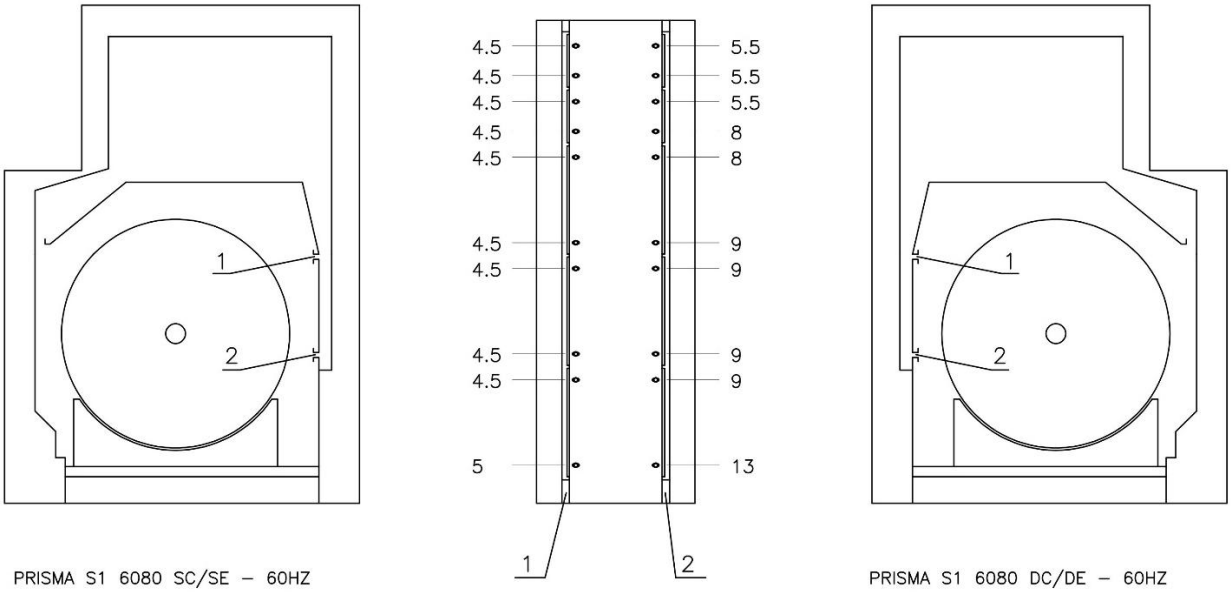


PRISMA S1 6080 SC / SE

PRISMA S1 6080 DC / DE

2.13.8. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ S1 6080 – 60 Гц

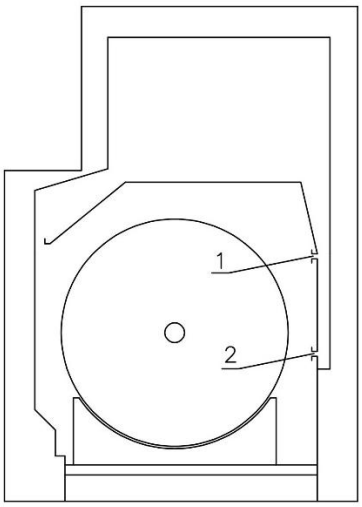
ATTENZIONE: -- 60 HZ --



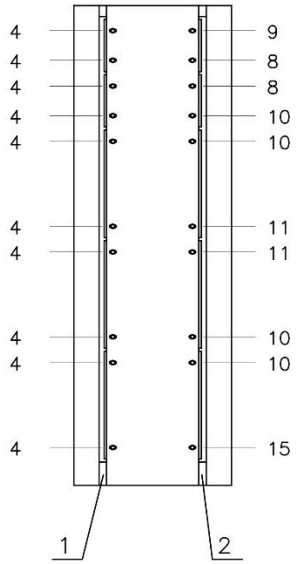
PRISMA S1 6080 SC/SE – 60HZ

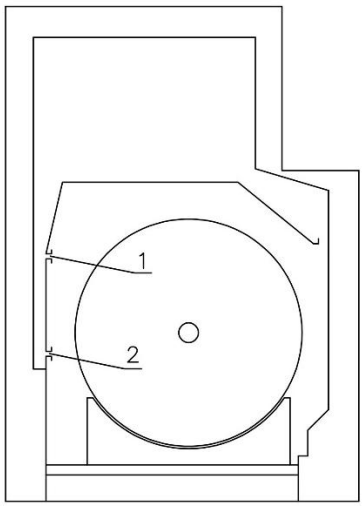
PRISMA S1 6080 DC/DE – 60HZ

2.13.9. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛЕЙ S1 8080 – 80100 – 80120



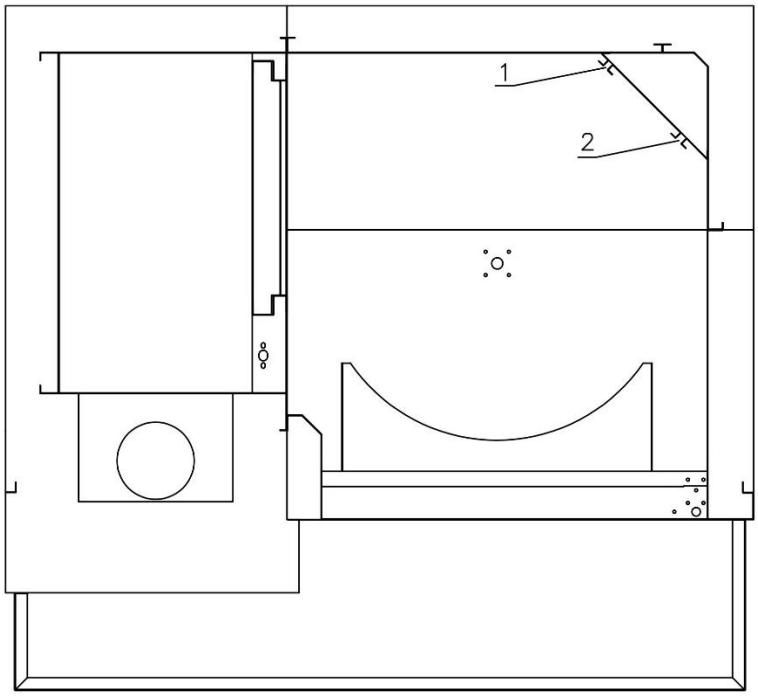
PRISMA S1 8080 SC/SE
PRISMA S1 80100 SC/SE
PRISMA S1 80120 SC/SE

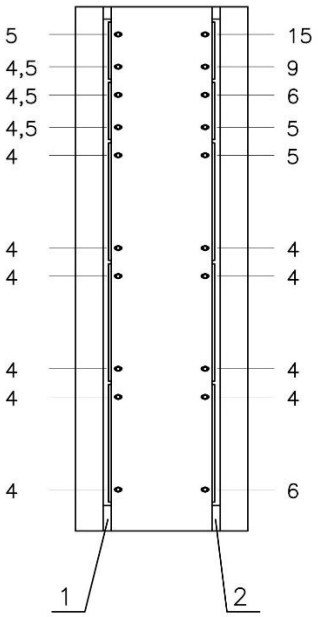




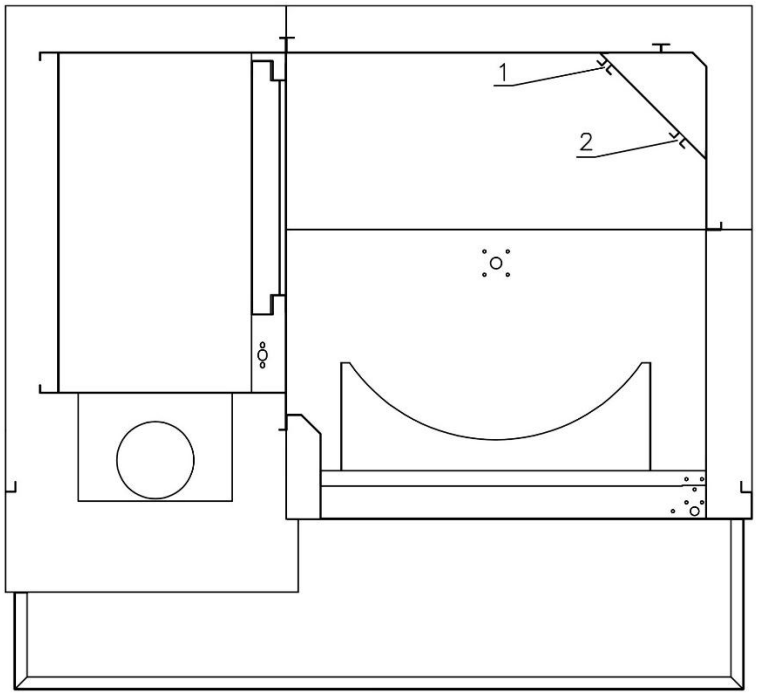
PRISMA S1 8080 DC/DE
PRISMA S1 80100 DC/DE
PRISMA S1 80120 DC/DE

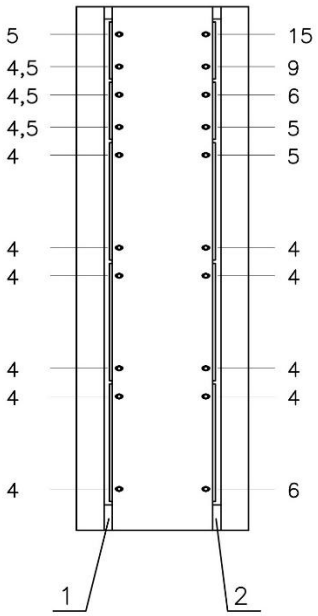
2.13.10. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ C1 6080



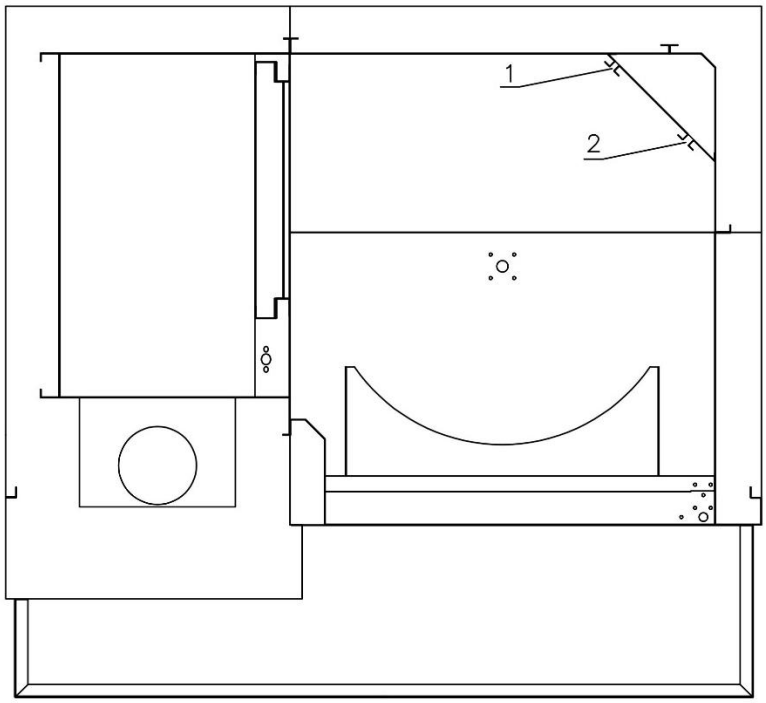


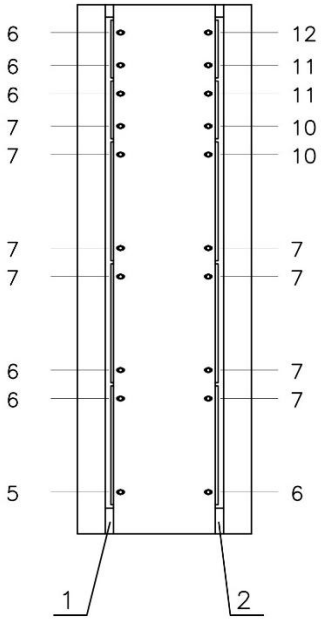
2.13.11. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ С1 70100





2.13.12. СХЕМЫ РЕГУЛИРОВКИ ЗАСЛОНОК МОДЕЛИ С1 80120





2.14. ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ВЫПЕЧКИ)

Для выполнения следующих инструкций обращайтесь к командам, описанным в Таблице 1.
Включите печь, нажмите кнопку «B», закройте дверцу печи и установите желаемую температуру в камере выпечки с помощью терморегулятора «A».

После достижения заданной температуры выдержите печь при этой температуре в течение примерно 15 минут, чтобы дать парогенератору прогреться, затем откройте дверцу печи и введите тележку, установите время выпечки, поставьте выпускной клапан в нужное положение и закройте дверцу.

Если вы хотите выполнить цикл выпечки с паром, закройте выпускной клапан пара, закройте дверцу и нажмите кнопку подачи пара «E».

Предупреждение: Используйте соответствующие меры предосторожности и надлежащие средства индивидуальной защиты при манипуляциях с тележкой во избежание опасности ожогов из-за контакта с горячими частями.

2.15. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

Для снижения воздействия нашей печи на окружающую среду пользователь может учитывать различные аспекты, с целью повышения энергоэффективности печи и ограничения потерь энергии.

• Не оставляйте дверцу печи открытой.
• Периодически проверяйте состояние износа уплотнений дверцы и заменяйте их при повреждении.
• Не используйте время впрыска пара более 10 секунд, если это явно не требуется рецептурой.
• Когда процессы выпечки не выполняются, выключайте печь; не оставляйте печь включенной пустой (без загрузки).
• Обеспечьте регулярное техническое обслуживание горелки и дымоходов (как для дымовых газов, так и для пара).
• Печь рассчитана на выполнение выпечки при температурах до 250–270 °C. В случае работы на газе и постоянного использования печи при температурах всегда ниже 200 °C рекомендуется снизить тепловую мощность горелки на 10% (для этого обратитесь к специалисту).
• Минимальное время для достижения температуры 250 °C, начиная с 40 °C, составляет 25 минут. Пожалуйста, не используйте мощности, обеспечивающие более быстрый подъем температуры.

РАЗДЕЛ 3

3.1. АВАРИЙНАЯ ОСТАНОВКА ПЕЧИ

Нажмите аварийную кнопку «C» (Таблица 1), отключите печь от линии электропитания с помощью линейного разъединителя. Перекройте подачу газа/дизельного топлива с помощью быстро закрывающейся задвижки, установленной до места подключения трубопровода подачи топлива к печи. Перекройте подачу воды для парогенератора с помощью крана, установленного до места подключения водопроводной трубы к печи.

3.2. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

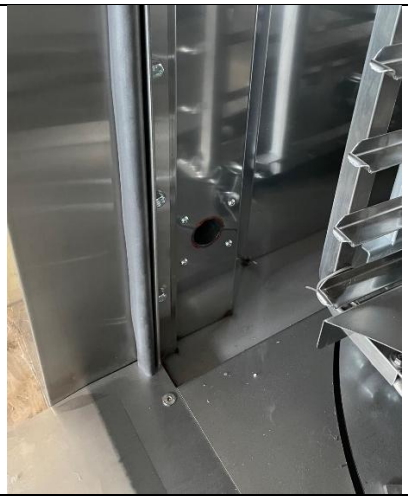
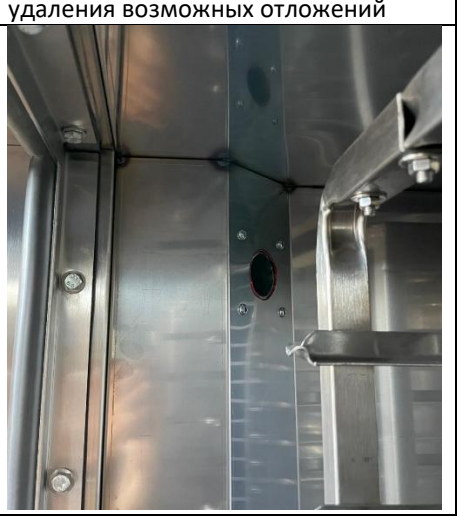
По окончании рабочего дня или рабочего цикла действуйте следующим образом:

• Нажмите аварийную кнопку «C» (Таблица 1)
• Отключите печь от линии электропитания с помощью линейного разъединителя
• Перекройте подачу ГАЗА/ДИЗЕЛЬНОГО ТОПЛИВА с помощью крана, установленного на линии подачи
• Перекройте подачу воды для парогенератора с помощью крана, установленного до места подключения водопроводной трубы к печи

3.3. ЧИСТКА

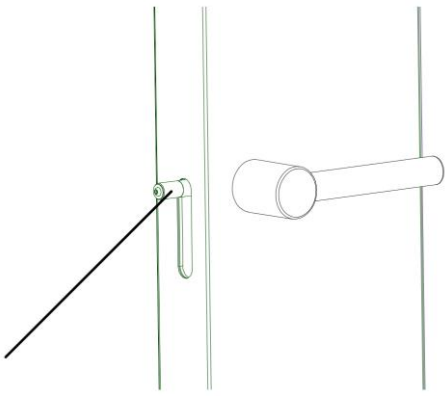
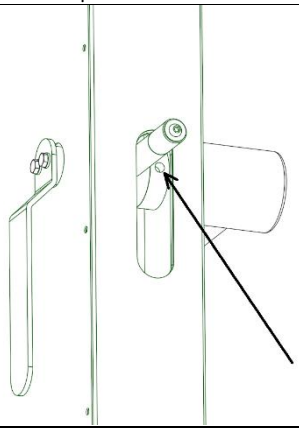
• Обращайтесь к таблице «ГРАФИК ОПЕРАЦИЙ ПО ЧИСТКЕ» для всех операций по чистке.
• Во время операций по чистке убедитесь, что машина выключена, все источники питания отключены и печь холодная (см. раздел 3.2 – Выключение печи).
• Там, где рекомендуется, используйте промышленный пылесос с щеткой с мягкой щетиной, чтобы не поцарапать внешние поверхности.
• Категорически запрещается направлять струи воды на печь, как внутри, так и снаружи.

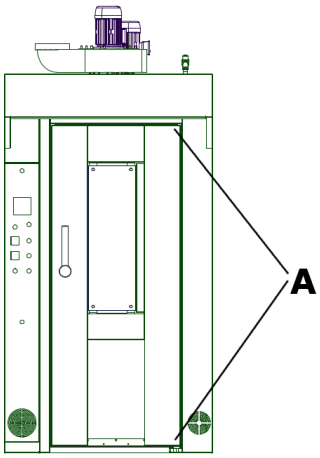
• Используйте губки и мягкие тряпки. Избегайте использования абразивных губок, которые могут непоправимо поцарапать печь.
• Перед началом чистки печи убедитесь, что такие инструменты, как тряпки, губки и щетки с щетиной, чистые и не содержат остатков.
• Рекомендуется использовать натуральные и биоразлагаемые моющие средства, подходящие для чистки стекол и поверхностей из нержавеющей стали; при выборе учитывайте технический паспорт моющих средств.
• Рекомендуется чистить печь и стекло моющим средством не реже одного раза в неделю, чтобы избежать сильных отложений грязи, которые становятся негигиеничными и трудными для очистки.
• Рекомендуется использовать табличку, информирующую о том, что проводятся операции по чистке.
• Всегда надевайте рекомендованные средства индивидуальной защиты во время операций по чистке.
• Там, где рекомендуется использование сжатого воздуха, используйте воздух низкого давления (около 3 бар), чтобы не повредить компоненты; надевайте очки и маски.
• Перед запуском машины после любой операции по чистке оператор должен убедиться, что внутри машины нет посторонних предметов.

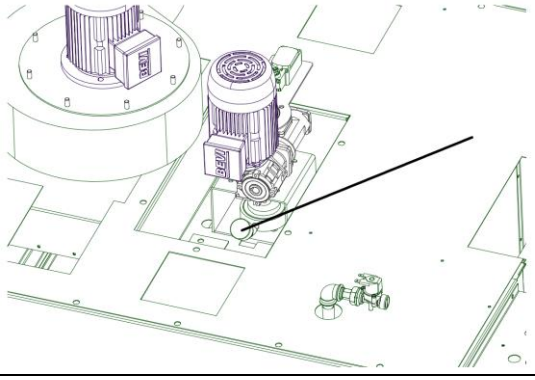
ГРАФИК ОПЕРАЦИЙ ПО ЧИСТКЕ		
Периодичность	**Предмет**	**Процедура**
Ежедневно	Проверить состояние чистоты пода печи	Удалить остатки воды с пода печи. Удалить пыль и мучные отложения внутри печи с помощью промышленного пылесоса.
	Проверить состояние чистоты противней	Проверить чистоту противней перед использованием. Удалить возможные остатки мягкой тканью. В случае пригоревших (или: прилипших) остатков использовать биоразлагаемые, неагрессивные моющие средства с применением мягких, неабразивных тканей и губок.
Еженедельно	Чистка стекол дверцы	Мыть стёкла с использованием рекомендованных средств
	Чистка панели управления	Удалить пыль с панели управления. При необходимости произвести мойку панели с использованием моющего средства и мягкой ткани. Прямоструйное смывание водой не допускается
	Чистка печи внутри и снаружи	С помощью промышленного пылесоса, оснащённого на конце щёткой с мягким ворсом, пропылесосить внешнюю боковую поверхность печи, удалив все скопления пыли и мучных отложений Выполнить мойку внутренних и наружных поверхностей рекомендованными моющими средствами. Не использовать прямоструйное смывание.
Ежеквартально	Прочистка отводящих каналов избыточного внутреннего давления	С применением ёршика произвести очистку входных отверстий (раструбов) каналов отвода внутреннего давления с целью удаления возможных отложений
		

3.4. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- По всем операциям следует обращаться к таблице «ГРАФИК ОПЕРАЦИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ».
- ВЫПОЛНЯТЬ ТОЛЬКО ОПЕРАЦИИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. ДЛЯ ЛЮБЫХ ДРУГИХ ОПЕРАЦИЙ ОБРАЩАТЬСЯ К ПРОДАВЦУ, У КОТОРОГО БЫЛА ПРИОБРЕТЕНА ПЕЧЬ.
- Если не указано иное, техническое обслуживание должно выполняться после выключения машины, отключения всех источников питания и ожидания остывания печи (см. раздел 3.2 – Выключение печи).
- Перед выполнением любой операции разместить предупредительную табличку «ВНИМАНИЕ! ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ!» в хорошо видимом месте.
- При использовании сжатого воздуха для очистки всегда надевать защитные очки, перчатки и маски. Убедиться, что сжатый воздух или горячий воздух не соприкасаются непосредственно с кожей и глазами человека.
- Там, где рекомендовано использование сжатого воздуха, применять воздух низкого давления (около 3 бар), чтобы не повредить компоненты; надевать защитные очки и маски.
- При контакте с моющими средствами или маслами надевать защитные перчатки и очки.
- Строго воспрещается использование прямоструйной водяной мойки (водяных струй) для очистки печи.
- Внутри печи использовать только пищевые смазочные материалы согласно стандарту EN ISO 21469:2006.
- Не выбрасывать масла и/или хладагенты в окружающую среду. Утилизировать эти токсичные отходы в специальных контейнерах, предоставленных местными органами власти.
- Перед запуском печи после любого технического обслуживания оператор должен убедиться в отсутствии посторонних предметов внутри печи.
- Перед запуском печи после любого технического обслуживания принять необходимые меры предосторожности для безопасного пуска печи

ГРАФИК ОПЕРАЦИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	
Периодичность: Еженедельно	
Предмет	**Процедура**
Выполнить проверку работоспособности контрольных устройств, систем видео- и аудиосигнализации	Проверить работоспособность термостата, компонентов панели управления, ламп дверцы и зуммеров. Заменить возможные неисправные компоненты
Выполнить проверку водяных соединительных трубопроводов	Проверить гидравлические соединения и наличие утечек. При необходимости немедленно устранить неисправности.
Проверить работоспособность устройств системы безопасности	Проверить работу аварийного останова и автоматическое включение вытяжного вентилятора при открытии дверцы
Смазать замок дверцы	Смазать подшипники, указанные стрелкой, с помощью аэрозольного проникающего и смазочного спрея
	

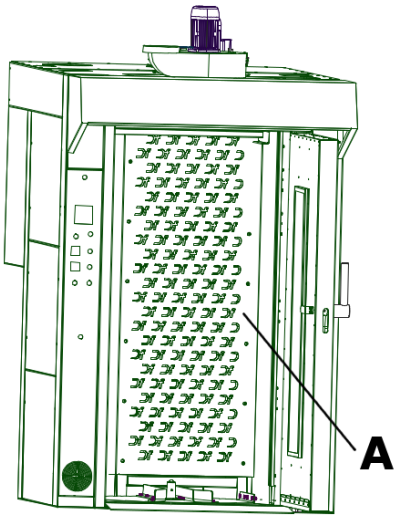
Периодичность : Ежемесячно	
Предмет	**Процедура**
Смазать оси дверных петель	Выполнить смазку подшипников, отмеченных стрелкой, с использованием проникающих и смазывающих спреев
	
Чистка горелки	Удалить пыль и остатки муки с горелки и её узлов: пылесосом или слабым сжатым воздухом
Очистка электрощита	Очистить тыльную сторону панели управления и распределительную коробку электросистемы (внутренние и внешние поверхности) от пыли и остатков муки с помощью пылесоса или сжатого воздуха низкого давления
Проверить состояния дверных уплотнений	В случае износа уплотнения обратиться в сервисную службу и запросить замену

Периодичность : Ежеквартально	
Предмет	**Процедура**
Смазать подшипник в основании поворотной плиты	Демонтировать кронштейн по стрелке, открутив четыре крепёжные гайки. Очистить и повторно смазать подшипник в посадочном гнезде. Для данного подшипника применять **только пищевые смазочные материалы**, сертифицированные по EN ISO 21469:2006, то есть предназначенные по составу и свойствам для использования в пищевых производственных зонах
	
Смазать подшипник в узле привода вращения	Смазку производить через соответствующую пресс-маслёнку, указанную на рисунке. Маслёнка винтового типа: выполните 2–3 оборота, ввинчивая колпачок, — это обеспечит подачу смазки внутрь подшипника. Когда колпачок будет полностью ввинчен, необходимо снова заполнить его: полностью выверните колпачок, наполните его смазкой (поставляемой в комплекте с печью) и вверните обратно.
	

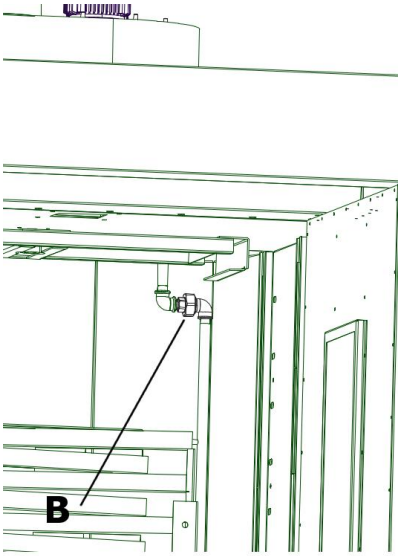
Очистка трубопровода подачи воды в парогенератор	Демонтировать трубопровод подачи воды в парогенератор и очистить его средством от накипи для удаления возможных внутренних отложений. Тщательно промыть водой перед обратной установкой

Процедура:

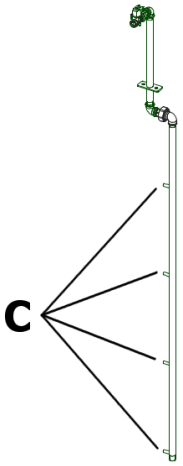
Снять металлический защитный кожух парогенератора



Открутить фитинг, указанный на рисунке



Очистить форсунки средством от накипи либо сверлом диаметром 4 мм



Периодичность : Каждые шесть месяцев	
Предмет	**Процедура**
Очистка двигателей	Удалить пыль с электродвигателей с помощью пылесоса или сжатого воздуха низкого давления
Проверить входной фильтр системы подачи воды	Проверить состояние чистоты водяного фильтра, установленного на входе электромагнитного клапана подачи воды. Выполнить очистку фильтра, при необходимости — замену

Периодичность : Каждые двенадцать месяцев	
Предмет	**Процедура**
Полное техническое обслуживание горелки	Полное техническое обслуживание горелки должно выполняться техническим персоналом, назначенным ответственным за обслуживание горелок
Очистка дымоходов для отвода пара и продуктов сгорания	Полная очистка дымоходов для отвода дымовых газов и паров должна выполняться технической бригадой, специализирующейся на данном виде работ

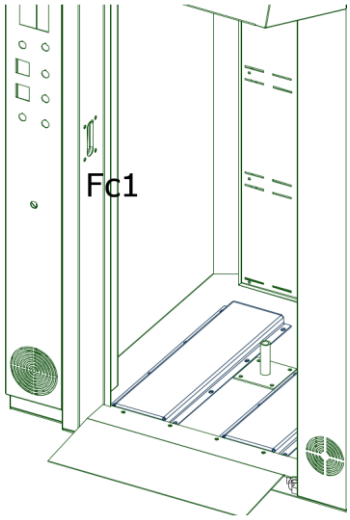
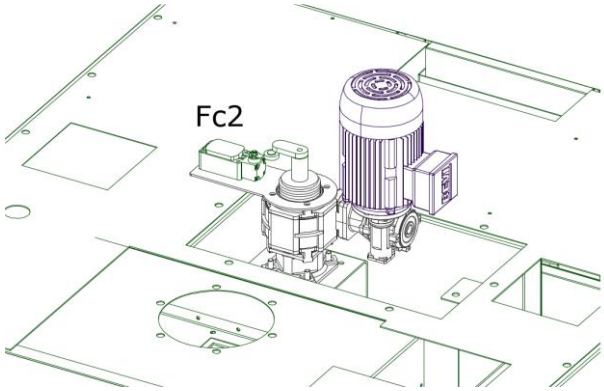
3.5. ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

DANZIFORNI **Печь ROTOR ELLADE 10T-15T/ PRISMA S1-C1**	**ПЛАН ПО ЧИСТКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**						
Описание	**P = Очистка M = TO**	**1 день**	**1 неделя**	**1 месяц**	**3 месяца**	**6 меяцев**	**12 месяцев**
Контроль чистоты внутреннего пода печи	P						
Контроль чистоты противней	P						
Очистка стекол дверцы	P						
Очистка панели управления	P						
Внутренняя и внешняя очистка печи	P						
Проверка эффективности работы устройств контроля видео и аудио	M						
Проверить трубы подключения воды	M						
Проверить эффективность работы средств безопасности	M						
Выполнить смазку дверного замка	M						
Смазать оси дверных петель	M						
Очистка горелки	M						
Очистка электрического щита	M						
Проверить состояние дверных уплотнителей	M						
Очистка каналов сброса внутреннего давления	P						
Очистка трубопровода подачи воды в парогенератор	M						
Смазать подшипник в основании поворотной плиты	M						
Смазать подшипник в узле привода вращения	M						
Очистка двигателей	M						
Проверить входной фильтр системы подачи воды	M						
Полное техническое обслуживание горелки	M						
Очистка дымоходов для отвода пара и продуктов сгорания	M						

ЖУРНАЛ УЧЁТА РАБОТ И ТЕКУЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ				
С момента установки	N работ	Описание	Дата	Подпись техника
1 месяц	1	Ежемесячное ТО		
2 месяца	2	Ежемесячное ТО		
3 месяца	3	Ежемесячное ТО		
	4	Ежеквартальное ТО		
4 месяца	5	Ежемесячное ТО		
5 месяцев	6	Ежемесячное ТО		
6 месяцев	7	Ежемесячное ТО		
	8	Ежеквартальное ТО		
	9	Полугодовое ТО		
7 месяцев	10	Ежемесячное ТО		
8 месяцев	11	Ежемесячное ТО		
9 месяцев	12	Ежемесячное ТО		
	13	Ежеквартальное ТО		
10 месяцев	14	Ежемесячное ТО		
11 месяцев	15	Ежемесячное ТО		
12 месяцев	16	Ежемесячное ТО		
	17	Ежеквартальное ТО		
	18	Полугодовое ТО		
	19	Ежегодичное ТО		
ВНИМАНИЕ: Невыполнение и незаполнение (журнала) влечет за собой аннулирование гарантии.				

3.6. ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Контрольные операции , указанные в таблице, действительны как для газовой , так и для дизельной горелки

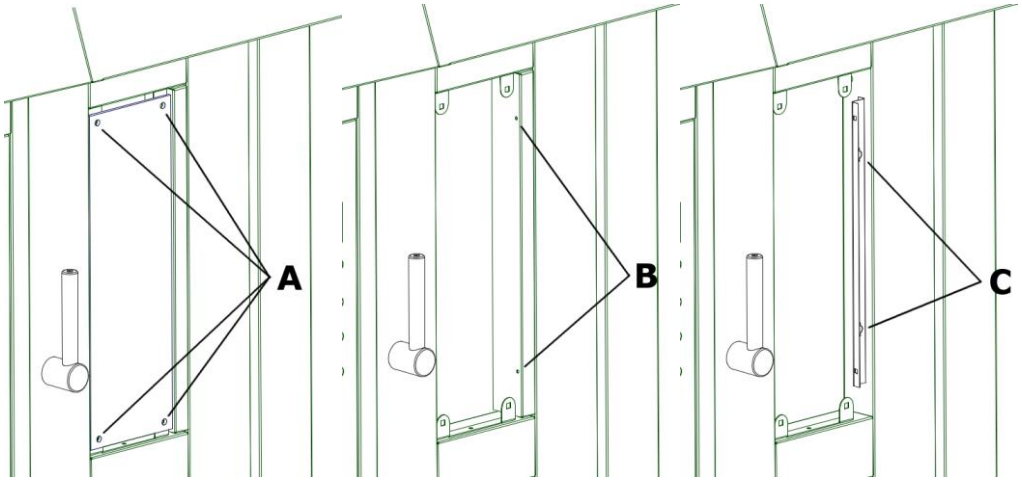
Предмет	Процедура
Отказ (неработоспособность) горелки	Открыть запорные клапаны и/или разблокировать горелку, нажав на соответствующую кнопку на её корпусе.
	Проверить настройки термостата.
	Если электропитание на горелку подаётся, но она не работает — обратиться к специализированному технику.
	Если на горелку не подаётся электропитание — обратиться к компании-изготовителю
Тележка не стопорится при открытии двери 	После проверки работоспособности концевых выключателей Fc1 и Fc2 обратиться на завод-изготовитель 
Неработоспособность воздушного вентилятора	После проверки состояния теплового реле мотор-редуктора вентилятора, расположенного внутри электрощита, обратиться к компании-производителю
Отсутствие вращения тележки	После проверки состояния теплового реле вентилятора, расположенного внутри электрощита, обратиться к компании-производителю
Заклинивание тележки в процессе цикла приготовления	Убедившись, что в камере приготовления отсутствуют механические препятствия, обратиться в компанию-производителя

Парогенератор не производит пар	Парогенератор не набрал достаточного тепла: выполнить прогрев пустой печи в течение более длительного времени.
	Вода не поступает в парогенератор: проверить настройку таймера пара.
	Проверить, открыт ли вентиль перед электромагнитным клапаном
	Проверить электромагнитный клапан и трубу подачи воды.
	Проверить отверстия форсунок на трубе подачи воды и при необходимости очистить их: см. процедуру разборки на стр. 40.

.

3.7. ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

Замена ламп внутреннего освещения:
a) Ослабьте винты (A) и снимите наружное стекло.
b) Ослабьте винты (B) и извлеките крышку из гнезда.
c) Замените лампочки (C).
d) Установите крышку на место и затяните винты (B).
e) Установите наружное стекло и затяните винты (A).



Использовать исключительно лампы типа: галогенная, двухштырьковая (bi-spina), 12 В, 20 Вт, артикул 1000080140.