

ROTOR

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Модели	57 – 68 – 88 – 89 – 610 – 810 – 812
--------	--

РУССКИЙ ЯЗЫК
Инструкция



Перед началом работы на печи внимательно ознакомьтесь с инструкцией по применению



bassanina
baking art

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель:	BASSANINA S.r.L.
Юридический и фактический адрес:	Via dell'Artigianato,1 36064 Mason Vicentino (VI) - ITALIA
Телефон:	+39 0424 411 325-6
Факс:	+39 0424 418 455
E-mail:	info@bassanina.com
Служба технической поддержки:	info@bassanina.com

РОЗНИЧНЫЙ ПРОДАВЕЦ / ДИСТРИБЬЮТОР

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ПЕЧИ

Тип:	Ротационная печь для выпечки и подогрева пищевых изделий
Серия	ROTOR
Модель:	См. идентификационную табличку печи
Питание	См. пункт 3
Масса	См. пункт 3

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ РУКОВОДСТВА

Технический осмотр:	03
Месяц выпуска:	Февраль 2010
Код:	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	11
1.1	ИНФОРМАЦИЯ О ДОКУМЕНТЕ.....	11
1.1.1	ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ДОКУМЕНТА	11
1.1.2	УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ	11
1.1.3	АББРЕВИАТУРЫ И ССЫЛКИ	11
1.1.4	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ	11
1.1.5	ДОКУМЕНТЫ, ПРИЛОЖЕННЫЕ К ИНСТРУКЦИИ.....	12
1.1.6	ВАЖНОСТЬ ИНСТРУКЦИИ	12
1.1.7	ВЛАДЕЛЕЦ ИНСТРУКЦИИ.....	12
1.1.8	СРОК ДЕЙСТВИЯ.....	13
1.1.9	ПОЛЬЗОВАТЕЛИ ИНСТРУКЦИИ	13
1.1.10	ХРАНЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ	13
1.2	ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	14
1.2.1	РОЗНИЧНЫЙ ПРОДАВЕЦ / ДИСТРИБЬЮТОР	14
1.2.2	СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ	14
1.2.3	ЗАПРОС НА ЗАПЧАСТИ.....	14
1.3	ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ПЕЧИ.....	15
1.3.1	НАИМЕНОВАНИЕ	15
1.3.2	ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА	15
1.4	ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ	16
1.4.1	ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ "СЕ"	16
1.4.2	ССЫЛКИ НА ДИРЕКТИВЫ	16
1.5	ДОСТАВКА И УСТАНОВКА ЗА СЧЕТ КЛИЕНТА	16
1.6	ПОЛУЧЕНИЕ ПЕЧИ	16
1.7	УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	16
1.8	ПЕРЕДАЧА ПЕЧИ.....	18
1.9	УНИЧТОЖЕНИЕ ОТХОДОВ ОБРАБОТКИ	18
1.10	ДЕМОНТАЖ ПЕЧИ	18
2	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	19
2.1	ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	19
2.1.1	СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ	19
2.1.2	РЕЖИМЫ РАБОТЫ	19
2.1.3	СИСТЕМА ЗАГРУЗКИ И ВЫГРУЗКИ.....	19
2.1.4	ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	19

2.2	НЕРАЗРЕШЕННЫЕ УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	19
2.3	ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЯ	20
2.4	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	21
2.4.1	ЗАПРЕТЫ.....	21
2.4.2	ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА.....	21
2.4.3	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ОДЕЖДА РАБОЧИХ	21
2.4.4	РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ.....	21
2.4.5	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ	22
2.4.6	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ВКЛЮЧЕНИЮ	22
2.4.7	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ И ЧИСТКЕ....	22
2.4.8	УКАЗАНИЯ ПО ШУМУ	22
2.4.9	ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ.....	22
3	ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	23
3.1	ОПИСАНИЕ ПЕЧИ	23
3.1.1	ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ	23
3.2	КОНСТРУКЦИЯ	24
3.2.1	СИСТЕМА НАГРЕВА.....	24
3.2.2	КАМЕРА ВЫПЕЧКИ.....	25
3.2.3	ПАРОВАЯ ЦЕПЬ	27
3.2.4	УПРАВЛЕНИЕ	28
3.2.5	ОСНАЩЕНИЕ	29
3.3	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	30
3.3.1	ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	30
3.3.2	ГАБАРИТЫ	30
3.3.3	НАГРЕВ ОТ ТОПЛИВА.....	32
3.3.4	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ.....	33
3.3.5	ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЙ ПЕРСОНАЛ	33
3.3.6	ШУМ	33
3.3.7	РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ.....	33
3.3.8	МИНИМАЛЬНЫЕ РАССТОЯНИЯ УСТАНОВКИ.....	34
3.3.9	ТОЧКИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ.....	35
3.3.10	УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЯ.....	35
3.3.11	ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ УСТАНОВКИ.....	35
3.4	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МЕСТА УСТАНОВКИ.....	36
3.4.1	ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	36
3.4.2	ПРОВЕТРИВАНИЕ.....	36
3.4.3	ОТВОД ДЫМОВЫХ ГАЗОВ.....	37
3.4.4	ОТВОД ПАРОВ.....	37

4	ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	39
4.1	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	39
4.1.1	ОПАСНЫЕ ЗОНЫ	39
4.2	БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОЧЕГО	40
4.2.1	ТИПОЛОГИЯ УСТАНОВЛЕННЫХ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ	40
4.2.2	РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ	40
4.2.3	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА	41
4.2.4	СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ (СИЗ)	42
4.2.5	ПРОВЕРКА СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ	42
4.2.6	ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ	42
4.2.7	СИСТЕМА УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	44
4.2.8	РАСПОЛОЖЕНИЕ ЗНАКОВ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	44
4.3	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА ПЕЧИ	45
4.3.1	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА	45
4.3.2	МЕХАНИЧЕСКИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА	46
4.4	ПРИВЕДЕНИЕ ПЕЧИ В БЕЗОПАСНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	46
4.4.1	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭНЕРГИЯ	46
4.4.2	ВОДОПРОВОД	47
4.4.3	ВРЕМЕННОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ	47
5	ТРАНСПОРТИРОВКА И УСТАНОВКА	49
5.1	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	49
5.1.1	ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	49
5.1.2	ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ПОДЪЕМЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИИ УПАКОВКИ ИЛИ ПЕЧИ	49
5.1.3	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАСПАКОВКЕ	50
5.1.4	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАСПОЛОЖЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ	50
5.1.5	ОСНОВНЫЕ ДАННЫЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ	50
5.1.6	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ НА СКЛАДЕ	50
5.2	ПОДЪЕМ И ТРАНСПОРТИРОВКА	51
5.2.1	СОСТАВ ГРУЗА	51
5.2.2	УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА УПАКОВКЕ	51
5.2.3	СРЕДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПОДЪЕМА И ПЕРЕДВИЖЕНИЯ	52
5.2.4	ПОДЪЕМ ПЕЧИ В ЯЩИКЕ ИЛИ НА ПАLETTE	52
5.2.5	ПОДЪЕМ ПЕЧИ БЕЗ УПАКОВКИ	53
5.3	УСТАНОВКА	54
5.3.1	УСТАНОВКА	54
5.3.2	ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	54

5.3.3	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ	55
5.3.4	ОТВОД КОНДЕНСАТА	56
5.3.5	ОТВОД ПАРОВ И ДЫМОВЫХ ГАЗОВ.....	56
5.3.6	СОЕДИНЕНИЕ ГОРЕЛКИ.....	56
5.3.7	ПРОВЕРКА НАПРАВЛЕНИЯ ВРАЩЕНИЯ ФАЗ.....	57
5.3.8	ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЧИСТКА.....	57
5.3.9	ПРИЕМОЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ.....	57
5.4	ДЕМОНТАЖ.....	58
5.4.1	ДЕМОНТАЖ И ПОВТОРНЫЙ МОНТАЖ	58
6	ЗАПУСК.....	59
6.1	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧИ.....	59
6.1.1	ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ	59
6.1.2	НОРМЫ ОСОБОЙ ВАЖНОСТИ.....	60
6.2	ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ И ПОДАЧА СИГНАЛОВ.....	60
6.2.1	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ШКАФ	60
6.2.2	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (электромеханическая версия)	61
6.2.3	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (электронная версия)	63
6.2.4	ПРОГРАММИРОВАНИЕ.....	64
6.3	МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ.....	65
6.3.1	КЛАПАН ОТВОДА ПАРА.....	65
6.3.2	РУЧНАЯ ПОДАЧА ПАРА.....	65
6.4	РАБОЧИЕ ЗОНА И ЗОНЫ УПРАВЛЕНИЯ.....	66
6.5	ЗАПУСК	66
6.5.1	ПЕРВЫЙ ЗАПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ (электромеханическое управление)	66
6.5.2	ВВОЗ ТЕЛЕЖКИ	67
6.5.3	ВЫПЕЧКА	67
6.5.4	ОПЕРАЦИИ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ВЫПЕЧКИ	67
6.5.5	ПРОЦЕДУРА ЗАПУСКА (электронное управление)	68
6.5.6	ВВОЗ ТЕЛЕЖКИ	69
6.5.7	ВЫПЕЧКА	69
6.5.8	ОПЕРАЦИИ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ВЫПЕЧКИ	69
6.6	СПОСОБЫ ОСТАНОВКИ	69
6.6.1	ОБЫЧНАЯ ОСТАНОВКА (электромеханическое управление).....	69
6.6.2	НОРМАЛЬНАЯ ОСТАНОВКА (электронное управление).....	69
6.6.3	АВАРИЙНАЯ ОСТАНОВКА	70
6.6.4	ВРЕМЕННОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ	70
6.6.5	ДЕЗАКТИВАЦИЯ И ПОВТОРНАЯ АКТИВАЦИЯ	71
6.7	ПРОВЕРКА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ	71

6.7.1	ПРОВЕРКА АВАРИЙНОЙ ОСТАНОВКИ	71
6.7.2	ПРОВЕРКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫТЯЖКИ	71
6.7.3	ПРОВЕРКА УСЛОВИЙ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ	72
6.8	РЕГУЛИРОВКА И НАСТРОЙКИ.....	72
6.8.1	РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ВЫПЕЧКИ	72
6.8.2	РЕГУЛИРОВКА ВЫПУСКА ПАРА.....	72
6.8.3	РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ ОДНОРОДНОСТИ ВЫПЕЧКИ	73
6.8.4	РЕГУЛИРОВКА КЛАПАНА ОТВОДА ПАРА	74
6.8.5	РЕГУЛИРОВКА И НАСТРОЙКИ ГОРЕЛКИ	74
6.8.6	ДИАГНОСТИКА.....	75
7	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ	81
7.1	ВИДЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	81
7.1.1	ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	81
7.1.2	ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ.....	81
7.1.3	ИНФОРМАЦИЯ О ПРОЦЕДУРАХ	81
7.2	ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	81
7.2.1	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, КАСАЮЩИЕСЯ ГОРЕЛКИ.....	82
7.3	ПРИВЕДЕНИЕ ПЕЧИ В БЕЗОПАСНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	82
7.4	ПЕРИОДИЧЕСКИЕ РАБОТЫ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ	82
7.4.1	ЧИСТКА ФИЛЬТРА ПИТАЮЩЕЙ ВОДЫ.....	82
7.4.2	ПАРОГЕНЕРАТОР	83
7.4.3	СМАЗКА.....	84
7.4.4	ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ	84
7.5	ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	85
7.6	ОТЧЕТЫ О ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ И РЕМОНТЕ.....	86
8	ОБЩАЯ ЧИСТКА	89
8.1	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЧИСТКЕ	89
8.1.1	САНИТАРНЫЕ ЗОНЫ	89
8.2	ПЛАНОВАЯ ЧИСТКА	90
9	ПРИЛОЖЕНИЯ.....	91
9.1	ФАКСИМИЛЬНОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ СЕ.....	91
9.2	СБОРОЧНЫЕ СХЕМЫ	93
10	ПРИЛОЖЕНИЯ.....	103

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 ИНФОРМАЦИЯ О ДОКУМЕНТЕ

1.1.1 ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ДОКУМЕНТА

Идентификационные данные указаны на третьей странице инструкции

1.1.2 УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ

Для выделения информации особой важности и пользы для пользователя, в инструкции используются следующие графические обозначения.



Особо важная информация для Клиента



Важные сообщения для рабочих, касающиеся безопасности и осторожности в процессе выполнения операций.



Наличие риска и опасности для безопасности и здоровья людей.



Обязательное использование средств индивидуальной защиты, например, защитные перчатки.

1.1.3 АББРЕВИАТУРЫ И ССЫЛКИ

В текстах инструкции могут быть ссылки на статьи и параграфы с помощью аббревиатур, значение которых следующее:

- Пар. = параграф
- Ст. = статья

Аббревиатуры сопровождаются номером статьи или параграфа, например

- "пар 3.1"

Пользователь отсылается к прочтению параграфа 3.1 статьи 3

1.1.4 ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ

Utente

Пользователем является человек, учреждение или организация, которые приобрели печь, и намерены использовать ее в предусмотренных целях.

Опасная зона

Любая зона внутри и/или вблизи печи, в которой представляет риск для безопасности и здоровья человека.

Человек, подвергающийся риску.

Любой человек, который полностью или частично находится внутри опасной зоны.

Рабочий

Человек или люди, занимающийся эксплуатацией, наладкой, техническим обслуживанием, ремонтом и чисткой печи.

Подготовленный персонал

Персонал, специально обученный и имеющий разрешение Изготовителя,

обладающим особым знанием печи, и, следовательно, в состоянии осуществлять в безопасном режиме все или некоторые из следующих операций:

- подъем;
- перемещение;
- установка;
- запуск;
- наладка;
- внеплановый ремонт.

Авторизованный центр технического обслуживания

Авторизованный центр технического обслуживания является структурой, имеющей законное разрешение от Изготовителя, располагающей подготовленным специализированным персоналом, который занимается всеми специальными техническими операциями, техническим обслуживанием и ремонтом.

1.1.5

ДОКУМЕНТЫ, ПРИЛОЖЕННЫЕ К ИНСТРУКЦИИ

- Заявление о соответствии "СЕ" Изготовителя печи
- Электрическая схема
- Инструкция по программированию рабочей панели.

1.1.6

ВАЖНОСТЬ ИНСТРУКЦИИ

Данная инструкция по использованию и обслуживанию, снабженная всеми приложениями, представляет собой единственную документацию поставляемого оборудования и действует во время всего периода его функционирования.

Среди различных данных, содержащихся в руководстве, присутствует и очень важная информация, касающаяся предохранительных устройств, способов выполнения особых операций без нанесения вреда людям или предметам.

В случае утери, порчи или в случае дополнительного запроса обращаться непосредственно к Производителю, сообщив регистрационный номер, указанный на идентификационной табличке печи или номер идентификационного кода документа (см. пункт 1.2).

Информация, указанная в инструкции не заменяет, а дополняет обязательства по соблюдению техники безопасности в соответствии с действующим законодательством.



Перед началом любого технического действия обязательно прочитать настоящее руководство; гарантия надежного функционирования печи зависит от правильного применения всех инструкций, содержащихся в ней

1.1.7

ВЛАДЕЛЕЦ ИНСТРУКЦИИ

Данная инструкция является собственностью компании.

Воспроизведение, даже частичное, как инструкции, так и приложенной документации, строго запрещено без разрешения Производителя.

Все нарушения преследуются по закону и предусматривают возмещение ущерба в силу защиты коммерческих прав.

1.1.8

СРОК ДЕЙСТВИЯ

Настоящая инструкция отражает состояние техники на момент выпуска печи на рынок оборудования.

Производитель оставляет за собой право обновлять собственную продукцию и, следовательно, инструкцию по использованию и обслуживанию без обязательства предупреждать Клиента о внесенных изменениях.

Возможные дополнения к инструкции, которые Производитель сочтет необходимым выслать клиентам, должны будут храниться вместе с инструкцией, неотъемлемой частью которой они будут являться.

Изготовитель несет ответственность за описания только на итальянском языке ("Оригинальная инструкция").

Копия инструкции, переведенной на национальный язык пользователя, определяется как "перевод оригинальной инструкции на национальном языке".

1.1.9

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ ИНСТРУКЦИИ

- Специалист по Охране труда и Профилактике.
- Специалисты по транспортировке печи
- Специалисты по монтажу и/или сборке печи.
- Специалисты по подключению.
- Специалисты по функциональному назначению печи и обучению персонала.
- Рабочие, пользующиеся печью.
- Специалисты по техническому обслуживанию.
- Специалисты по уничтожению.

1.1.10

ХРАНЕНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Инструкция должна храниться в хороших условиях и в соответствующем месте, известном всем пользователям, для того, чтобы она была всегда доступна для справки.

В случае утери, порчи или в случае дополнительного запроса обращаться непосредственно к Производителю.

Инструкция должна храниться до момента возможного окончательного уничтожения печи.

В случае, если печь передается или продается другому пользователю, инструкция должна быть передана ему вместе с сертификацией CE и другой прилагаемой документацией.

В этом случае просьба к Клиенту сообщить Производителю название и адрес нового клиента.

1.2

ДААННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Изготовитель: BASSANINA S.R.L.

Юр. адрес: Via dell'Artigianato, 1 36064 Villaraspa di Mason Vic.no
(VICENZA) ITALIA

Телефон: ++39 0424 411 325

Телефакс: ++39 0424 418 455

e-mail: info@bassanina.com

web www.bassanina.com

Служба технической
поддержки ++39 0424 411 325

1.2.1

РОЗНИЧНЫЙ ПРОДАВЕЦ / ДИСТРИБЬЮТОР

См. третью страницу инструкции.

1.2.2

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

По любой необходимости, касающейся использования, обслуживания или заказа запасных частей связаться напрямую с производителем или авторизованным розничным продавцом.

Отправка будет осуществлена с BASSANINA франко-завод с маркировкой.

Рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части.

BASSANINA гарантирует поставку всех запасных частей по возможности в самый короткий срок с учетом их наличия на складе и сложности запасной части.

Рекомендуем не производить никакого ремонта или действий, выходящих за рамки данной инструкции.



Любое неразрешенное действие влечет за собой немедленное прекращение действия гарантии

1.2.3

ЗАПРОС НА ЗАПЧАСТИ

При любой необходимости (запросе инструкции, запчастей и т.д.) в качестве ссылки всегда сообщать данные, указанные на табличке:

- наименование
- модель
- номер серии
- год выпуска
- дата и номер фактуры.

1.3

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ ПЕЧИ

1.3.1

НАИМЕНОВАНИЕ

Наименование Печь с вращающейся тележкой.

Серия ROTOR

Модели	ROTOR 57	ROTOR 89	ROTOR 812
	ROTOR 68	ROTOR 610	
	ROTOR 88	ROTOR 810	

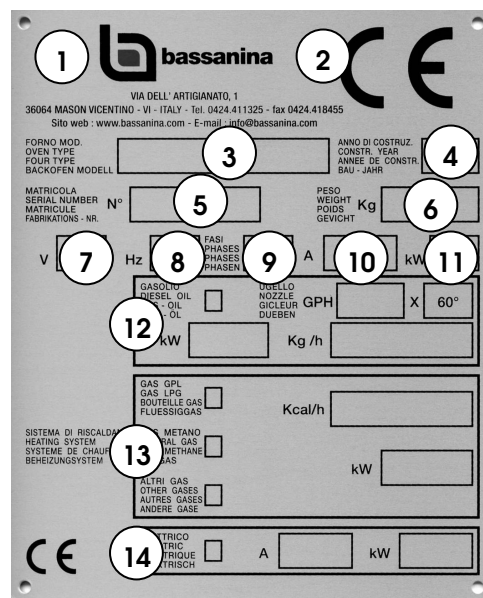
1.3.2

ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

Табличка содержит следующие данные, нанесенные нестираемым способом вместе со знаком CE.

- 1) Наименование изготовителя с адресом
- 2) Знак "CE"
- 3) Модель печи
- 4) Год изготовления
- 5) Регистрационный номер печи
- 6) Масса
- 7) Напряжение питания
- 8) Частота напряжения питания
- 9) Количество электрических фаз
- 10) Потребляемый ток
- 11) Установленная мощность (исключая электрический нагрев)
- 12) Система нагрева на дизельном топливе
 - o Форсунка
 - o Установленная мощность
 - o Почасовое потребление топлива
- 13) Система нагрева на газе
 - o Тип газа
 - o Установленная термическая мощность
- 14) Система электрического нагрева
 - o Потребляемый ток
 - o Установленная мощность

Другие технические данные приведены в пункте 3 " Описание и Технические данные".



! Запрещено переносить или заменять табличку; если табличка повреждена или отсутствует, незамедлительно предупредить Изготовителя

1.4 ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

1.4.1 ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ “СЕ”

Печь, к которой относится инструкция, изготовлена в соответствии с Общеввропейскими Директивами, применяемым на момент её выпуска на рынок. Поскольку печь не входит в Приложение IV Директивы о Машинах 2006/42/СЕ, Изготовитель берет на себя обязанность по получению сертификата и знака «СЕ».

Заявление о соответствии приложено к данной инструкции.

Не подписанная факсимильная копия декларации о соответствии находится в разделе приложения к инструкции. Подписанный оригинал передается отдельно, но в любом случае, является неотъемлемой частью инструкции.

1.4.2 ССЫЛКИ НА ДИРЕКТИВЫ

Печь соответствует следующим директивам:

- 2006/42/СЕ - Директива о машинах
- 2006/95/СЕ - Директива о низком напряжении
- 2004/108/СЕ - Директива об электромагнитной совместимости
- 2009/142/СЕЕ – Газовое оборудование
- Рег 1935/2004 - Материалы и предметы, контактирующие с пищевыми продуктами

1.5 ДОСТАВКА И УСТАНОВКА ЗА СЧЕТ КЛИЕНТА

См. статью 3

1.6 ПОЛУЧЕНИЕ ПЕЧИ

Проверить комплектность товара на соответствие тому, что перечислено в транспортном документе. В случае отсутствия каких-либо деталей сразу же предупредить изготовителя.

Проверить, не был ли нанесен ущерб во время транспортировки; в случае его выявления необходимо сообщить о нем фирме-изготовителю и вписать в транспортный документ пункт “Приемка с оговоркой”.

Об ущербе, нанесенном при транспортировке, необходимо сообщить в письменном виде перевозчику и изготовителю в течение 24 часов с момента получения товара.

В случае большого ущерба сразу известить Изготовителя.

1.7 УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ

Заказы

Bassanina имеет право принимать или не принимать заказы, поскольку заказы принимаются с оговоркой «при условии утверждения фирмой».

2. Дата доставки и отправки “франко-завод”

Дата поставки, указанная в контракте, исключительно примерная и возможная задержка не дает основания для ответственности для Bassanina ООО. Товар отправляется на условиях франко-завод, за исключением случаев иных

договоренностей между сторонами.

3. Фактуры

Фактуры на товар выписываются на основании прайс-листа, действующего на день получения заказа Bassanina ООО. Цены включают НДС, расходы на упаковку, установку и отправку не включены.

4. Оспаривание – условия

Претензии по поставке о несоответствии товара по сравнению с заказом, по расхождению с заказом или по недостающему товару, должны поступать в письменной форме в Bassanina ООО в срок не позднее 8 дней с момента получения товара.

5. Возвраты

Возврат товара принимается только, если одобрен Bassanina ООО; в этом случае перевозка и другие расходы будут за счет покупателя.

6. Оплата

Оплата должна осуществляться в соответствии со способами и условиями, согласованными между сторонами. В случае задержки платежа, покупатель должен оплатить проценты по задолженности, предусмотренные законодательным актом № 231/02, а также другие возможные расходы, вызванные задержкой платежа.

7. Гарантия

Bassanina ООО гарантирует покупателю, что в ее изделиях отсутствуют дефекты сырья или обработки на период 2 года начиная с даты поставки товара. Bassanina ООО обязуется бесплатно ремонтировать и высылать замену в рамках настоящей гарантии только детали, которые после проверки оказались с дефектами сырья или обработки. Гарантия не действует в случае халатного или несоответствующего обращения с оборудованием. Гарантийные работы, обычно, должны выполняться техническим персоналом Bassanina ООО. В случае, если гарантийные работы, по особому соглашению между Bassanina ООО и покупателем, выполняется персоналом последнего или уполномоченным им, перед высылкой Bassanina запасных частей, покупатель должен будет вернуть поврежденные части и затем заменить их. В случае невыполнения данного обязательства со стороны покупателя в течение 30 дней с момента получения деталей для замены, гарантия истекает.

8. Прекращение действия гарантии

- Кроме вышеуказанных случаев гарантия теряет свою силу в следующих случаях:
- Установка печи, не соответствующая указаниям в инструкции;
- Несоответствующее и/или халатное использование печи;
- Невыполнение периодического тех.обслуживания в предусмотренном объеме;
- Использование не оригинальных запчастей;
- Ущерб, нанесенный чрезмерной жесткостью воды (>25 °F) (чрезмерное присутствие известняка);
- Недостаточное соблюдение требований, указанных в инструкции, переданной вместе с печью.

В любом из случаев прекращение действие гарантии Bassanina ООО переносит расходы по уже выполненным работам на покупателя.

9. Условие права владения

Покупатель приобретает право на товар только после полной оплаты цены поставки.

10. Privacy

Владельцем на обработку данных является Bassanina ООО. Предоставленные данные будут использоваться для выполнения контракта и не подлежат распространению. Заказчик имеет право в любой момент получить подтверждение о существовании его данных и запросить их обновление, изменение или удаления в соответствии с бывш. ст. 7 законодат. декрета № 196/2003. Заказчик уполномочивает Bassanina ООО до момента отзыва, сделать его получателем – как напрямую так и через специализированные организации – промо - рекламные с помощью различных инструментов (почта, e-mail, и т.д...)

11. Применяемый закон

К настоящему контракту применяется исключительно итальянское законодательство.

12. Компетентный суд

Исключительной компетенцией по любым разногласиям, касающимся интерпретации и/или выполнения контракта или любых действий, связанных с ним, обладает Суд Бассано дель Граппа (VI)

1.8

ПЕРЕДАЧА ПЕЧИ

В случае продажи печи, покупатель имеет право получить информацию обо всех произведенных работах. Кроме того, он имеет право на получение всей документации и заявления о соответствии СЕ.

1.9

УНИЧТОЖЕНИЕ ОТХОДОВ ОБРАБОТКИ

Поскольку тестомес является оборудованием, созданным для приготовления пищевых продуктов, отходы из-за ошибок в программировании печи, являются естественными. Они в любом случае должны быть уничтожены в соответствии с местными регламентами и нормативами.

1.10

ДЕМОНТАЖ ПЕЧИ

В конце срока службы печь может быть демонтирована и уничтожена. Операция должна быть проведена в соответствии с тем, что предусмотрено местным законодательством по переработке, кроме того, в соответствии с тем, что предусмотрено общеевропейскими законами по защите окружающей среды (для стран, входящих в Европейский Союз).

Системы смазки и/или гидравлические системы должны быть опустошены. Масла и смазки считаются специальными отходами и поэтому подлежат уничтожению в соответствии со специальными процедурами.

Пластиковые и электрические части также должны подвергаться сортированию при выбросе.

Что касается металлической массы печи, достаточно разделить ее на стальные части и части из других металлов или сплавов для правильной отправки на переработку для переплавки.

Для демонтажа печи сначала привести печь в состояние временного прекращения эксплуатации, как описано в ст. 6.

2 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

2.1 ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

2.1.1 СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Печь была спроектирована и изготовлена только для выпекания и разогрева выпекаемых пищевых продуктов (хлеб, кондитерские изделия, пицца и продукты, содержащие муку вообще) за исключением продуктов, содержащих воспламеняющиеся ингредиенты (например, спиртовые соединения).

Печь может работать на жидком или газовом топливе с использованием специальных горелок.

2.1.2 РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Предусмотрены следующие режимы работы:

- Полностью автоматический режим работы

2.1.3 СИСТЕМА ЗАГРУЗКИ И ВЫГРУЗКИ

Загрузка и выгрузка продуктов ручные.

2.1.4 ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



Перед началом какого-либо рабочего процесса обязательно прочесть настоящую инструкцию; залогом правильного функционирования печи является точное соблюдение указаний инструкции.

Печь, несмотря на то, что изготовлена по стандартам безопасности, применяемым на момент его выпуска на рынок, может быть опасной, если используется необученным персоналом или если используется для целей, отличный от тех, для которых она была изготовлен.

Печь предназначена для профессионального использования

2.2 НЕРАЗРЕШЕННЫЕ УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Запрещается:

- Использовать печь в целях, отличных от указанных в ст. 2.1
- Использовать печь в целях, отличных от указанных для других продуктов питания, такие как: мясо, рыба, овощи, фрукты, сыры или другие, если это не указано особо в контракте с последующим разрешением Изготовителя
- Использовать печь:
 - Во взрывоопасных помещениях
 - В пожароопасных помещениях.
 - Хранение в условиях непогоды.
 - С выключенными зонными электромагнитными интервалами (если они есть).
 - С электрическими перемычками и/или механическими средствами, которые

- отключают механизмы/части самой печи.
- Без соответствующих защитных и предохранительных устройств.
- С источниками энергии с характеристиками и значениями, отличными от предписанных.
- Осуществлять установку в местах, куда могут приближаться посторонние люди, в частности, дети.
- Доверять управление и техническое обслуживание печи персоналу, не имеющему на то разрешение.
- Использовать печь вне пищевой сферы (по гигиеническим соображениям).



Использование печи, отличное от предусмотренного, освобождает Изготовителя от какой-либо ответственности при возникновении происшествий с людьми или нанесения ущерба вещам и гарантия немедленно теряет свою силу, при этом пользователь остается единственным ответственным перед Компетентными органами.

2.3

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель снимет с себя всякую ответственность в случае, если выявится одно из следующих условий:

- Неправильная подготовка инженерных коммуникаций, предназначенных для подключения печи;
- неподходящее, ошибочное или неразумное использование печи или использование неподготовленным персоналом;
- Использование печи, не предусмотренное национальными нормами по технике безопасности и безопасности;
- Неправильная установка;
- Питание печи с характеристиками и значениями, отличными от предписанных;
- Не соответствующее или недостаточное техническое обслуживание и ремонт печи;
- Неразрешенные изменения или работы с печью;
- Использование неоригинальных запчастей или не подходящих для данной модели;
- Полное или частичное несоблюдение инструкций, изложенных в руководстве;
- Нарушение целостности предохранительных устройств и предохранительных табличек;
- Чрезвычайные происшествия.

Дополнительные примечания

Горелка, необходимая для производства тепла, работающая на газе или на дизельном топливе, даже в случае поставки вместе с печью, не является комплектующим элементом её Изготовителя, в связи с чем последни не несет ответственности за ее функционирование.

Установка, ввод в эксплуатацию горелки и последующие работы должны осуществляться специализированным персоналом, имеющим разрешение от фирмы-изготовителя горелки, за которую она и принимает на себя ответственность.

2.4 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

2.4.1 ЗАПРЕТЫ

- Запрещен доступ в рабочие зоны персоналу, не имеющему соответствующего разрешения; в задачу рабочих входит соблюдение указаний и предупреждение ответственных лиц о возможных нарушениях.
- Запрещено нарушать целостность или снимать предохранительные устройства и таблички.
- Запрещено приводить в действие печь с блокировкой защитных устройств.

2.4.2 ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА

Персонал, работающий на печи должен соответствовать (или обучиться, пройдя соответствующий курс или стажировку), следующим нижеперечисленным требованиям:

- Общая культура и техника на уровне, достаточном для того, чтобы понять содержание руководства.
- Знание основных санитарных норм
- Знание основных норм по технике безопасности.
- Знание всех команд и, в особенности, процедуры по включению печи, её аварийной остановке и отключению.
- Знание всех установленных защитных систем и систем безопасности.

Рабочий должен быть также обучен «не осуществлять» действий, которые выходят за рамки его работы и технических знаний, и в случае возникновения такой необходимости обязан:

- незамедлительно проинформировать своего руководителя, не прибегая к личной инициативе;
- незамедлительно принять меры для остановки печи путем нажатия кнопки её аварийной остановки и своевременно пригласить руководителя.

! Указания данной инструкции дополняются законами о безопасности, которые должен соблюдать весь персонал.

2.4.3 РЕКОМЕНДУЕМАЯ ОДЕЖДА РАБОЧИХ

Что касается одежды, рабочие придерживаются норм, касающихся пищевого производства, действующих в Европейском Союзе и в собственной стране.

Рекомендуется:

- надевать одежду, соответствующую санитарным нормам (рубашки и головные уборы, полностью покрывающие волосы);
- надевать жаростойкие перчатки, когда того требуют работы (перчатки поставляются в комплекте).

2.4.4 РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ

Освещение рабочего места должно соответствовать законам, действующим в Стране, где установлен тестомес и должен обеспечивать следующие условия:

- обеспечивать хороший просмотр любой точки печи;
- не создавать опасных бликов;
- обеспечивать четкий просмотр панели управления и кнопок аварийной остановки

2.4.5 **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ**

См. пункт 5

2.4.6 **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ВКЛЮЧЕНИЮ**

См. пункт 6

2.4.7 **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ И ЧИСТКЕ.**

См. пункт 7

2.4.8 **УКАЗАНИЯ ПО ШУМУ**

См. пункт 3

2.4.9 **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**

См. пункт 4

3 ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.1 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

Данная печь является конвенционной с принудительной циркуляцией воздуха. С помощью специальных каналов и нескольких входов с регулируемыми заслонками воздух направляется в печную камеру, перенося собой тепло, полученное в теплообменнике. Низкая скорость циркуляции и особая система обмена теплом обеспечивают равномерность выпечки и умеренный расход. Мощный парогенератор, расположенный внутри пекарной камеры, запускается регулируемой по времени системой и производит количество пара, соответствующее самым серьезным требованиям.

Печь изготовлена из нержавеющей стали, имеет одну пекарную камеру, демонтируется в любой момент и для ее установки нужно ограниченное время.

Печь способна выпекать широкий диапазон хлебобулочных и кондитерских изделий различного по весу ассортимента продукции. Гибкость в использовании печи делает ее пригодной для разнообразных требований. Вращение тележки и сбалансированное распределение потоков воздуха обеспечивают однородное выпекание.

Печь может функционировать как на жидком топливе или газе, так и на электрической энергии. Особая конструкция максимально снижает потребление энергии, что обеспечивает существенную экономию топлива или электроэнергии при её использовании.

Наружная поверхность печи изолирована от поступления тепла из печной камеры с помощью термоизолирующего материала, уложенного с высокой степенью прессования по всему объёму между наружными стенами и печной камерой. В конструкции печи отсутствуют токсичные материалы, в особенности содержащие асбест.

3.1.1 ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- 1) Пекарная камера
- 2) Дверь в нишу выпечки с окном из двойного закаленного стекла.
- 3) Вытяжное устройство для пара.
- 4) Панель управления
- 5) Теплообменник
- 6) Зона горелки и вспомогательные устройства.



3.2

КОНСТРУКЦИЯ

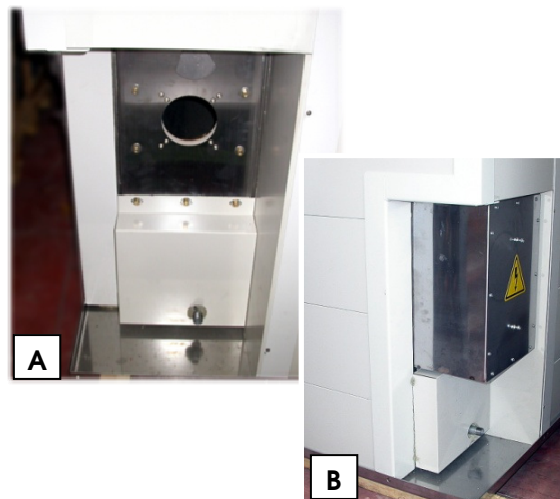
3.2.1

СИСТЕМА НАГРЕВА

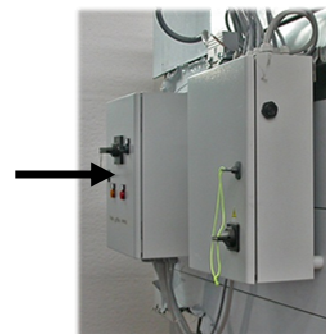
Горелка или электрические ТЭНы

Горелка установлена в задней левой части печи под теплообменником. В печи могут использоваться горелки, работающие на различных видах топлива: дизель, газ метан и жидкий пропан.

Как вариант, печь может быть оснащена системой нагрева электрическими ТЭНами (фото В).



Для питания ТЭНов предусмотрен специальный электрический щиток, оснащенный силовым рассекателем и сигнальными лампочками, он устанавливается на стенке печи рядом с основным щитком.



Теплообменник

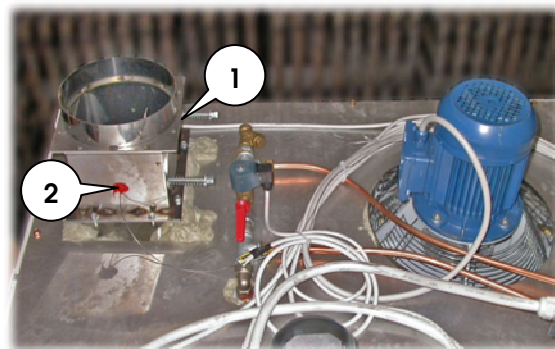
Теплообменник состоит из температуростойких стальных труб. Горячие газы от горения перед тем, как выйти из дымовой трубы, проходят по длинному пути четыре круга внутри теплообменника и нагревают воздух вокруг.

- !**

 - **ВАЖНО!** : Горелка не считается частью печи, поэтому ее установка осуществляется после договорного этапа, по запросу клиента. В случае, если горелка не поставляется фирмой Bassanina, клиент должен строго соблюдать технические данные, касающиеся горелки, которые фирма-изготовитель печи должна предоставить.
 - Установка, ввод в эксплуатацию горелки и последующие действия должны осуществляться подготовленным персоналом, имеющим разрешение от фирмы-изготовителя самой горелки.
 - **ВНИМАНИЕ!** : Рекомендуется устанавливать горелки, имеющие специальные предохранительные устройства, которые блокируют ее работу в случаях, если тяга или температура в камере сгорания отклоняются от нормы.

Отводной дымоход снабжен взрывобезопасным клапаном (1) и температурным датчиком (2), соединенным с предохранительным термостатом, расположенным внутри электрического щитка.

Дымоход является съемным, что позволяет перемещать печь через проемы ограниченной высоты.



3.2.2

КАМЕРА ВЫПЕЧКИ

Ниша

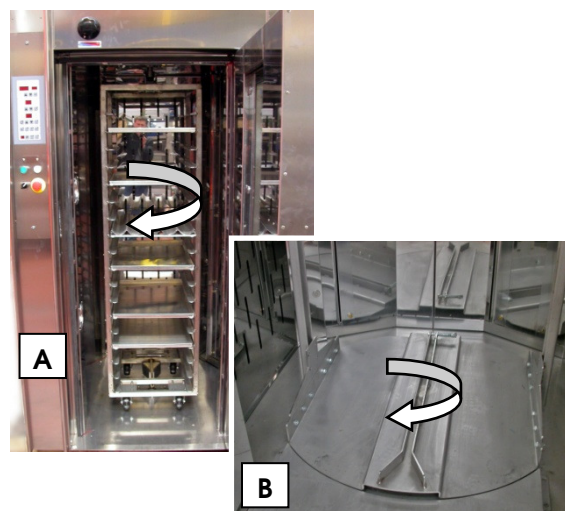
Является конструктивной основой печи и выполнена полностью из нержавеющей стали. Различная толщина, особая система сгибания и комбинация частей, сокращает и оптимизирует тепловые потери.

Термическая изоляция обеспечивается покрытием из изолирующего материала большой толщины. Без использования асбеста.



Крюк прикрепления тележки

Крепежный крюк тележки (1) стандартного типа имеет длину от 10 до 30 мм и может быть снабжен моторизированным подъемником. Вместо крюка можно заказать печь с крутящимся поддоном, что обеспечивает использование любого типа тележки (фото В).



Дверь

В двери установлено центральное стекло для осуществления контроля тележки во время выпечки. Защитное стекло может выдерживать температуру по крайней мере в 300°C.

Можно открыть дверь также изнутри с помощью специальной ручки (1); открытие двери осуществляется простым вращательным движением сверху вниз.

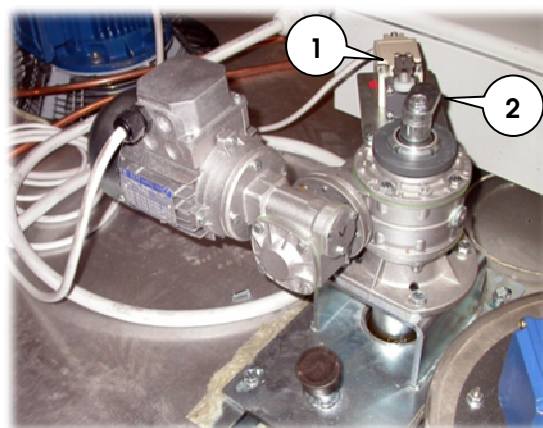


Группа редукторного двигателя для вращения тележки

Состоит из двух редукторов и двигателя (односкоростного).

Имеется регулируемая аварийная муфта сцепления для расцепления вращения при аварийных ситуациях.

Датчик - ограничитель (1), срабатывает при воздействии кулачка (2), имеет функцию остановки вращения, когда крепежный крюк внутри камеры подходит к точке, соответствующей положению загрузки тележки.



Вентилятор для циркуляции воздуха

Вентилятор создает поток горячего воздуха от обменника в камеру выпечки. Низкая скорость воздуха вместе с оптимальным маршрутом его движения обеспечивают однородность выпечки и экономичность потребления.

Вентилятор – центробежного типа, соединен напрямую с мотором с постоянной скоростью (изменяемая скорость по желанию).



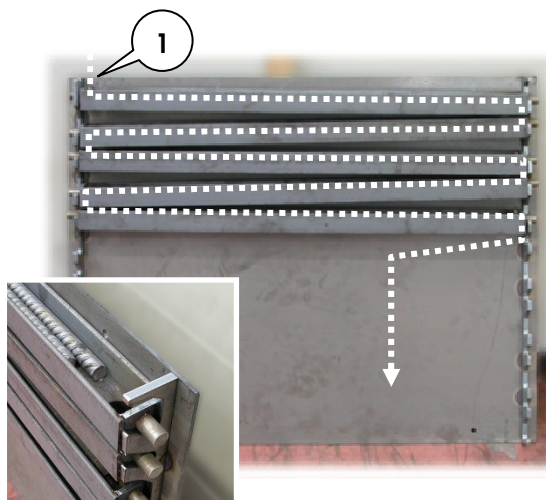
3.2.3

ПАРОВАЯ ЦЕПЬ

Парогенератор

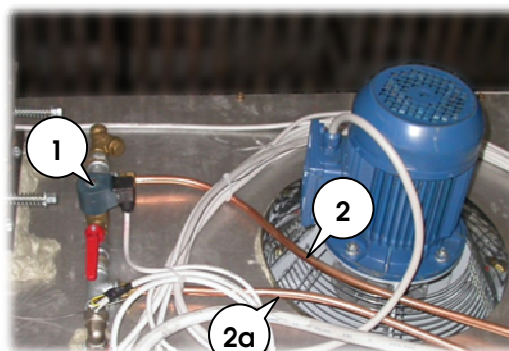
Пар, необходимый для выпечки определенных изделий, производится сборными лотками парогенератора (см. рис. сбоку), нагреваемые теплом от камеры выпечки; система крепится сзади фронтальной панели камеры выпечки.

Вода, заливаемая в точку (1), спускается книзу, проходя через наклонные плоскости до слива в нижнюю емкость, откуда потом стекает в наружный лоток.



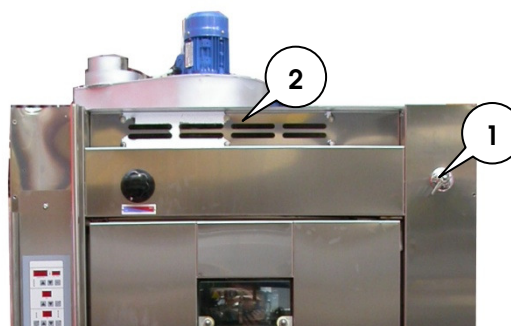
Водоснабжение

Подача воды для производства пара управляется электрическим клапаном (1). В случае поломки или заклинивания клапана пар можно производить через цепь обводной линии (2-2а) в помощь ручки (1, следующ. фото).



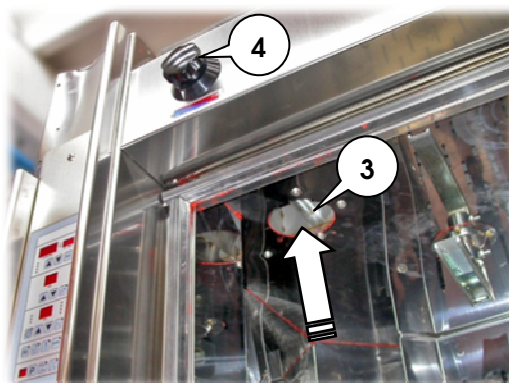
Вытяжка пара

Печь оборудована системой вытяжки пара. Когда пар выходит из открытой двери, вытяжка захватывает его и уносит через отверстия (2).

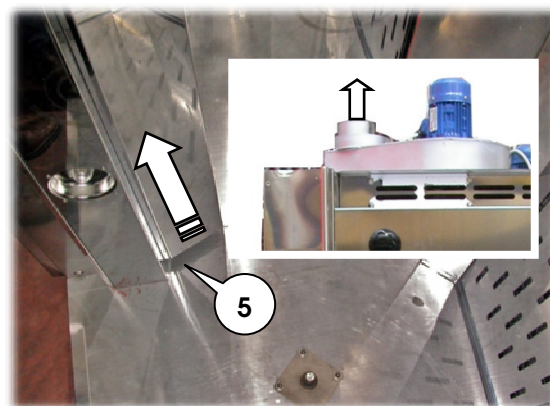


Пар внутри камеры выпечки может выходить через канал (3) после открытия внутреннего дроссельного клапана (шибера), который открывается с помощью ручки (4).

В качестве опции можно заказать систему автоматического отвода пара, состоящую из дроссельного клапана, которая после открытия запускает вытяжку. В этом случае клапан активизируется соответствующей кнопкой панели управления (3).



Возможный излишек пара внутри камеры во время выпечки выходит естественным образом через отводной канал с забором воздуха в основании (5).



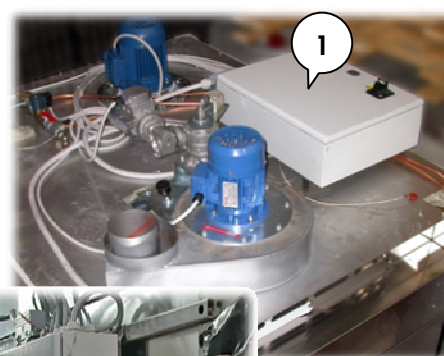
3.2.4

УПРАВЛЕНИЕ

Ящик с электрическим щитком

Электрический щиток (1) оснащен переключателем и специальным ключем, совместно блокирующими дверь. Степень защиты -IP 54.

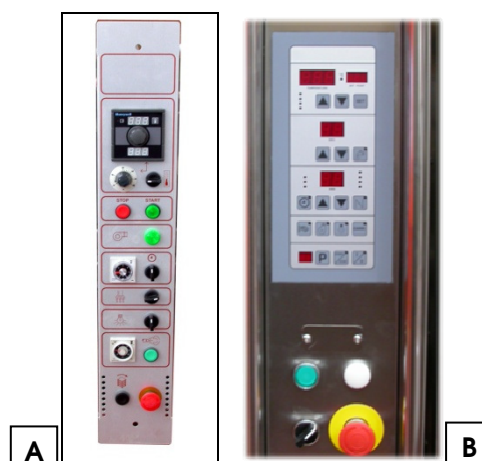
Электрический щиток может быть расположен на крыше печи или на стенке. Электрическое подсоединение с панелью управления осуществляется через разъем для облегчения работы с щитком.



Панель управления

Печь может быть оборудована электромеханической панелью управления (А) или электронной цифровой (В) с возможностью в этом случае запоминать до 99 программ выпечки.

Отличительные идеограммы делают понимание кнопок легким и быстрым.



3.2.5

ОСНАЩЕНИЕ

В оснащение печи входит одна или более тележек в зависимости от контракта на поставку и набор противней для выпечки разного типа продуктов.

Тележка была спроектирована таким образом, чтобы не опрокидываться и возвращаться в вертикальное положение при наклоне до 10° относительно горизонтального уровня.

Противни изготовлены из нержавеющей стали, использующейся в пищевом производстве, и остаются устойчивыми до максимального наклона пола и, соответственно, тележки на 10°. При большем наклоне необходимы устройства блокировки противней.

В комплекте поставляется также пара перчаток для управления тележкой после завершения выпечки.



3.3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.3.1 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

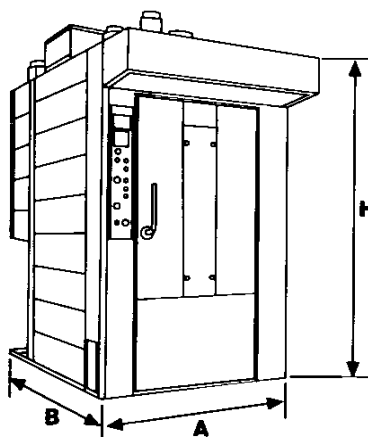
Модель	Кол-во противней	Размер противней	Примерная почасовая производительность	Термическая мощность		Установленная электрическая мощность	Масса
				кВт	кКал/час		
	шт	мм	кг	кВт	кКал/час	кВт	кг
57	15/18	40x60 50x70	85	53	45000	1.7	1250
68	15/18	60x80	125	68	58000	2.5	1430
88	15/18	80x80	170	82	70000	3	1700
89	15/18	80x90	190	82	70000	3	1700
610	15/18	60x100	160	82	70000	3	1700
810	15/10	80x100	210	93	80000	3.8	1900
812	15/18	2x(60x80) 120x80	250	116	100000	3.8	2100



1KW = 860 Ккал/час

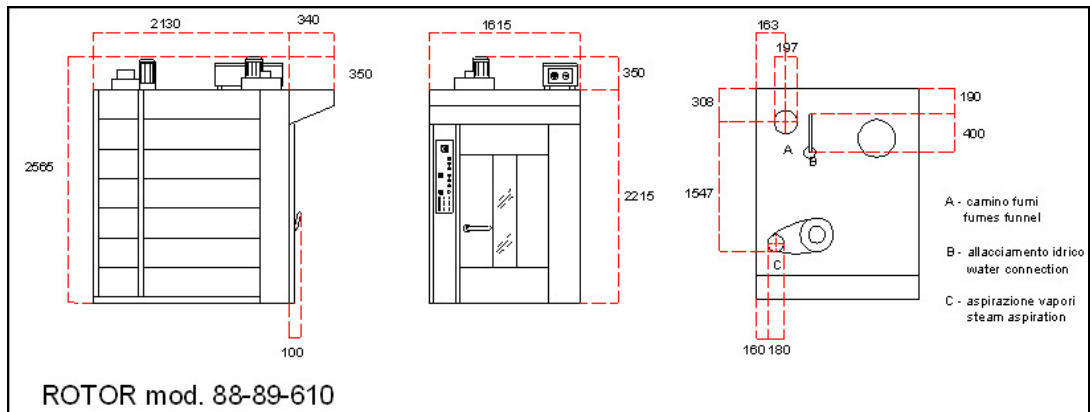
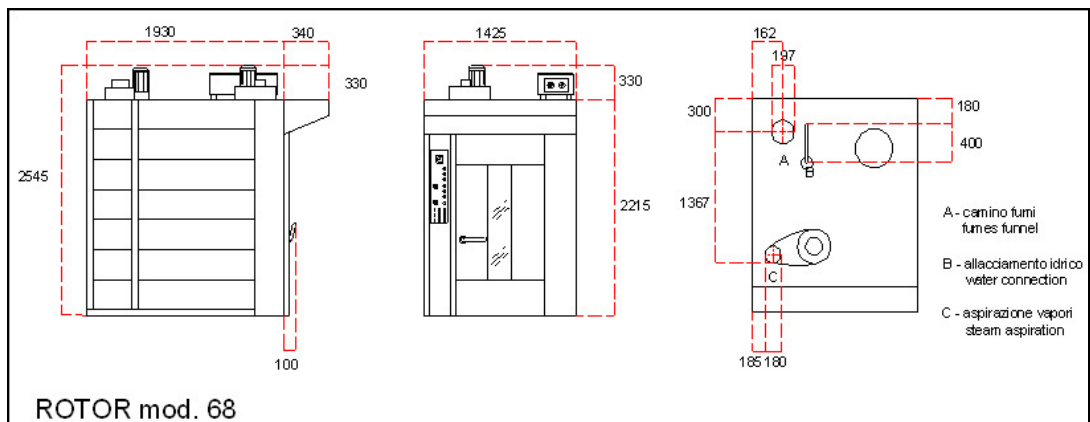
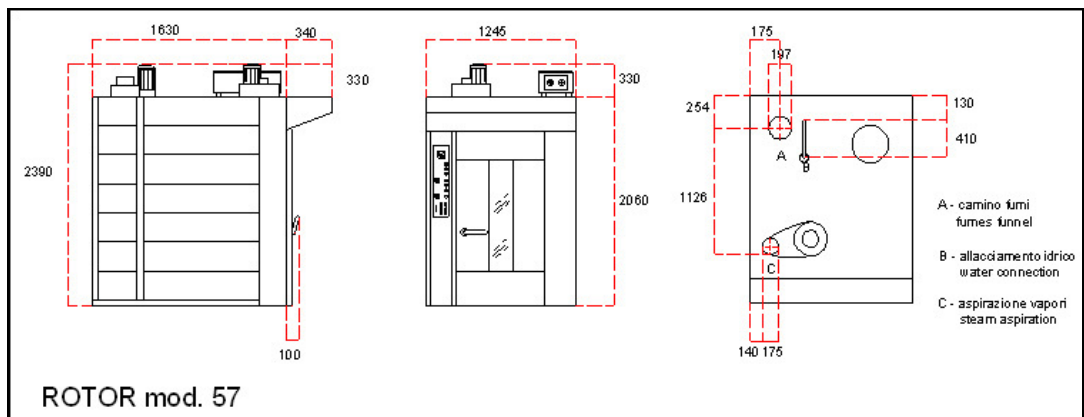
1000 Ккал/час = 1.163 кВт

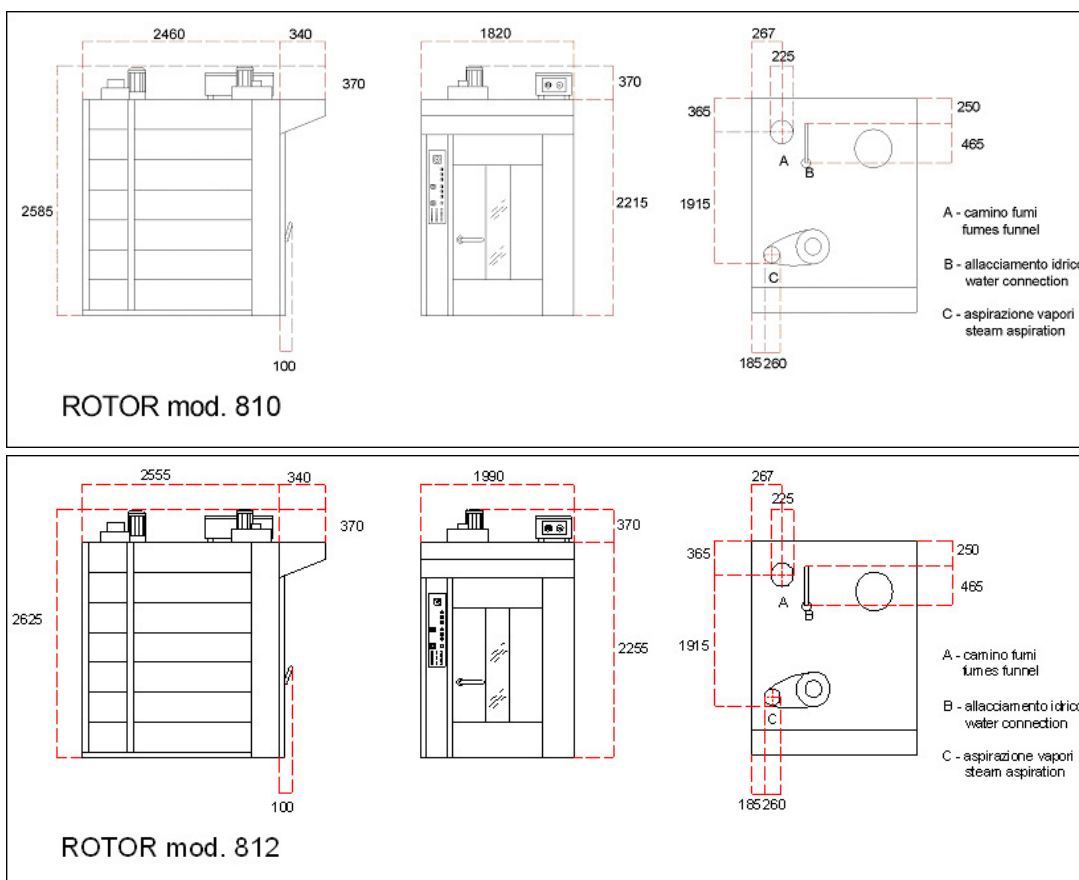
3.3.2 ГАБАРИТЫ



Модель		A	B	H
--------	--	---	---	---

		(MM)	(MM)	(MM)
57		1239	1619	2068
68		1440	1930	2220
88		1630	2140	2220
89		1630	2140	2220
610		1630	2140	2220
810		1820	2460	2500
812		2000	3000	2600





3.3.3

НАГРЕВ ОТ ТОПЛИВА

Печь может быть поставлена для работы от электрической энергии, на жидком топливе или на газе, как указано ниже:

Тип топлива	Тип горелки	Давление подачи топлива	Нижний уровень теплотворной способности
Дизельное топливо	Дутьевая	12	11,5 кВт/кг
Газ метан (G20)	Дутьевая	12 ÷ 14	10 кВт/м ³
Пропан (G30)	Дутьевая	12 ÷ 14	13 кВт/м ³

Модель печи	Модель дизельной горелки**	Марка горелки**	Сопло	кВт мин-макс	кг/час мин-макс
57	40 F 5	RIELLO	0.75x 60°	30-60	2.5-5
68	40 F 10	RIELLO	1.50x 60°	54-107	4.5-9
88	40 F 10	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9
89	40 F 10	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9
610	40 F 10	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9
810	40 F 10	RIELLO	1.75x 60°	54-107	4.5-9
812	40 F 20	RIELLO	2.50x 60°	95-202	8-17

Модель печи	Модель газовой горелки	Марка горелки	кВт мин-макс	Ккал/час мин-макс
57	40 FS 5	RIELLO	11-35	20000-50000
68	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
88	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
89	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
610	40 FS 8	RIELLO	46-93	40000-80000
810	40 FS 8	RIELLO	81-175	70000-150500
812	40 FS 15	RIELLO	81-175	70000-150500

! Рекомендуется устанавливать горелки, снабженные необходимыми предохранительными устройствами, которые блокируют функционирование печи в случаях тяги или температуры в камере сгорания, выходящих за пределы нормы.

BASSANINA SRL рекомендует использовать одобренные горелок

3.3.4

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ

Модель печи		кВт Макс при запуске	кВт Макс в рабочем режиме
57		(16X2400W) 36	(8X2400W) 18
68		(20X3000W) 54	(10X3000W) 27
88		(20X3400W) 61,2	(10X3400W) 30,6
89		(20X3400W) 61,2	(10X3400W) 30,6
610		(20X3400W) 61,2	(10X3400W) 30,6
810		(26X3400W) 81,6	(12X3400W) 54,4
812		(26X4200W) 100,8	(12X4200W) 67,2

3.3.5

ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЙ ПЕРСОНАЛ

Для эксплуатации печи необходимо присутствие только одного рабочего во время работы печи.

3.3.6

ШУМ

Единственными источниками шума в печи являются горелка и вытяжное устройство. Средневзвешенный уровень постоянного акустического давления (A) в рабочем положении ниже 70 дБ (A).

Для измерения был использован метод измерения ISO 3746:1995.

3.3.7

РАБОЧЕЕ ПОМЕЩЕНИЕ

Допустимые значения для нормального функционирования печи:

- допустимые температуры от +5 до +40° C;

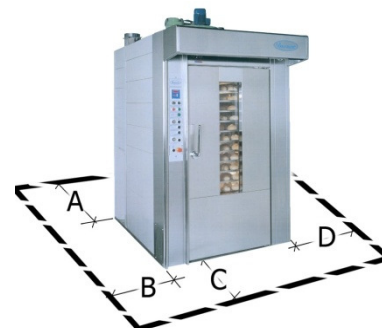
3.3.8

- влажность не выше 50% при 40°C или
- влажность не выше 90% при 20°C.

МИНИМАЛЬНЫЕ РАССТОЯНИЯ УСТАНОВКИ

Печь может быть вплотную придвинута к стене. По бокам должно быть оставлено место, необходимое для работ по техническому обслуживанию горелки, и/или для доступа к главному выключателю на электрической щитке.

Размер	Значение (мм)	Объяснение
A	0-500	Не проблема, если печь вплотную прислонена к стене. С этой стороны не предусмотрены никакие работы ни по техническому обслуживанию, ни по чистке.
B	1000	Пространство, достаточное для рабочего для технического обслуживания горелки или для доступа к главному выключателю на электрическом щитке в случае, когда он расположен сбоку.
C	2000	Пространство, достаточное для выкатывания тележки из печи, открывания двери и выполнения тех.обслуживания и ремонта печи.
D	1000	Пространство, достаточное для доступа к главному выключателю на электрическом щитке, когда он расположен на верхней панели.



! Указанные значения являются примерными и должны быть выверены в соответствии с регламентами и законодательством, действующими в стране установки.

Проветривание печи

На крыше печи имеется отверстие для проветривания панели управления, необходимое для предотвращения перегрева. Воздух поступает через боковую решетку в основании печи.

! ВАЖНО! Отверстия проветривания (1 и 2) не должны быть закупорены или закрыты по какой-либо причине, иначе может повредиться панель управления.



3.3.9

ТОЧКИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Предусмотрены следующие подключения:

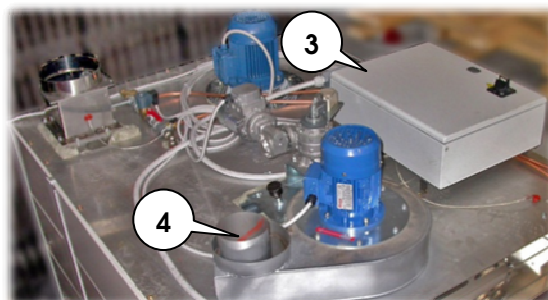
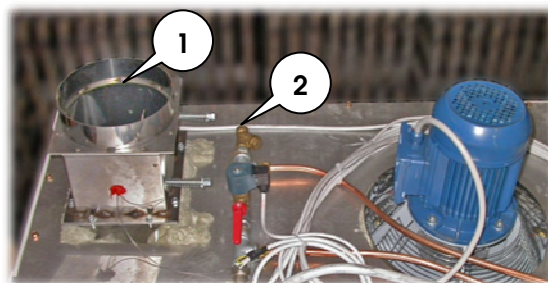
- Отвод дымовых газов,
- Подключения к водопроводу
- Электрическое подключение
- Отвод пара.

В пункте 5 приводится дополнительная информация о способах подключения.

Указания по воде

Жесткость воды не должна превышать 25 французских градусов, в противном случае снизится эффективность испарителя и, следовательно, потребуются более частое его техническое обслуживание.

! Если вода жесткая, советуем использовать аппарат для умягчения воды.



3.3.10

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЯ

За рядом исключений, оговоренных в контракте, Клиент обязан:

- Подготовка помещения, включая, при необходимости, кладку и/или проводку.
- Подводка следующих источников энергии, необходимых для эксплуатации печи и их подключение в соответствии с нормами, действующими в Стране использования:
 - Электрическая энергия в соответствии с тем, что указана на идентификационной табличке.
 - Водопроводная вода с давлением минимум в 3 бар.
 - Подготовка и подключение установки вытяжки паров или, как вариант, системы конденсации.
- Установка устройства, собирающего конденсат от паровиков или система каналов на полу.
- Установка эффективного и хорошо работающего заземления и его соответствующее подключение в соответствии с нормами, действующими в Стране.

3.3.11

ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ УСТАНОВКИ

Помещения

Помещения, предназначенные для установки должны соответствовать национальному законодательству и/или местным регламентам, действующим в Стране использования.

Освещение должно соответствовать законам, действующим в Стране, где установлена печь, и должно обеспечивать следующие условия:

- обеспечивать хороший просмотр любой точки печи;

- не создавать опасных бликов;
- обеспечивать четкий просмотр панели управления и кнопок аварийной остановки.

Пол

Пол, на который устанавливается печь, должен быть гладким и ровным, и структурно соответствовать массе, которую он должен выдержать.

3.4

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МЕСТА УСТАНОВКИ

3.4.1

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Помещения, предназначенные для размещения в них данного типа печей могут иметь прямой доступ к оборудованию с улицы или из других смежных помещений при условии, что соответствующие сообщающиеся проемы оснащены дверями с автоматическим замыканием, дымонепроницаемые и огнеупорные в течение не менее 30 минут. Несущие структуры, кроме того, должны иметь огнестойкость не меньше 120 мин.

Помещения должны также:

- быть построенными из невоспламеняющихся материалов
- быть в достаточной степени проветриваемыми (см. следующий параграф)
- быть в достаточной мере обеспеченными соответствующими мерами предупреждения и распространения пожаров
- не иметь прямых выходов на лестничные проемы, лифты или жилые помещения.

3.4.2

ПРОВЕТРИВАНИЕ

Для того, чтобы камера сгорания могла иметь оптимальные условия для горения, необходимо, чтобы помещение, в котором установлена печь, было вентилируемым; трубы снаружи здания должны быть в состоянии поставлять в помещение большое количество воздуха и, соответственно, кислорода, необходимого для хорошего функционирования горелки.

Убедиться в этом можно, контролируя уровни CO₂ и CO в выхлопных газах с закрытыми дверями и окнами помещения, в котором находится печь. Необходимо, кроме того, периодически контролировать, чтобы потоку воздуха не препятствовали материалы или другие предметы.

Если в помещении имеются воздушные вытяжные устройства, убедиться, что при остановке горелки вытяжные устройства не вытянут горячие дыммы из соответствующих труб через горелку.

Подсчет площади отверстий

Размер площади отверстий может быть подсчитан с помощью формулы $S^3 = Q/100$, где S – это площадь в кв. см. и Q – термическая мощность в кКал/час; для жидкого топлива эти значения были соответствующим образом увеличены.



К полученным значениям нужно добавить долю, выводимую из наличия рабочих в месте, где установлена печь; достаточно учесть дополнительный объемный расход в 20 м³/час на каждого рабочего. Данные значения не учитывают наличия лопастей регулировки отверстий, в случае их наличия необходимо умножить значения формулы на коэффициент, который должен быть предоставлен изготовителем отверстий.

Отверстия забора воздуха должны быть установлены в нижней части на уровне пола, а отверстия выпуска воздуха в верхней части. Площадь проветривания относится только к отверстия забора воздуха. Когда помещения, предназначенные для установки печи, являются полуподвальными или подвальными, поверхность проветривания должна быть увеличена на 50 %.

Эти значения являются только лишь ориентировочными и должны быть проверены в соответствие с регламентами и законодательством, действующим в стране, где производится установка.



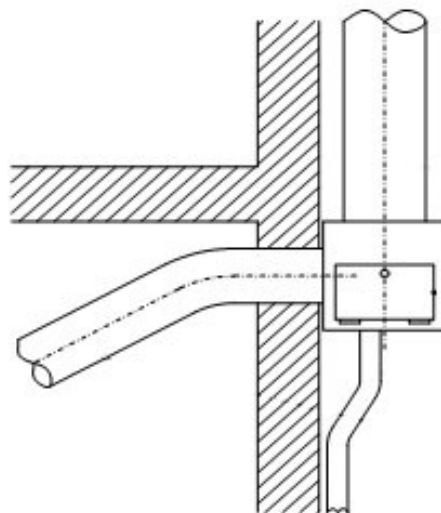
Отверстия проветривания никогда не должны быть закрыты или закупорены по какой причине во время работы печи, в особенности в зимний период. В противном случае при запуске вытяжного устройства воздух, необходимый для горения, забирается бы из камина, провоцируя выброс пламени из камеры сгорания

3.4.3

ОТВОД ДЫМОВЫХ ГАЗОВ

Печь должна быть обустроена стационарной установкой для забора и выноса продуктов сгорания газа. Вытяжка их считается оптимальной, если на уровне выпускного патрубка камеры сгорания создаётся разрежение 0.1 - 0.5 мбар. По-возможности необходимо избегать изгибов в трубах. Если трубы проходят снаружи здания, то необходимо обшивать их изолирующими материалами для обеспечения тяги в холодный сезон и избегания конденсации водяного пара, имеющегося в дымовых газах.

На краю трубы должен быть установлен конек типа «оттяжка».



По вопросам конструктивных особенностей и особенностей установки дымовой трубы обращаться к национальному законодательству и/или местным регламентам. Внутренний трубопровод должен соединяться с внешним с помощью соединительной коробки, снабженной смотровым люком и отверстием для отвода конденсата.

Технические данные

- Чтобы узнать диаметр труб см. пункт 3.2.4.
- Примерные размеры коробки около 400x500x400 мм.

Каковой является пропускная способность в м³/час Газа метан или сжиженного нефтяного газа (G 30) можно уточнить в руководстве к горелке в приложении. Напоминаем, что 1 GPH (US) = 3,785 литров/час



где S – это секция дымохода в см² (затем переведенного в м²), P – это тепловая мощность печи, выраженная в кКал/час, H – это высота камина в метрах и K – это постоянный коэффициент.

3.4.4

ОТВОД ПАРОВ

Печь снабжена установкой для отвода паров. Они должны отводиться вытяжной системой, отдельной от труб, по которым идут продукты сгорания или, в случае невозможности, конденсата посредством специального теплообменника. Для соединения использовать ту же самую систему, приведенную в предыдущем пункте.

Систему труб по отводу пара необходимо сделать слегка наклоненной книзу для того, чтобы избежать возврата конденсата в печь.

Технические данные

- Диаметр отверстия для выпуска вытяжного устройством: 180 мм
- Выход трубы: 190 мм (260 мм для модели 810 и 812).
- Секция отводного дымохода не должна быть менее 0,035 м²

4 ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не нарушать целостности систем безопасности печи.
- Не повреждать, не удалять таблички безопасности, нанесенные на печь; в случае повреждения какого-либо из знаков безопасности, необходимо сразу сообщить лицу, ответственному за безопасность на предприятии для их восстановления.
- Нарушение целостности устройств безопасности рабочим, снимает с Изготовителя ответственность за возможные повреждения либо несчастные случаи с персоналом или прочими предметами, и нести ответственность перед компетентными органами должен будет сам рабочий.
- В случае возникновения опасности для людей или вещей нажать кнопку аварийной остановки.
- Содержать печь и рабочую зону в чистоте и порядке.
- Не использовать печь, находясь в неадекватном психофизическом состоянии.
- Надевать средства индивидуальной защиты в соответствии с выполняемыми работами.
- Периодически проверять, в соответствии с программой техобслуживания, эффективность систем безопасности.

4.1.1

ОПАСНЫЕ ЗОНЫ

Опасными зонами печи являются следующие зоны:

Зона 1: Вращение тележки внутри печи


Опасность пореза, затягивания, удара

Зона 2: Механизм крепления тележки

Опасность пореза, затягивания

Зона 3: Пространство между тележкой и дверной рамой

Опасность пореза, затягивания, удара

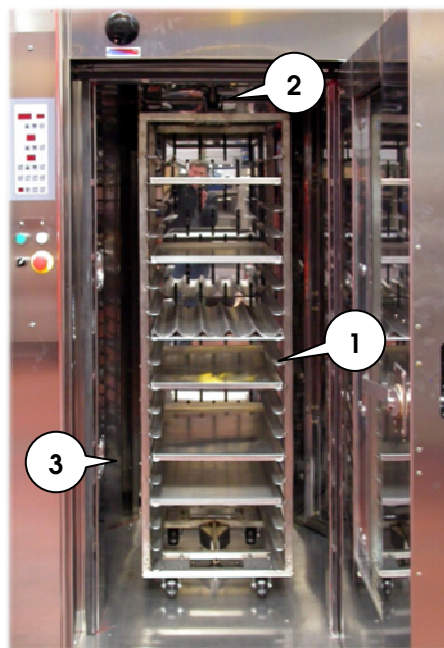
 Существует также опасность, связанная с потерей устойчивости противней и тележки во время ее ввоза в пекарную камеру выпечки

Важные примечания

Для обеспечения безопасных условий работы для рабочего печь была оснащена некоторыми предохранительными устройствами, описанными в этом пункте руководства.

Однако, важно знать, что безопасность зависит, прежде всего, от ответственного использования печи вместе с техобслуживанием и периодическими проверками.

Ссылки



4.2

- Информация по остаточным рискам: см. пункт 4
- Информация по правильному использованию печи: см. пункт 6
- Информация по техническому обслуживанию: см. пункт 7

БЕЗОПАСНОСТЬ РАБОЧЕГО

4.2.1

ТИПОЛОГИЯ УСТАНОВЛЕННЫХ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ**Фиксированные предохранительные устройства**

Фиксированные предохранительные устройства прикреплены с помощью болтов и убираются с помощью инструментов исключительно для работ по техобслуживанию и/или наладки; после таких работ устройства должны быть правильно установлены на прежнее место.

Все опасные подвижные части, доступ к которым осуществляется периодически, защищены предохранительными устройствами такого типа.

Подвижные предохранительные устройства

Подвижные предохранительные устройства защищают опасные зоны, доступ в которые необходим для проведения работ по обслуживанию. Они заблокированы с помощью электромеханических или электронных устройств.

! Блокировочные устройства при поддержании их в рабочем состоянии и при периодических проверках обеспечивают безопасность рабочего перед источниками опасности, за исключением остаточных рисков.

4.2.2

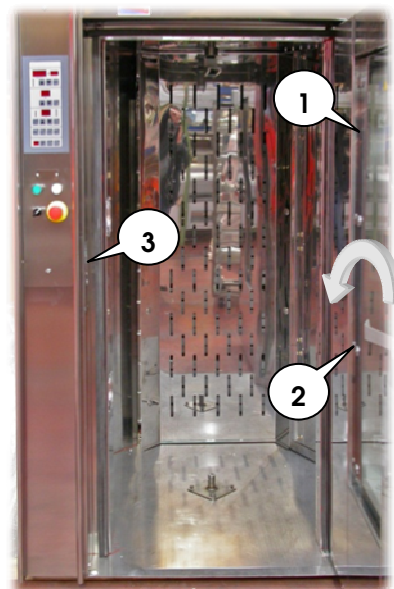
РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ**Дверь в нишу выпечки (подвижное предохранительное устройство)**

Дверь оснащена центральным окошком (1) для контроля тележки во время выпечки. Защитное стекло может выдерживать температуру по крайней мере до 300°C.

На двери установлена также ручка (2), которая позволяет открывать дверь изнутри ниши. Открытие двери осуществляется с помощью простого поворота ручки вниз.

Блокировочное устройство состоит из электрического переключателя (3), соединенного в зоне замка в зоне, защищенной изнутри неподвижной стойкой. Его срабатывание вследствие открытия двери приводит к следующим действиям:

- немедленная остановка вращения тележки (если она в движении);
- остановка подачи пара (если она в действии);
- остановка системы внутренней вентиляции (если она в действии);
- автоматический запуск вытяжки паров.

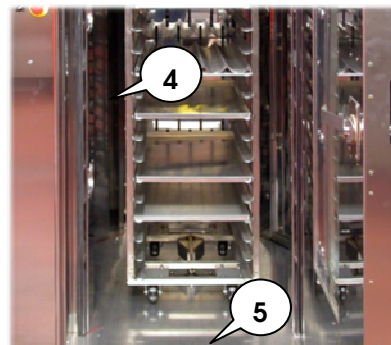


4.2.3

Расстояния и барьеры

Между стенок печи и боковин тележки имеется расстояние (4), превышающее 50 мм, которое обеспечивает безопасное выполнение операций ввоза и вывоза тележки.

Загрузочная платформа (5) обычно расположена почти вровень с полом, чтобы облегчить движение тележки. Если присутствует ступенька высотой больше 10 мм, то необходимо использовать дополнительную платформу, чтобы предотвратить возможное опрокидывание тележки.



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

Кнопка аварийной остановки

Печь оснащена кнопкой аварийной остановки.

После нажатия кнопка остается заблокированной в этом положении. Для разблокирования повернуть ручку по часовой стрелке до разблокирования.

Восстановления первоначального состояния кнопки не инициирует начала каких-либо режимов работы печи.



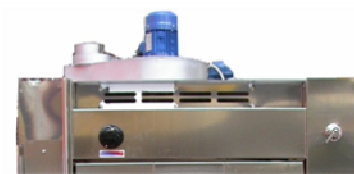
- *Использовать кнопки аварийной остановки при наличии опасности для людей и имущества.*
- *Рекомендуется нажимать кнопку аварийной остановки также при выключенной печи перед выполнением любой операции по техобслуживанию.*

В статье 6 указана информация о том, как восстановить обычные условия после аварийных отключений и процедур периодической проверки правильного функционирования предохранительных устройств.

Система вытяжки пара

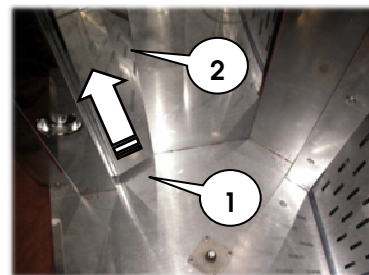
Система состоит из вытяжки для отвода пара, который выходит из камеры при открытии двери, а затем вытягивается через отверстия, расположенные над самой дверью.

Вытяжка включается автоматически при открывании двери.



Отвод пара

Отвод паров – это отверстие (1), расположенное в основании камеры и связанное с вытяжным отводом паров, установленным на вытяжном устройстве с помощью трубой (2). Когда внутри камеры выпечки создается избыточное давление, этот канал отводит естественным образом избыточное количество пара.



4.2.4

СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ (СИЗ)**Термостойкие перчатки**

Для того, чтобы вытащить противни из печи и во время перемещения горячих противней рабочий должен обязательно надевать защитные перчатки, устойчивые к высоким температурам (перчатки поставляются в комплекте).



! Напоминаем, что рабочий во время работы не должен надевать развевающуюся одежду, свешивающиеся галстуки, а также работать с распущенными волосами

4.2.5

ПРОВЕРКА СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ

В начале рабочей смены проверять правильную работу предохранительных устройств, таких как: блокировочные устройства и аварийные кнопки. Относительно этого смотреть процедуру, описанную в пункте 6

4.2.6

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Во время нормального цикла работы или технического обслуживания рабочие подвергаются некоторым остаточным рискам, которые по природе самих операций не могут быть полностью удалены.

Ниже перечислены источники опасности и вытекающие из них остаточные риски.

ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГА

Риск получения ожога имеет следующие источники:

- A) Опасность получения ожога при контакте с внешними частями печи, включая трубу для отвода дымовых газов.
- B) Опасность получения ожога по завершению цикла из-за контакта с внутренними частями печи (включая дверь) или с только что изъятый из печи тележкой.
- C) Опасность получения ожога по причине контакта с внутренними частями печи (включая дверь) во время техобслуживания и чистки печи, даже при отключенной от источников энергии.
- D) Опасность получения ожога по причине выхода паров из камер выпечки при открытии двери во время выгрузки изделий.

Меры предосторожности

- A) Во время контроля процесса выпечки рабочий должен быть внимательным, сохранять безопасную дистанцию и не опираться на печь, а особенно на стекло двери. Место соединения трубы отвода дымовых газов и взрывобезопасное устройство нагреваются до высоких температур, примерно до 350-400°C. Запрещено дотрагиваться до вышеуказанных мест. Вблизи этой зоны нанесены

соответствующие знаки.

Рабочий должен вывозить тележку, надев защитные перчатки, поставляемые в комплекте. Кроме того, нужно обращать внимание, чтобы не дотрагиваться до внутренних частей печи. Запрещено входить в печь после вывоза горячей тележки.

По причине термической инерции материалов работы по техобслуживанию и чистке должны выполняться только когда температура печи опустилась до комнатной температуры.

Из-за выхода паров перед тем, как вынуть горячее изделие из камеры выпечки рабочий должен включить вытяжку и открыть клапан отвода паров. Таким образом, камера за несколько секунд освобождается полностью от пара. В случае отсутствия вытяжки (при выключенной или неисправной печи), рабочий должен открыть выпускной клапан и подождать 3-4 минуты, чтобы масса пара вышла. При открытии двери укрыться за дверью.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РИСК

Риск, связанный с наличием электрического тока в распределительной коробке, включая электрический щиток.

Меры предосторожности

Не работать с электрическим оборудованием под напряжением (примечание для механика). Перед тем, как приступить к работам привести печь в безопасное положение (см. пункт 7.3).

ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ФИЗИЧЕСКИХ ТРАВМ

А) Риск повреждения спины в поясничном отделе; когда груз тележки весит более 100 Кг, использовать специальное приспособление для автоматического подъема (поставляется по заявке).

Риск раздавливания тележки, если она наклоняется более чем на 10°. Тележка была спроектирована таким образом, чтобы не опрокидываться и возвращаться в вертикальное положение, если подвергается наклону до 10° относительно горизонтальной плоскости.

Устойчивость противней. Противни не сдвигаются со своего места, если наклон пола не превышает 10°. Если наклон больше, необходимо закреплять противни к тележке. В случае, когда противни не поставляются изготовителем, эти условия должны быть описаны в инструкции по использованию.

Меры предосторожности

- А) Использовать механизм для автоматического подъема (поставляется по заявке).
- В) Перемещать тележку с осторожностью.

РИСК ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА

А) Риск возникновения пожара возникает при выпечке воспламеняющихся продуктов, как, например, продукты, содержащие алкоголь.

Меры предосторожности

- А) Запрещено выпекать воспламеняющиеся продукты, как, например, продукты, содержащие алкоголь.
- В) Использовать соответствующее количество огнетушителей в соответствии с предписаниями закона, действующего в стране использования печи.

РИСК НАКОПЛЕНИЯ ГАЗА

Нельзя исключать тот факт, что со временем не образуется скопление не сгоревшего газа или что не выявится неполадка в системе отвода дымовых газов.






Кроме горелок, оснащенных устройствами, предотвращающих накопление газа или такими, которые автоматически останавливают работу горелок в случае неполадок при отводе газов, помещение, в котором установлена печь, должно иметь соответствующую вентиляцию, как указано в пункте "установка" раздела 3.

В любом случае необходимо придерживаться указаний законов и местных норм, действующих в стране использования печи.

4.2.7

СИСТЕМА УСЛОВНЫХ ОБОЗНАЧЕНИЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

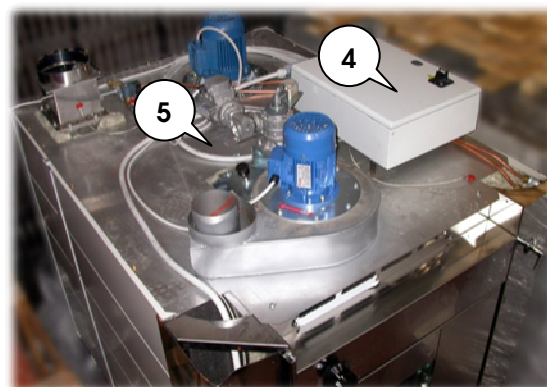
На печи были размещены наклейки вблизи особо опасных зон или зон, имеющих остаточные риски. Указывают процедуры поведения и рабочие ограничения самой печи.

1	Стекла и смежные зоны, которые при работе приобретают высокие температуры. Опасность сохраняется продолжительное время и после выключения печи за счет термической инертности материалов.	
2	При работе в контакте с горячими поверхностями печи необходимо надевать термостойкие перчатки.	
3	<i>"Открывать дверь с осторожностью"</i> Надпись предупреждает рабочего о том, что дверь нужно открывать с осторожностью во избежание получения удара струй пара, не вытянутых вытяжным устройством. Особую осторожность следует проявлять в случае отсутствия электроэнергии и, следовательно, не работающей вытяжки.	 aprire la porta con cautela
4	Данный знак предупреждает, что внутри электрического щитка печи отдельные элементы могут находиться под напряжением. Перед открытием щитка необходимо убедиться, что основной переключатель выключен и оборудование обесточено, для этого можно также обесточить распределительный щиток (обратить внимание механика).	
5	Не выполнять работ по техобслуживанию движущихся частей (относится к смазке системы вращения тележки под потолком).	

- !**
- Запрещается убирать или повреждать наклейки со знаками безопасности.
 - При износе или отсутствии данных обозначений, покупатель должен обязательно незамедлительно заменить их, запросив у Изготовителя
 - Изготовитель освобождается от какой-либо ответственности в случае несчастных случаев или ущерба, нанесенного людям или имуществу вследствие несоблюдения указаний на табличках безопасности или вообще их отсутствия на печи.

4.2.8

РАСПОЛОЖЕНИЕ ЗНАКОВ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



4.3

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА ПЕЧИ

4.3.1

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

Отвод дымовых газов – Предохранительный термостат

Это предохранительное устройство для предотвращения превышения температуры внутри камеры выпечки печи больше значения в 300 °С, что на практике соответствует температуре выхлопных дымовых газов 450°С.

Температурный датчик размещен в специальном отверстии в соединительной части отводной трубы (1) и соединен с термостатом (2) внутри электрического щитка.

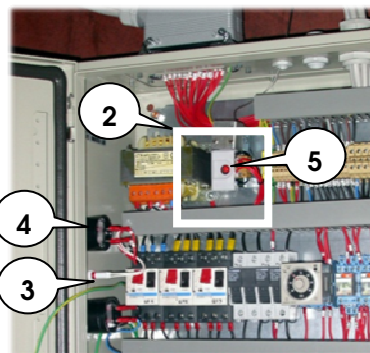
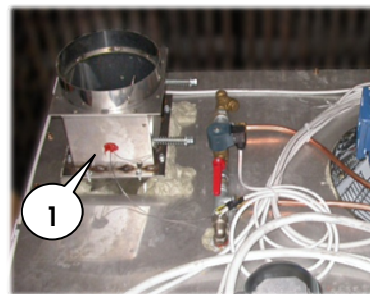
В случае неполадок рабочего терморегулятора, температура печи достигает пограничного предела настройки, предохранительный термостат включается со следующими последствиями:

- полная остановка печи
- включение красной лампочки (3) на боковой панели электрического щитка
- включение звукового сигнала (4)

Для приведения термостата в исходное состояние, когда характеристики печи восстановлены и находятся в норме, необходимо выполнить следующую процедуру:

- повернуть главный переключатель в положение 0 (OFF);
- открыть электрический щиток с помощью ключа, поставляемого в комплекте;
- нажать красную кнопку (5) в центре термостата;
- снова включить печь.

! Термостат является предохранительным устройством, запрещается нарушать его



целостность.

4.3.2

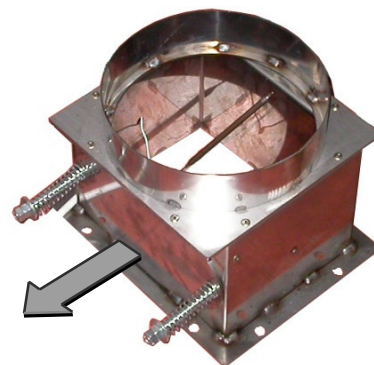
МЕХАНИЧЕСКИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

Клапан избыточного давления (взрывобезопасное предохранительное устройство)

Установлен на отводной трубе и его функция заключается в том, чтобы быстро сбрасывать давление внутри камеры сгорания.

Когда давление увеличивается до уровня выше значения настройки, мембрана (1) открывается, преодолевая силу противодействия пружин, сбрасывая, таким образом, избыточное давление.

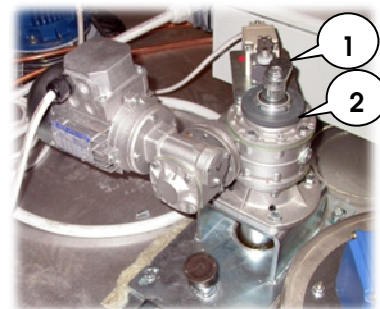
Предохранительное устройство срабатывает в случае аномального роста давления в камере сгорания сверх предельного значения.



Группа вращения тележки

Система привода полностью состоит из неподвижных картеров. Открытым остается только кулачок (1), который запускает переключатель контроля положения покоя, который по своей природе и по расположению не представляет опасности для рабочего.

Группа привода оснащена фрикционным механизмом (2), установленным на втором редукторе, которое позволяет останавливать вращение тележки при возрастании момента сопротивления сверх установленного предельного значения без какого-либо вреда для электродвигателя. Настройка осуществляется на этапе приемочных испытаний.



4.4

ПРИВЕДЕНИЕ ПЕЧИ В БЕЗОПАСНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

4.4.1

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭНЕРГИЯ

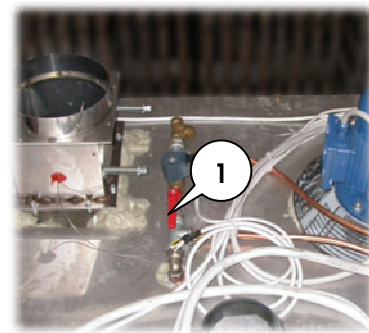
Привести рычаг главного переключателя электрического щитка в положение "0". Рычаг в этом положении может быть заблокирован с помощью висячего замка.



4.4.2

ВОДОПРОВОД

Отключить общую подачу воды с помощью вентиля (1).



4.4.3

ВРЕМЕННОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ

Процедура, которую необходимо выполнить по завершении рабочей смены или перед долгими периодами простоя.

- Привести рычаг главного переключателя электрического щитка в положение "0".
- Отключить линию подачи электроэнергии, относящейся к печи.
- Закрыть подачу воды из водопровода.

5 ТРАНСПОРТИРОВКА И УСТАНОВКА

5.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

5.1.1 ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Работы по техническому обслуживанию должны производиться только персоналом Изготовителя или персоналом, уполномоченным им.
- Изготовитель освобождается от какой-либо ответственности за неполадки, вызванные действиями персонала, не имеющего соответствующего разрешения. Оставаясь действительной на фабричные дефекты, гарантия не распространяется на ущерб, нанесенный при монтаже со стороны персонала, не имеющего на то разрешения.
- Изготовитель не несет ответственности за техническое и юридическое соответствие помещения, в котором происходит установка.
- Все работы должны выполняться под руководством ответственного лица.
- Рабочие должны надевать средства индивидуальной защиты в соответствии с выполняемыми работами и использовать соответствующее оборудование.

Меры предосторожности для работы с неэлектрическими печами

- Если приобретением горелки занимается сам клиент, то он должен проверить, чтобы она имела характеристики, указанные Изготовителем печи.


! Недостаточное соблюдение указаний, описанных в следующих параграфах, освобождает Изготовителя от любой ответственности в случае поломок, ущерба или неполадок в печи.

5.1.2 ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ПОДЪЕМЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИИ УПАКОВКИ ИЛИ ПЕЧИ

- Перед началом работ осмотреть и проверить, чтобы на всей территории передвижения, включая стоянку транспортного средства и установки, не было опасных условий.
- Средства, применяемые для транспортировки и подъема, должны иметь грузоподъемность, соответствующую поднимаемому весу. Для этого прочесть указания по весу, напечатанные на упаковке и/или указанные в данном руководстве.
- Проверить, чтобы подъемные тросы были сертифицированы и имели этикетку с данными изготовителя и грузоподъемностью. Проверить, чтобы на тросах перед использованием не было повреждений или следов использования.
- Не перекручивать или связывать узлом тросы и следовать способам использования, указанным изготовителем; те же меры предосторожности действительны для цепей или ремней.
- Осторожно закрепить системы сцепки или погрузки таким образом, чтобы сбалансировать точно вес перед его подъемом
- Запрещено подниматься сверху на груз, стоять и/или проходить под грузом во время его перемещения.
- Запрещен доступ в зону транспортировки и перемещения всем лицам, не

имеющим разрешение на данные работы.

- Все рабочие должны сохранять безопасное расстояние от упаковок, когда они поднимаются с земли для того, чтобы избежать риска поражения в случае падения груза.
- Избегать раскачивания груза во время подъема.

 С этого места и далее под термином "тросы" для удобства имеются в виду также другие средства, такие, как цепи и ремни.

5.1.3

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАСПАКОВКЕ

- Перед снятием упаковки сразу проверить, чтобы товар не имел повреждений, нанесенных во время транспортировки, и чтобы фурнитура была в наличии полном комплекте, как указано в транспортных документах; если выявятся несоответствия, сразу же предупредить Изготовителя в течение 24 часов (см.также пункт 1.4.3).
- После полной установки весь материал, использованный для упаковки, должен быть уничтожен с соблюдением действующих национальных норм.
- Оборудование и материалы, используемые для подъема, должны быть складированы в специально предназначенное место и аккуратно храниться до возможного будущего перемещения печи.

5.1.4

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАСПОЛОЖЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ

По периметру печи должно быть оставлено достаточно места, чтобы обеспечить ее использование в безопасных условиях, как указано в разделе 3.

5.1.5

ОСНОВНЫЕ ДАННЫЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ

Для обеспечения оптимальных условий для установки печи важно проверить, чтобы зона опоры имела соответствующие характеристики. Данную информацию смотреть в разделе 3.

5.1.6

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ НА СКЛАДЕ

- Если по какой-либо причине будет необходимо хранить на складе печь или его детали в или без упаковки, необходимо действовать следующим образом:
- Разместить ящики в помещениях, защищенных от влажности, от пыли и от источников тепла.
- Допустимые значения в месте складирования следующие:
 - температура: от -5°C а 45°C
 - максимальная влажность: 60%
- Проверить, чтобы инструменты внутреннего перемещения в цехе не могли случайно попасть в контакт с печью.
- Периодически проверять защищенные части.
- Никогда не ставить ящики друг на друга
- В случае, если печь находится без упаковки, необходимо хранить ее приподнятой над полом с помощью деревянных балок и закрыть ее полотном, чтобы предотвратить накопление пыли и грязи.

5.2 ПОДЪЕМ И ТРАНСПОРТИРОВКА

5.2.1 СОСТАВ ГРУЗА

Печь может поставляться в следующих вариантах:

- в полностью собранном виде;
- в частично собранном виде;
- в полностью разобранном виде и с деталями, расположенными на паллетах или деревянных решетках в зависимости от типологии используемого транспорта.

Для транспортировки печи необходимо использовать транспортное средство с соответствующей грузоподъемностью (см. таблицу с техническими данными печи) и плоскостью погрузки, которая имела бы как минимум следующие размеры: ширина 2300 мм; длина 5000 мм.

Для осуществления транспортировки и перемещения упаковок до и внутри помещения, где будет установлена печь, необходимо использовать вилочный погрузчик соответствующей грузоподъемностью и с соответствующей длиной вил. Значения масс указаны на упаковке. Ниже все же приводится масса наиболее важных деталей с целью оценить возможность перемещения на руках.

Вес места	ОПИСАНИЕ	Вес места	ОПИСАНИЕ
кг	ДЕТАЛЬ	кг	ДЕТАЛЬ
94	Стальной пол печи	24	Боковая панель ЛЕВАЯ с отверстием для панели управления
57	Боковая панель ПРАВАЯ передняя	19	Боковая панель ПРАВАЯ с отверстием для ручного гидравлического привода
52	Боковая панель ПРАВАЯ задняя	41(1 collo)-56 (collo)	Обшивка предварительная. Окрашенная Внешняя часть печи
25	Задняя боковая панель с отражателем	32	Стойка окрашенная. Внешняя облицовка
14	Боковая панель ЛЕВАЯ задняя.	12	Закрывающие планки
20	Боковая панель ЛЕВАЯ передняя. С опорой для освещения.	196	Приваренный парогенератор
17	Перегородка обменника	18	Редукторные двигатели
107	Теплообменник	33	Коробки электрического оборудования и панель управления
70	рассо porta	33	Коробки с крепежными деталями
60	Верхняя часть конвейера опора редуктора	12	Изоляционный материал







Значения относятся к модели ROTOR маленького размера. Разница в весе для моделей большего размера варьируются около 5-10%

5.2.2

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА УПАКОВКЕ

	Верх	Держать упаковку кверху согласно направлению стрелок
--	------	--

	Беречь от влаги	Защищать груз от воздействия влаги
	Маркировка CE	Печь с основными характеристиками безопасности
	Центр тяжести	Центр тяжести, учитывать при подъеме.
	Место строповки	Место расположения канатов или цепей для подъема груза

5.2.3

СРЕДСТВА И ОБОРУДОВАНИЕ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПОДЪЕМА И ПЕРЕДВИЖЕНИЯ

Печь в деревянном ящике или на палете

- Погрузчик соответствующей грузоподъемности или
- Кран соответствующей грузоподъемности с подъемными тросами или цепями с подходящими характеристиками и в хорошем состоянии.

Печь без упаковки

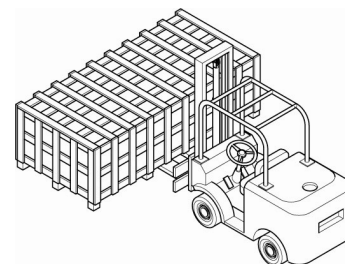
- Погрузчик соответствующей грузоподъемности.

5.2.4

ПОДЪЕМ ПЕЧИ В ЯЩИКЕ ИЛИ НА ПАLETTE

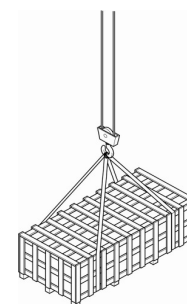
Использование погрузчика

- Продеть вилы в точки, указанные в основании ящика. Вилы должны выходить за границы ящика с противоположной стороны по крайней мере на 20 см.
- Слегка приподнять ящик для проверки того, чтобы масса была сбалансирована.
- Управлять средством перемещения аккуратно и, как только будет возможно, опустить груз как можно ближе к полу.



Использование крана или мостового крана

Продеть тросы под ящик в точках, обозначенных пиктограммами, располагая их соответствующе. Слегка приподнять ящик для того, чтобы проверить балансировку груза и при необходимости закрепить тросы в других местах.



5.2.5

ПОДЪЕМ ПЕЧИ БЕЗ УПАКОВКИ

Для подъема печи в собранном виде использовать погрузчик с соответствующей грузоподъемностью и длиной вилок.

Продеть вилы под основание, как показано на рисунке сбоку.

Для того, чтобы узнать массу печи см. Пункт 3.



5.3 УСТАНОВКА

5.3.1 УСТАНОВКА

Предварительно собранная печь

Когда печь поставляется в уже собранном виде, то она должна быть расположена в выбранном месте и не нуждается в какой-либо доработке.

Печь в разобранном или частично собранном виде

Когда печь поставляется в разобранном или частично разобранном виде, работы по монтажу должны выполняться исключительно персоналом, имеющим разрешение Изготовителя. Этапы монтажа показаны на рисунках в пункте 9 "Приложения"

5.3.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Меры предосторожности

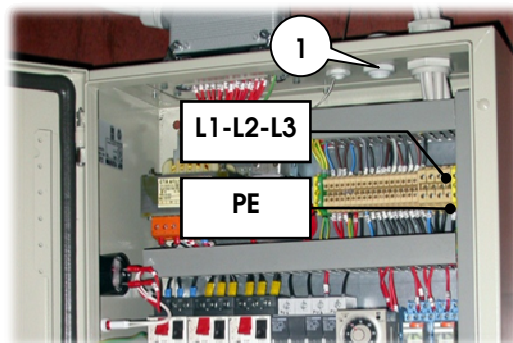
- *Электрическое подключение печи осуществляется под присмотром и при ответственности Клиента и должно осуществляться при соблюдении законов и норм, действующих на момент установки.*
- *Кроме того, под ответственностью Клиента защита кабелей питания и подготовка эффективного действующего заземления.*
- *Для соединения электрощита с сетью питания, использовать кабель сечения, соответствующего установленной мощности. Данные установленной мощности и количество полюсов указаны на идентификационной табличке печи. Для выбора кабеля необходимо также учесть факторы окружающей обстановки, условия размещения и его длину.*
- *Перед выполнением подключения убедиться, что электрическое питание линии отключено.*
- *Убедиться, что кабель хорошо закреплен и защищен от случайных контактов, которые могли бы повредить его;*
- *Выводные зажимы должны располагаться в порядке и быть хорошо закреплены таким образом, чтобы не создавать препятствий или помех для функционирования внутреннего оборудования;*

Процедура

Электрический щиток может быть расположен сверху печи в положении, указанном на рисунке или на левой боковой панели. Электрическое соединение щита с панелью управления осуществляется через средство разъема для облегчения работы с электрощитком.



- Протянуть соединительный кабель через специально установленный уплотнитель проводов (1)
- Соединить выводные зажимы с зажимами (L1-L2-L3).
- Соединить выводной зажим заземления с зажимом отмеченным (PE).



- ! • Важно следить, чтобы отверстие (2) было не загромождено и не закупорено, поскольку оно обеспечивает вентиляцию панели управления, необходимую для сохранения температуры на уровне, который могут выдержать электрические детали.
- Проверить, чтобы электрическое напряжение печи, указанное на идентификационной табличке, соответствовало напряжению в сети цеха; в противном случае, категорически запрещается электрическое подключение, и необходимо незамедлительно связаться с поставщиком или фирмой-изготовителем.

5.3.3

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

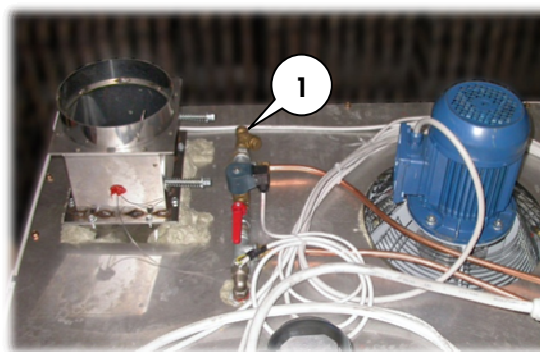
Подключение к водопроводной сети в точке (1)

Технические спецификации

- Диаметр входного сечения трубы составляет 1/2". Использовать трубу диаметром не менее 12 мм.
- Соединение трубы с помощью металлического хомутка
- Рабочее давление между 1-3 бар

Примечания

- Для соединений можно использовать гибкую подводку либо трубу из металлопласта.
- Предусмотреть ручной вентиль в легкодоступной точке, чтобы в случае необходимости быстро отключить подачу воды.
- После первого дня использования печи проверить состояние фильтра, который может быть загрязнён мусором и отходами работ, связанных с подключением воды. (смотри процедуру, описанную в пункте 7.4.1)



5.3.4

ОТВОД КОНДЕНСАТА

Конденсат, образующийся в основании парогенератора, стекается по сливу (1) во внешний поддон, расположенный под горелкой.

Количество конденсата зависит, в основном, от способов использования печи в части количества подаваемого пара. Если он требуется в больших количествах, то рекомендуется соединить выпускной штуцер со входом в канализацию с помощью соединительной трубы.



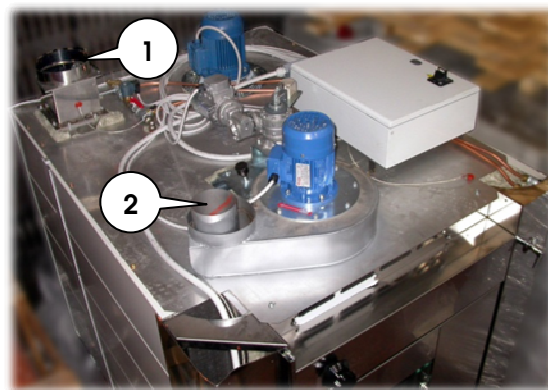
5.3.5

ОТВОД ПАРОВ И ДЫМОВЫХ ГАЗОВ

Все точки подключения к отводам (кроме отвода конденсата) находятся на крыше печи в точках, указанных на рисунке:

- 1) Отвод дымовых газов
- 2) Отвод пара

Чтобы ознакомиться со способами подключения отводов и диаметрами труб, см. пункт 3, подпункты 3.2.4.



5.3.6

СОЕДИНЕНИЕ ГОРЕЛКИ

Для закрепления горелки предусмотрена специальная пластина (1), смонтированная на шарнирах.

Для электрического подсоединения горелки к печи необходимо завести кабель, выходящий из электрощита печи в горелку и подсоединить его в соответствии с инструкцией, прилагаемой к горелке.

Система питания должна быть установлена в соответствие с национальным законодательством и/или городскими регламентами, действующими в стране использования.

Установить ручной вентиль вблизи точки соединения с печью, чтобы иметь возможность быстро отключить подачу жидкого топлива или газа в случае необходимости.



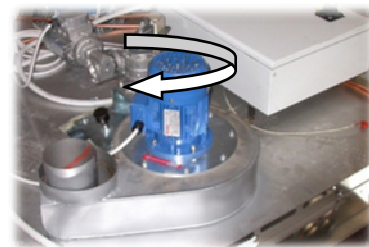
5.3.7

ПРОВЕРКА НАПРАВЛЕНИЯ ВРАЩЕНИЯ ФАЗ

Запустить вытяжку пара и убедиться, что направление вращения вентилятора совпадает с указанием стрелки на корпусе. В противном случае выполнить следующее:

- Выключить машину, главный переключатель перевести в положении 0 (OFF).
- Отключить основную подачу питания и предусмотреть защиту от нечаянного включения. Для этой цели установить табличку «не трогать, ведутся работы техобслуживания».
- Две из трех фаз L1-L2-L3 на колодке поменять местами.
- Повторить проверку.

(По использованию команд см. пункты 6.1 и 6.4)



5.3.8

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЧИСТКА

Привести печь в защищенный режим (см. п. 7.3).

Очистить и тщательно высушить все части машины, используя чистую мягкую сухую тряпку.

5.3.9

ПРИЕМОЧНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Приемочные испытания печи могут производиться только техниками BASSANINA или назначенными ими специалистами, данные испытания проводятся после завершения работ по монтажу печи в присутствии заказчика или его представителя.

Приемочные испытания включают следующие виды проверок:

- проверка материала;
- проверка помещения;
- проверка качества изделия;
- проверка электросхемы;
- проверка крепления дымоотводной трубы;
- проверка термостатов и предохранителей;
- проверка работы ручек;
- проверка функционирования;
- проверка эффективности выпекания.

На стадии проведения приемочных испытаний техники Bassanina должны проиллюстрировать основные положения данного руководства пользователя.

5.4

ДЕМОНТАЖ

5.4.1

ДЕМОНТАЖ И ПОВТОРНЫЙ МОНТАЖ

За полный период использования печи, возможно, некоторые ее части будут необходимо разбирать и собирать заново при замене деталей или выполнении некоторых работ по техобслуживанию, чистке и проверки.

Также демонтаж может понадобиться при необходимости перемещения печи, в случае, если габариты печи и проходов не позволяют проводить маневрирование.

Данные операции должны выполняться рабочими завода-изготовителя или персоналом, имеющим на это разрешение.

! *Перед выполнением демонтажа или снятием отдельных блоков печи, включая горелку, обязательно убедитесь, что температура не превышает комнатную.*

Порядок снятия горелки

- Перекрыть кран подачи топлива на горелку и снять рычаг регулировки
- Выключить подачу напряжения на электрощиток
- Отсоединить электрическое подключение горелки
- Отсоединить подведенные трубки питания горелки
- Открутить гаечное крепление горелки от корпуса печи, придерживая горелку рукой
- Аккуратно положить горелку на пол.

6

ЗАПУСК

6.1

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧИ

! В случае несоблюдения нижеперечисленных мер предосторожности Изготовитель освобождается от какой-либо ответственности при авариях, ущербе или неполадках в работе печи

6.1.1

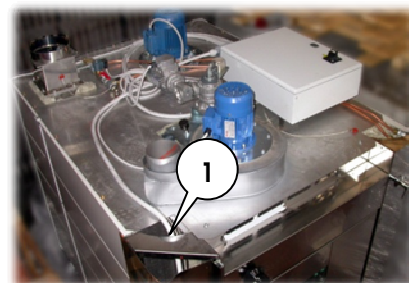
ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ

- Операции по регулировке должны осуществляться квалифицированным и подготовленным персоналом. Они выполняются при остановленной и отключенной от всех источников энергии печи (печь в безопасном положении, см. пункт 7.3). Возможные отступления от правил будут указаны в описании отдельных операций с указаниями для обеспечения максимальной степени безопасности.
- Перед тем, как осуществлять регулировку, важно ознакомиться с возможными остаточными рисками, описанными в пункте 5.
- Всегда работать с соответствующим освещением
- Прочитать и понять смысл и важность табличек безопасности.
- Рабочие зоны снаружи печи должны быть всегда свободными и чистыми, особенно в зоне рядом с горелкой.
- Периодически и перед запуском печи проверять, чтобы все выключатели, предохранительные устройства и другие механизмы были действующими.
- Рабочий должен надевать соответствующую одежду, без развевающихся частей, которые могли бы запутаться в механизме. Волосы должны быть закреплены под соответствующим головным убором. Для передвижения и работ с деталями, нагретыми до высокой температуры, использовать перчатки, поставляемые в комплекте.
- Не помещать внутрь печи продукты, отличные от предусмотренных и указанных Изготовителем, описанных в предложении на поставку и в статье "Технические Данные".
- При работающей печи категорически запрещается дотрагиваться до движущихся частей, снимать картеры, чистить печь.
- В случае опасных ситуаций (прямая или реальная опасность) нажать кнопку аварийной остановки.
- В конце каждой рабочей смены отключать источники энергии (электричество, вода, топливо).
- Содержать панель управления всегда в чистоте и в действующем состоянии. Если какое-то устройство из управления или наклейка повреждены, незамедлительно предупредить ответственное лицо за печь.
- По чистке панели выполнять указания, содержащиеся в пункте "Техническое обслуживание и чистка".

6.1.2

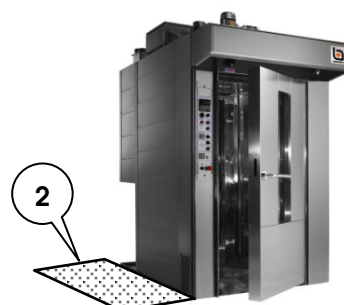
НОРМЫ ОСОБОЙ ВАЖНОСТИ

Важно не допускать засорения отверстия (1), через которое выходит электрический кабель, так как оно необходимо для вентиляции панели управления.



После выключения печи оставить дверь слегка приоткрытой с целью предотвращения по причине отсутствия вентиляции аномальных пиков температуры, которые могли бы повредить уплотнитель двери и лопасть вентилятора.

Кроме того, важно держать свободной зону (2) напротив горелки (например, запрещается хранение мешков с мукой), чтобы не препятствовать поступлению потока воздуха для горения и охлаждению панели управления.



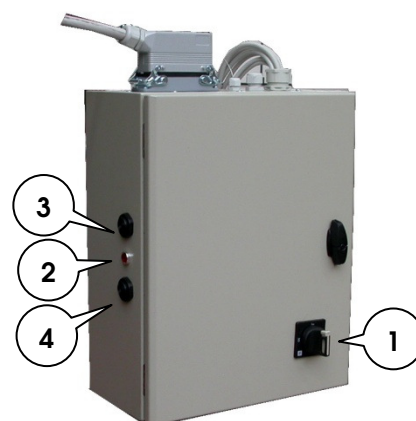
6.2

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ И ПОДАЧА СИГНАЛОВ

6.2.1

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ШКАФ

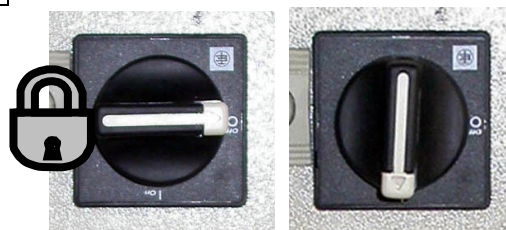
Положение	Тип	Функция
1	Основной выключатель	См. примеч. 1
2	Красная лампочка	Включается, когда работает предохранительный термостат, контролирующий температуру отводных дымовых газов
4	Звуковой сигнал	Обозначение конца цикла выпечки
5	Звуковой сигнал	Горелка в состоянии блокировки



Примечание 1

Положение "0" = печь выключена
 Положение "1" = печь включена

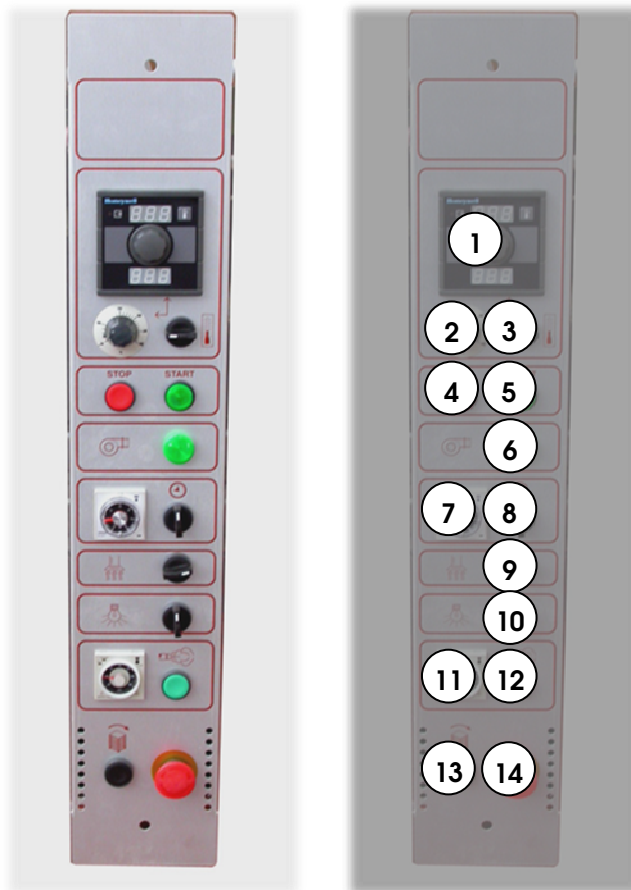
Положение "0" блокируется с помощью висячего замка (не поставляется в



6.2.2

комплекте)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (электромеханическая версия)

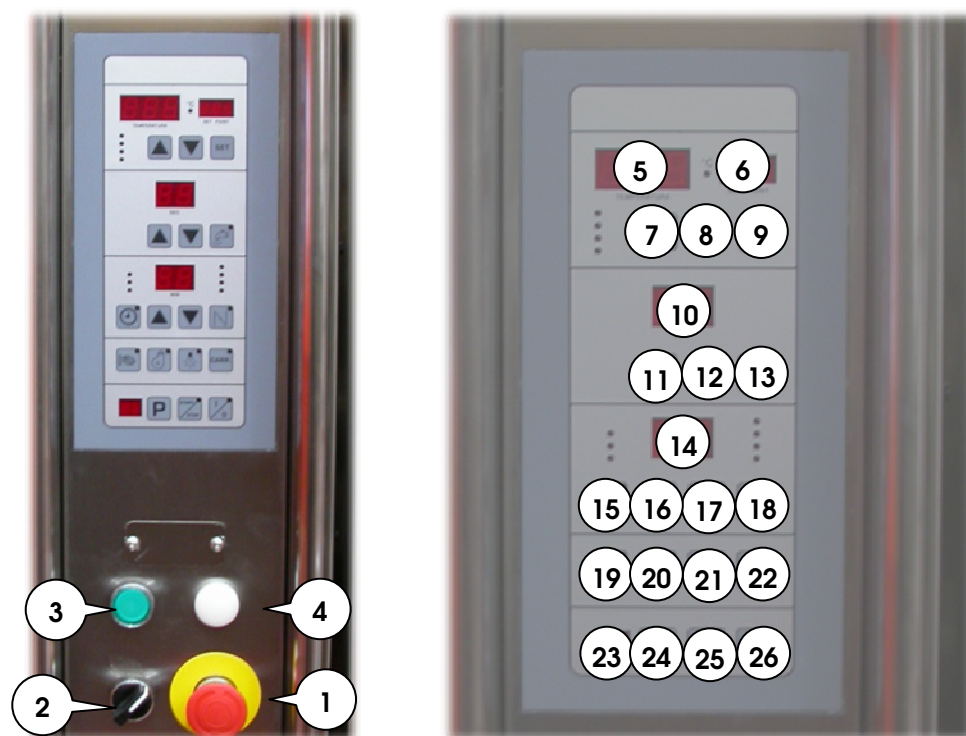


Положение	Тип	Цвет	Функция	Действие
1	Программируемый термостат			См. инструкцию по программированию в приложении
2	Запасной ручной термостат		Используется в случае неполадки программируемого цифрового термостата	
3	Переключатель с фиксируемыми двумя положениями	Черный	Переключение цифрового или ручного термометра	Левое положение = ручной термометр Правое положение = программируемый цифровой термометр.
4	Кнопка	Красный	Остановка печи	
5	Светящаяся кнопка	Зеленый	Запуск печи	
6	Лампочка	Зеленый	Включение горелки	Выключенная = горелка выключена

				Включенная = горелка включена
7	таймер		Длительность цикла выпечки	
8	Переключатель на двух фиксированных положениях	Черный	Включение таймера	Левое положение = отключение таймера Правое положение = запуск таймера
9	Переключатель на двух фиксированных положениях	Черный	Вытяжка	Левое положение = остановка вытяжки Правое положение = запуск вытяжки
10	Переключатель на двух фиксированных положениях	Черный	Освещение пекарной камеры	Левое положение = выключение освещения Правое положение = включение освещения
11	Таймер пара		Хронирование времени производства пара	
12	Светящаяся кнопка	Зеленый	Управляет подачей пара	<i>Нажата = запуск подачи воды на парогенератора</i>
13	Кнопка	Черный	Расположение крюка тележки	Нажата = установка крюка тележки в исходное положение для ввоза и крепления тележки
14	Кнопка аварийной остановки	Красный		<i>Нажата = незамедлительно останавливает работу печи</i>

6.2.3

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (электронная версия)



Положение	Тип	Действие
1	Кнопка аварийной остановки с механическим блоком	Нажата = движения печи останавливаются незамедлительно. Для разблокировки кнопки повернуть ручку по часовой стрелке до разблокировки.
2	Черный переключатель на два фиксируемых положения	Включение печи Левое положение = печь выключена Правое положение = включение
3	Зеленая светящаяся кнопка	Нажата = включение печи
4	Белая лампочка	Включена = наличие напряжение в сети
5	Дисплей температуры в пекарной камеры	
6	Дисплей запрограммированной температуры	
7	Кнопка увеличения температуры	Нажать кнопку со стрелочкой ▲ для увеличения значения на дисплее.
8	Кнопка уменьшения температуры	Нажать кнопку со стрелочкой ▼ для уменьшения значения на дисплее.
9	Кнопка запоминания данных	Нажать для запоминания значения,

		высвечивающегося на дисплее.
10	Дисплей времени цикла пара	Показывает по убыванию ход времени.
11	Кнопка увеличения длительности цикла пара	Нажать кнопку со стрелочкой ▲ для увеличения значения на дисплее.
12	Кнопка уменьшения длительности цикла пара	Нажать кнопку со стрелочкой ▼ для уменьшения значения за дисплее.
13	Кнопка запуска цикла пара	Нажать для запуска цикла подачи пара.
14	Дисплей времени цикла пара	Показывает по убыванию ход времени выпечки в камере.
15	Кнопка запуска цикла выпечки	Нажать для запуска цикла выпечки на время, указанное на дисплее (14).
16	Кнопка увеличения длительности цикла выпечки	Нажать кнопку со стрелочкой ▲ для увеличения значения на дисплее.
17	Кнопка уменьшения длительности цикла выпечки	Нажать кнопку со стрелочкой ▼ для уменьшения значения на дисплее.
18	Кнопка запуска клапана для отвода отработанного пара	Нажать один раз для открывания. Нажать второй раз для закрывания.
19	Кнопка включения горелки	Нажать один раз для включения. Нажать второй раз для выключения.
20	Кнопка включения вытяжного устройства	Нажать один раз для включения. Нажать второй раз для выключения.
21	Кнопка включения освещения в нише	Нажать один раз для включения. Нажать второй раз для выключения.
22	Кнопка расположения крюка тележки	Нажать для расположения крюка в положение для ввоза или вывоза тележки.
23	Дисплей программы выпечки	
24	Кнопка для установки программы	
25	Кнопка запуска программы	Нажать один раз для запуска заданной программы. Нажать второй раз для остановки.
26	Кнопка включения панели	Нажать один раз для включения панели. Нажать второй раз для выключения панели.

6.2.4

ПРОГРАММИРОВАНИЕ


Для установки рабочих программ см. инструкцию по программированию в приложении.

6.3 МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

6.3.1 КЛАПАН ОТВОДА ПАРА

Перед запуском вытяжного устройства необходимо открыть дроссельный клапан (шибер) с помощью ручки, указанной на рисунке.

- Повернуть ручку по часовой стрелке для того, чтобы открыть отвод (стрелочка в положении "ON")
- Повернуть ручку против часовой стрелки, чтобы закрыть отвод (стрелочка в положении "OFF")

 Когда печь оснащена автоматическим клапаном отвода, то ручка отсутствует

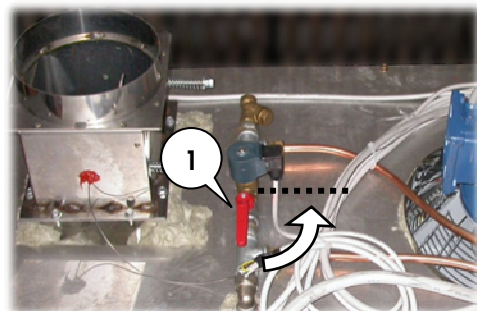
! Включать клапан перед открытием камеры выпечки и перед запуском вытяжки пара



6.3.2 РУЧНАЯ ПОДАЧА ПАРА

В случае поломки или заклинивания клапана подачи воды, можно все равно подавать пар, выполняя следующие действия:

- Взять лестницу достаточной высоты для того, чтобы безопасно попасть на крышу печи.
- Закрыть вентиль (1), расположенный за электроклапаном (ручка на 90° по отношению к трубе).
- Повернуть вентиль, указанный на рисунке, следующим способом:
 - Повернуть ручку по часовой стрелке для подачи пара.
 - Повернуть ручку против часовой стрелки, чтобы остановить подачу пара.



6.4

РАБОЧИЕ ЗОНА И ЗОНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Рабочий во время операций по загрузке и выгрузке должен располагаться перед печью лицом к ней (в месте, указанном на рисунке). Такое расположение позволяет осуществлять осмотр и контроль за изделиями во время нормального функционирования.

Размер зоны, в которой располагается рабочий во время этих операций, и куда должна вывозиться тележка, составляет примерно 1500 мм в длину и в ширину по всей печи.



6.5

ЗАПУСК

6.5.1

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ (электромеханическое управление)

При первом запуске в эксплуатацию печи необходимо действовать следующим образом:

- 1) убедиться, чтобы внутри пекарной камеры не было посторонних предметов;
- 2) закрыть дверь;
- 3) открыть кран отсечки топлива в горелку;
- 4) открыть кран отсечки подачи воды;
- 5) проверить, чтобы не было потерь в системе;
- 6) привести в положение I (ON) основной выключатель панели управления и проверить, чтобы напряжение было таким, как указано при включении дисплея температур;
- 7) проверить, чтобы аварийная кнопка (14) была поднята;
- 8) выбрать с помощью переключателя (3) терморегулятор (1);
- 9) нажать кнопку включения (5);
- 10) задать температуру на терморегуляторе (1).


При первом включении печи увеличение температуры необходимо задавать в соответствии с графиком, указанным ниже.



Время	Максимальная температура
1° час	80°C
2° час	130°C

3° час	180°C
4° час	210°C**
5° час	250°C

** По достижении этой температуры можно проверить производство пара

При последующих и нормальных условиях использования увеличение температуры пойдет примерно по 8-10°C в минуту.

 Во время первого нагрева может выявиться утечка воды из основания печи; это явление, по сути, является нормальным и объясняется наличием конденсата на холодных стенках печи, из водяного пара, образующегося из-за сушки изоляционного материала. Кроме того, может выявиться аномальное образование паров (дымовых газов) в результате испарения веществ, имеющихся в материалах печи. Открыть клапан паров, чтобы облегчить выбрасывание.

  В случае использования новых противней для выпечки необходимо отжечь их при $T = 250\text{ C}^\circ$ в течение примерно одного часа с открытым клапаном.

6.5.2

ВВОЗ ТЕЛЕЖКИ

- 1) Поднять ручку двери, но не открывать ее.
- 2) Выровнять кронштейн тележки нажатием кнопки (13).
- 3) Открыть дверь и ввезти тележку, расположив ее на ее опоре в центре камеры выпечки.
- 4) Закрыть дверь и опустить ручку до положения закрытия.
- 5) Задать время выпечки на таймере (7).
- 6) Подготовить таймер с помощью переключателя (8).

6.5.3

ВЫПЕЧКА

Информация

Выпечка может происходить с или без пара в зависимости от типа изделия, которое нужно получить. Определение времени и градиента выпечки остается за рабочим. В качестве примера, цикл выпечки среднего веса (200 гр.) при 250° может длиться 30 минут.

Для однородной выпечки рекомендуется работать с полной тележкой. Если по какой-либо причине это условие не может быть выполнено, разместить пустые противни в свободных полках тележки.

Выпечка с паром

- 7) Задать время подачи пара с помощью таймера (11).
- 8) Запустить таймер, нажав на кнопку (12).

6.5.4

ОПЕРАЦИИ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ВЫПЕЧКИ

По завершении цикла выпечки звучит звуковой сигнал из акустического устройства, расположенного на боковой стенке электрического шкафа. Выгрузка тележки из печи осуществляется следующим образом:

- осторожно открыть дверь, чтобы не подвергнуться выбросу пара, не вытянутому вытяжным устройством, (вытяжное устройство запускается автоматически, как только опускается ручка двери). С большей осторожностью нужно открывать дверь в случае отсутствия тока, и, следовательно, не функционирующей системы

вытяжки;

- проверить выпечку и, если все в порядке, перейти к следующему шагу, в противном случае закрыть дверь и запустить снова цикл на необходимое время;
- надеть перчатки;
- выгрузить тележку, избегая резких толчков и наклонов более 10°, являющиеся предельными, больше которых возможно опрокидывание тележки. Такую же осторожностью нужно проявлять при работе с наклонным полом. Если уклон превышает 10°, есть опасность падения противней из тележки и нанесения травмы рабочему. С такими значениями уклона пола необходимо обеспечить блокировку противней в тележке.

! После вывоза тележки оставить дверь слегка приоткрытой с целью предотвращения ситуации, когда по причине отсутствия вентиляции выявляются аномальные пики температуры, которые могли бы повредить уплотнитель двери и лопасти вентилятора.

6.5.5

ПРОЦЕДУРА ЗАПУСКА (электронное управление)

Для первого пуска в эксплуатацию действовать следующим образом:

- 1) убедиться, что внутри камеры выпечки нет инородных тел;
- 2) закрыть дверь;
- 3) открыть кран подачи топлива на горелку;
- 4) открыть кран подачи воды;
- 5) проверить, чтобы не было потерь в системе;
- 6) в положение I (ON) основной переключатель панели управления и проверить, чтобы напряжение при включении лампы соответствовало указанному напряжению (4);
- 7) проверить, чтобы кнопка аварийного отключения (1) была отжата;
- 8) повернуть вправо переключатель (2) для подготовки включения печи (в некоторых моделях переключатель не предусмотрен);
- 9) нажать кнопку (3) для включения к вспомогательным электрическим цепям;
- 10) premere il pulsante (26) per accendere il pannello comandi;
- 11) задать температуру на терморегуляторе (5) с помощью кнопок (7-8-9)

При первом включении печи увеличение температуры следует проводить в соответствии с графиком, приведенном ниже.

Время Макс. температура

1° час	80°C
2° час	130°C
3° час	180°C
4° час	210°C**
5° час	250°C

** По достижению этой температуры можно проверить подачу пара

При последующих нормальных условиях эксплуатации увеличение температуры будет продолжаться примерно на 8-10°C в минуту.



Во время первого нагрева может выявиться утечка воды из основания печи; это явление, нормальное по своей природе, объясняется наличием конденсата на

холодных стенках печи, из водяного пара, образующегося из-за сушки изоляционного материала. Кроме того, может выявиться аномальное образование паров (дымовых газов) в результате испарения веществ, имеющихся в материалах печи. Открыть клапан паров, чтобы облегчить выбрасывание.



В случае использования новых противней для выпечки работать при $T = 250\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение примерно одного часа с открытым клапаном.

6.5.6

ВВОЗ ТЕЛЕЖКИ

- 1) Выровнять кронштейн тележки с помощью нажатия кнопки (22).
- 2) Открыть дверь и ввезти тележку. Расположить тележку на своей платформе в центре камеры выпечки.
- 3) Закрыть дверь и опустить ручку до положения закрытия.
- 4) Задать время выпечки (14) с помощью кнопок (15-16-17)
- 5) Включить таймер с помощью кнопки (15).

6.5.7

ВЫПЕЧКА

Информация

Выпечка может происходить с или без пара в зависимости от типа продукта, который необходимо получить. Определение времени и градиента выпечки остается за рабочим. В качестве примера, цикл выпечки среднего веса (200 гр.) при 250° может длиться 30 минут.

Для однородной выпечки рекомендуется работать с полной тележкой. Если по какой-либо причине это условие не может быть выполнено, разместить пустые противни в свободных полках тележки.

Выпечка может происходить с или без пара в зависимости от типа продукта, который необходимо получить. Определение времени и градиента выпечки остается за рабочим.

Выпечка с паром

- 6) Задать время подачи пара на дисплее (10) нажатием кнопок (11-12).
- 7) Запустить таймер с помощью кнопки (13).

6.5.8

ОПЕРАЦИИ ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ВЫПЕЧКИ

См. процедуру, описанную в пункте 6.4.4

6.6

СПОСОБЫ ОСТАНОВКИ

6.6.1

ОБЫЧНАЯ ОСТАНОВКА (электромеханическое управление)

- 1) Нажать кнопку СТОП (4).
- 2) Оставить дверь слегка приоткрытой с целью предотвратить ситуацию, когда по причине отсутствия вентиляции имеют место аномальные пики температуры, которые могли бы повредить уплотнитель двери и лопасти вентилятора.

6.6.2

НОРМАЛЬНАЯ ОСТАНОВКА (электронное управление)

- 1) Нажать кнопку (26) для выключения электронной панели, или выключить все цепи,

повернув выключатель (2) налево, или в случае отсутствия этого, аварийную кнопку (1).

- 2) **Оставить дверь слегка приоткрытой с целью предотвратить ситуацию, когда по причине отсутствия вентиляции выявляются аномальные пики температуры, которые могли бы повредить уплотнитель двери и лопасти вентилятора.**

6.6.3

АВАРИЙНАЯ ОСТАНОВКА

Нажать кнопку аварийной остановки на панели управления.

Все активные части печи останавливаются (горелка, вытяжное устройство).

Для разблокировки кнопки повернуть ручку по часовой стрелке.



В действующем состоянии не предусмотрены ситуации функционирования, при которых предусмотрена аварийная остановка (UNI EN1673:2002)

6.6.4

ВРЕМЕННОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

После завершения рабочей смены или перед длительными периодами простоя выполнить следующие операции:

- Остановить печь способами, указанными ранее.
- Нажать кнопку аварийной остановки.
- Проверить, чтобы внутри камеры выпечки не было остатков изделий.
- Закрыть клапаны для выпуска пара, чтобы избежать понижения температуры печи и последующей потери энергии.
- Выключить печь, повернув основной выключатель в положение "0" (OFF).
- Закрыть кран подачи топлива в горелку.
- Закрыть кран подачи воды.
- Отключить электрическое питание.

6.6.5 ДЕЗАКТИВАЦИЯ И ПОВТОРНАЯ АКТИВАЦИЯ

Под дезактивацией имеется в виду подготовка печи к относительно длительному периоду простоя (напр., на время отпуска).

Необходимые операции для выполнения:

- Снять электрическое напряжение с главного щитка.
- Закрывать основной кран подачи воды.
- Закрывать кран или клапан подачи топлива в горелку.

Рекомендуется чистить печь во всех ее частях, смазывая и защищая ее с помощью непромокаемого покрытия.

Под повторной активацией имеется в виду ввод в действие печи после относительно длительного периода простоя.

Необходимые операции для выполнения:

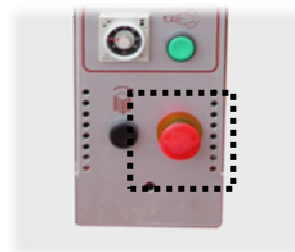
- Проверить, чтобы дымоходы не были закупорены или забиты инородными предметами или отходами.
- Проверить, чтобы внутри пекарной камеры не было посторонних предметов.
- Снова подключить электрическое напряжение от щитка.
- Открыть основной кран подачи воды.
- Открыть кран или клапан подачи топлива в горелку.

6.7 ПРОВЕРКА ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫХ УСТРОЙСТВ

Исправное и правильное функционирование предохранительных устройств печи должно периодически проверяться.

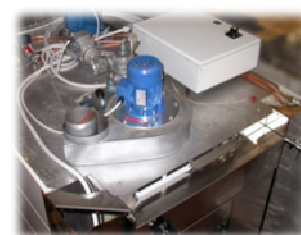
6.7.1 ПРОВЕРКА АВАРИЙНОЙ ОСТАНОВКИ

- Нажать кнопку аварийной остановки на панели управления.
- Включить печь, повернув главный выключатель на электрическом шкафу в положение "I" (ON).
- В этих условиях ни одна из электрических команд печи не должна выполняться.
- Разблокировать кнопку аварийной остановки, повернув ручку по часовой стрелке до разблокирования.
- После этого команды должны активироваться и позволять запуск печи.



6.7.2 ПРОВЕРКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ВЫТЯЖКИ

Каждый раз, при открывании печной двери, вытяжное устройство должно запускаться автоматически.



6.7.3

ПРОВЕРКА УСЛОВИЙ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

С открытой дверью должны быть возможны только следующие движения:

- вытяжка
- вращение крюка, несущего тележку с помощью ручного управления в состоянии удерживания (при отпускании управления движение должно немедленно останавливаться).

С открытой дверью **не** должны быть возможны только следующие движения:

- непрерывное вращение крюка, держащего тележку
- автоматическая подача воды для производства пара
- внутренняя вентиляция



6.8

РЕГУЛИРОВКА И НАСТРОЙКИ

6.8.1

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ВЫПЕЧКИ

Регулировка температуры и времени выпечки варьируются в зависимости от выпекаемых изделий и от различных требований пользователя.

В любом случае, необходимо учитывать, что:

- если изделие получается слишком обожженное, то нужно обязательно уменьшить время выпечки и/или температуру выпечки;
- если изделие получается плохо пропеченным, необходимо увеличить время и/или рабочую температуру;
- если изделие получается слишком сухим, то необходимо будет увеличить температуру, уменьшая время выпечки;
- если внутренняя часть изделия (хлеба) получается слишком влажная, то необходимо уменьшить температуру, увеличив время выпечки.

Печь с вращающейся тележкой позволяет выпекать различные типы хлеба и других изделий. Что касается хлеба, в частности, она подходит для выпекания изделий маленьких и средних размеров, которые не нуждаются в «поде». Под «подом» подразумевается настил для выпечки, который в состоянии поглотить значительное количество тепла, которое потом передается выпекаемым изделиям, для получения плотной корочки в основании.

Печь с вращающейся тележкой не является «подовой» печью. Выпекаемые изделия располагаются на противнях тележки. Они не контактируют напрямую с подом, который отдает тепло, а выпекаются с помощью потоков воздуха высокой температуры, которые выпускаются на них.

Хорошие результаты можно получить, изменяя рецептуру теста, традиционно используемого для выпечки в печах с фиксированными противнями.

6.8.2

РЕГУЛИРОВКА ВЫПУСКА ПАРА

Регулировка необходима для дозировки количества пара, который поступает в камеру выпечки. Это придает хлебу, в зависимости от необходимости: блеск, объем, цвет корочки и т.д...

Регулировка времени подачи пара осуществляется в зависимости от потребностей пользователя.

Подача пара осуществляется путем нажатия специальной кнопки на панели управления или в случае необходимости с помощью ручной заслонки (см. пар. 6.2.2).

! Избыточное время открытия электроклапана, особенно при относительно низкой температуре печи, может привести к излишнему охлаждению парогенератора, а также к возможной утечке воды, не выпаренной им.

Эффективное испарение воды может зависеть от правильного технического обслуживания парогенератора. Требуется периодически удалять возможную накипь, которая может образоваться на его деталях.

6.8.3

РЕГУЛИРОВКА ДЛЯ ОДНОРОДНОСТИ ВЫПЕЧКИ

Если периодически выявляются случаи неоднородного выпекания на поверхности одного или нескольких противней, необходимо отрегулировать потоки воздуха в печную камеру.

Количество горячего воздуха, который может заходить в пекарную камеру, достаточно для получения однородной и отличной выпечки.

Регулировка притока воздуха происходит посредством изменения ширины отверстий, в рядах расположенных по периметру камеры и по высоте вдоль каждого ряда. В зависимости от модели, в печах реализуют три или четыре ряда отверстий, каждая из секций которого регулируется угловым сектором (рис. 17).

! Проверить, чтобы направление вращения крыльчатки циркуляционного вентилятора соответствовала стрелке.

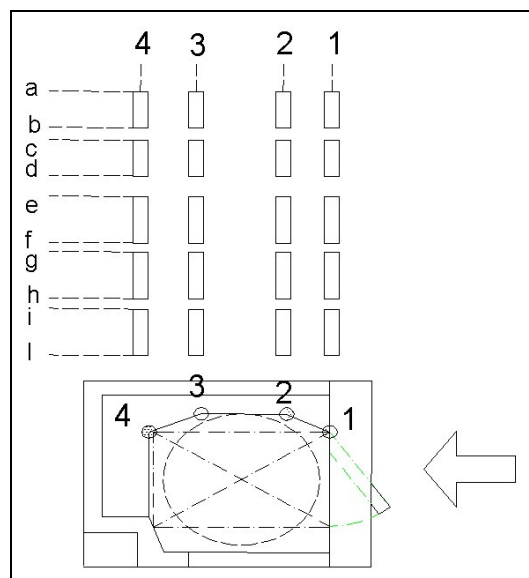
Для правильной регулировки подаваемого потока воздуха необходимо ослабить фиксирующие винты и отрегулировать размеры отверстий.

В нижеприведенных таблицах указаны в миллиметрах (mm) и по моделям стандартные значения регулировки, когда печь выходит с фабрики.



Тесная связь, существующая между потоком воздуха, входящего в камеру и эффективностью выпечки (однородность и точность), подчеркивает важность, которую может иметь хорошая регулировка отверстий.

Если поток воздуха требует некоторых регулировок или индивидуальных настроек, по сравнению с фабричными, то нужно точно определить зону регулировки и выполнить последовательные и точные изменения размеров



МОДЕЛЬ 57				МОДЕЛЬ 68				МОДЕЛЬ 88-89				
	1	2	3		1	2	3		1	2	3	4
a	2	2	2	a	0	0	0	a	3	1	1	1
b	4,5	4,5	4,5	b	8	8	8	b	8	6	5	4
c	4,5	4,5	4,5	c	8	8	8	c	8	6	5	4
d	4	4	4	d	7	7	7	d	5	6	5	4
e	4	4	4	e	7	7	7	e	5	6	5	4
f	4	4	4	f	7	7	7	f	5	5	5	4
g	4	4	4	g	7	7	7	g	5	5	5	4
h	4	4	4	h	7	7	7	h	5	5	5	4
i	4	4	4	i	7	7	7	i	5	5	5	4
l	4	4	4	l	7	7	7	l	5	5	5	4

МОДЕЛЬ 610					МОДЕЛЬ 812				
	1	2	3	4		1	2	3	4
a	2	2	1	1	a	0	0	0	0
b	5	12	5	4	b	16	16	16	16
c	5	10	5	4	c	16	16	16	16
d	5	5	5	4	d	14	14	14	14
e	5	5	5	4	e	14	14	14	14
f	5	5	5	4	f	14	14	14	14
g	5	5	5	4	g	14	14	14	14
h	5	5	5	4	h	14	14	14	14
i	5	5	5	4	i	14	14	14	14
l	5	5	5	4	l	14	14	14	14

Таблица регулировки (данные приводятся в миллиметрах –мм)

6.8.4

РЕГУЛИРОВКА КЛАПАНА ОТВОДА ПАРА

Он необходим для отвода горячего пара из камеры выпечки для восстановления климата.

ROTOR: Регулировка осуществляется с помощью дроссельного клапана, расположенного на передней части печи (над дверью и под вытяжным устройством). Вращение маховика обеспечивает закрытие/открытие самого клапана.

6.8.5

РЕГУЛИРОВКА И НАСТРОЙКИ ГОРЕЛКИ

См. руководство, которое должно быть приложено к горелке

6.8.6

ДИАГНОСТИКА

Иногда случаи плохой работы печи объясняются неполадками. В этом случае нужно воздержаться от использования печи и позаботиться о необходимом техническом обслуживании, прежде, чем возникнет угроза аварии или порчи печи.

Неполадка	Причины	Меры устранения
Горелка не запускается	<ul style="list-style-type: none"> Горелка заблокирована 	<ul style="list-style-type: none"> См. руководство горелки в приложении
	<ul style="list-style-type: none"> Не поступает топливо 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить систему подачи топлива в горелку
	<ul style="list-style-type: none"> Предохранительный термостат расположен слишком низко 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить, чтобы он был установлен на правильную температуру
	<ul style="list-style-type: none"> Поврежден рабочий предохранительный термостат 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить, работает ли запасной термостат
	<ul style="list-style-type: none"> Поврежден датчик термостата 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить датчик термостата
	<ul style="list-style-type: none"> Повреждено оборудование горелки 	<ul style="list-style-type: none"> См. руководство горелки в приложении
Горелка не работает правильно	<ul style="list-style-type: none"> Неправильная тяга 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить тягу и удалить возможные засорения
	<ul style="list-style-type: none"> Непригодное поступающее топливо 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить систему подачи топлива к горелке и, по-возможности, связаться с распределяющей компанией
	<ul style="list-style-type: none"> Не соответствующие Настройки и регулировки 	<ul style="list-style-type: none"> См. руководство к горелке в приложении
Медленное восстановление температуры при загрузке тележки в печь	<ul style="list-style-type: none"> Не подходящая мощность горелки 	<ul style="list-style-type: none"> См. параграф по техническим данным
	<ul style="list-style-type: none"> Неправильное горение 	<ul style="list-style-type: none"> Проверка пламени техническим специалистом по горелкам
Недостаточный отсос вытяжки	<ul style="list-style-type: none"> Вентилятор отвода пара крутится не в правильном направлении 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить и восстановить правильное соединение (он должен вращаться против часовой стрелки, если смотреть на двигатель)
	<ul style="list-style-type: none"> Выхлопная труба засорена 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить состояние труб; в случае, если они грязные или засорены,

		осуществить продувку
	<ul style="list-style-type: none"> Решетка вытяжки внутри вытяжного аппарата засорена 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить ее состояние и в случае, если обнаружится, что она грязная или засоренная, провести чистку
Не работает вытяжное устройство	<ul style="list-style-type: none"> Нет электрического тока 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить состояние выключателей и наличие тока в сети
	<ul style="list-style-type: none"> Нарушение непрерывности цепи 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить непрерывность электрического соединения
	<ul style="list-style-type: none"> Ошибочные соединения после каких-либо работ 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить и восстановить правильные соединения (см. электрическую схему в приложении)
	<ul style="list-style-type: none"> Есть засоры внутри системы труб или вытяжки 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить наличие инородных тел внутри системы труб или вытяжки и удалить их
	<ul style="list-style-type: none"> Поломка на панели управления 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить панель управления
	<ul style="list-style-type: none"> Поломка в двигателе вытяжного устройства 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить непрерывность обмотки и, при необходимости, заменить двигатель. Проверить, не сработал ли термомангнитный предохранитель; в этом случае включить вручную и проверить причину. Рабочее колесо заблокировано механически; в этом случае заменить двигатель
Вентилятор рециркуляции воздуха не запускается	<ul style="list-style-type: none"> Сработал автоматический выключатель защиты двигателя, внутри щитка 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить состояние двигателя
	<ul style="list-style-type: none"> Ручной упор-ограничитель расположен плохо или сломан 	<ul style="list-style-type: none"> Привести в надлежащее состояние ручной упор-ограничитель
Шум при работе вентилятора и/или вытяжки	<ul style="list-style-type: none"> Подшипники электрического двигателя износились 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить двигатель/двигатели и проверить балансировку

		лопастного колеса
Высвечивающаяся температура не соответствует реальной температуре	<ul style="list-style-type: none"> Датчик термоэлектрического элемента терморегуляторов не расположен правильным образом для замера температуры 	<ul style="list-style-type: none"> Расположить термоэлектрический элемент в специальное гнездо таким образом, чтобы колба термоэлектрического элемента достала конца защитной трубы
	<ul style="list-style-type: none"> Поврежден термоэлектрический элемент 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить термоэлектрический элемент
	<ul style="list-style-type: none"> Панель управления не работает должным образом 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить панель управления
Парогенератор не поставляет пар в достаточном количестве	<ul style="list-style-type: none"> Подводящая труба воды засорена или закупорена известковым налетом 	<ul style="list-style-type: none"> Убедиться, что подводящая труба не засорена и, при необходимости, проверить, разобрать и почистить трубы впрыскивающего сопла
	<ul style="list-style-type: none"> Недостаточное давление воды в сети 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить давление в сети и, при необходимости, обратиться к подающему органу. Проверить, чтобы в трубах не было частичной закупорки; в этом случае удалить их с помощью специальных средств. Проверить положение органов отсечки
	<ul style="list-style-type: none"> Слишком короткое время, заданное на панели управления 	<ul style="list-style-type: none"> Увеличить длительность парообразования с помощью таймера, постепенно, чтобы достичь оптимальных условий
	<ul style="list-style-type: none"> Электрический клапан не работает правильно 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить электрический клапан
	<ul style="list-style-type: none"> Открыт клапан отвода пара 	<ul style="list-style-type: none"> Закрыть клапан отвода пара
Изделие не выпекается хорошо	<ul style="list-style-type: none"> Температура и время выпечки не соответствуют типу изделия 	<ul style="list-style-type: none"> Отрегулировать правильным образом температуру и/или время

		выпечки
	<ul style="list-style-type: none"> Отверстия регулировки подачи горячего воздуха не расположены правильным образом 	<ul style="list-style-type: none"> Отрегулировать отверстия
	<ul style="list-style-type: none"> Неверные количество, вес и тип сырья для обработки 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить, чтобы различные изделия, выпекаемые на противнях, не соприкасались друг с другом и чтобы расстояние между выпекаемым изделием и противнем над ним было по крайней мере 20 мм
Наличие воды в печи	<ul style="list-style-type: none"> Поврежден электрический клапан 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить электрический клапан
Тележка не вращается	<ul style="list-style-type: none"> Термомагнитный предохранитель сработал 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить втулку и/или подшипник (обратиться на BASSANINA или к квалифицированному персоналу) и перезарядить выключатель, который находится внутри панели (см. приложенную электрическую схему)
	<ul style="list-style-type: none"> Слишком слабое сцепление 	<ul style="list-style-type: none"> Затянуть сцепление
	<ul style="list-style-type: none"> Разрыв непрерывности цепи 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить непрерывность электрического соединения
	<ul style="list-style-type: none"> Ошибочные соединения после каких-либо работ 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить и восстановить правильное соединение (см. электрическую схему в приложении).
	<ul style="list-style-type: none"> Двигатель заблокирован 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить неразрывность цепи обмотки и при необходимости заменить двигатель. Рабочее колесо заблокировано механически; в этом случае заменить двигатель
Не работает освещение в	<ul style="list-style-type: none"> Перегорела лампочка 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить лампочку в случае, если она

камере		<p>перегорела. Замена галогенных лампочек должна осуществляться аккуратно, не прикасаясь к стеклянной части (в противном случае может сократиться срок службы лампочки)</p> <ul style="list-style-type: none"> Использовать лампочки соответствующей мощности и напряжения
Не работает освещение в камере	<ul style="list-style-type: none"> Соединения в патроне неверны 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить электрические соединения в патроне
	<ul style="list-style-type: none"> Неполадка в панели управления 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить панель управления
Изделие прилипает к противню	<ul style="list-style-type: none"> Недостаток или износ антипригарной пленки 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить противни или заменить антипригарную пленку
	<ul style="list-style-type: none"> Несмазанный противень 	<ul style="list-style-type: none"> Смазать противень

7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

7.1 ВИДЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Техническое обслуживание может быть плановым и внеплановым.

7.1.1 ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Операциями планового техобслуживания являются те операции, которые могут выполняться пользователем с минимальным знанием печи; плановыми работами техобслуживания являются, например, работы по смазке и чистке.

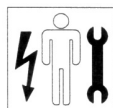
7.1.2 ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Операциями внепланового техобслуживания являются сложные операции, которые требуют участия персонала, подготовленного Технической Службой Фирмы-Изготовителя.

7.1.3 ИНФОРМАЦИЯ О ПРОЦЕДУРАХ

Процедуры по выполнению операций контроля и техобслуживания, описанные в следующих параграфах, выполняются только одним рабочим, за исключением особых указаний, приведенных в этих же параграфах.

Возможно, что некоторые процедуры должны осуществляться исключительно техническим персоналом Изготовителя и/или им уполномоченным. Такие процедуры, если имеются, обозначены следующим символом:



7.2 ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Работы по техническому обслуживанию должны производиться только квалифицированным и уполномоченным персоналом.
- За исключением особых указаний, техническое обслуживание осуществляется при выключенной и отсоединенной от всех источников энергии печи (безопасное положение печи, см. 7.3).
- Если по причинам техобслуживания/регулировки необходимо запустить печь с демонтированными предохранительными устройствами, рабочий должен быть ответственным за то, чтобы люди, не имеющие разрешения, держались на достаточном расстоянии.
- Перед началом работ выставить на видно место табличку с надписью "ПЕЧЬ В РЕМОНТЕ".
- Выполнять ремонт с соблюдением сроков работ, указанных в данном разделе
- Надевать очки и маску, когда используется сжатый воздух для работ по чистке и без, и не направлять струю на кожу или в глаза.
- Использовать перчатки и очки при использовании моющих средств или смазочных веществ.

- Не распылять в воздухе жидкие смазочные и/или охлаждающие вещества. Токсичные вещества должны уничтожаться с помощью каналов утилизации, предоставляемых местной администрацией.
- После любой операции перед подготовкой печи к работе ремонтник должен:
- проверить, чтобы внутри печи не было посторонних предметов;
- вернуть на место предохранительные и/или защитные устройства, которые, возможно, были изъяты во время операций.

7.2.1

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, КАСАЮЩИЕСЯ ГОРЕЛКИ

По техническому обслуживанию горелки и сроков работ обращаться к специализированному руководству по эксплуатации.

7.3

ПРИВЕДЕНИЕ ПЕЧИ В БЕЗОПАСНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- Перевести рычаг главного выключателя в положение "0".
- Открыть главный выключатель на электрощитке.
- Отключить подачу воду из водопровода.
- Отключить подачу топлива.
- Оставить печь остывать до температуры окружающей среды.

7.4

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ РАБОТЫ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

Техническое обслуживание печи сводится к следующим операциям:

- Чистка водяного фильтра на входе
- Проверка и чистка парогенераторов
- Смазка подшипников вала вращения тележки
- Замена лампы освещения пекарной камеры
- Контроль и чистка камеры сгорания и спускного канала
- Проверка горелки (см. специальное руководство в приложении)

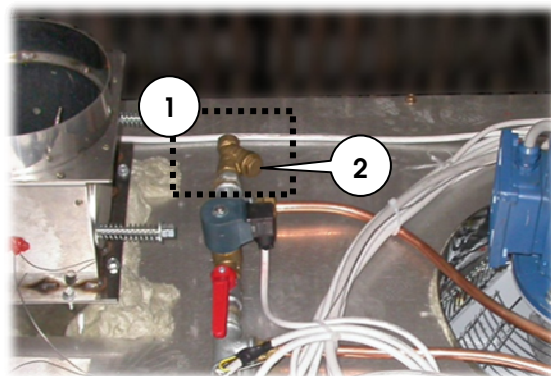
7.4.1

ЧИСТКА ФИЛЬТРА ПИТАЮЩЕЙ ВОДЫ

Выполнить в соответствии с программой чистку фильтра питающей воды (1), расположенного в месте подключения печи.

Процедура

- Отвинтить жестким ключом колпачок (2).
- Снять фильтр с металлической решеткой и, если необходимо, прочистить с помощью сжатого воздуха.
- Снова поставить фильтр и закрутить колпачок; если прокладка



повреждена, заменить ее перед тем, как поместить на место.

- !** Для доступа к рабочей зоне необходимо приготовить прочную подножку соответствующей высоты или стремянку.

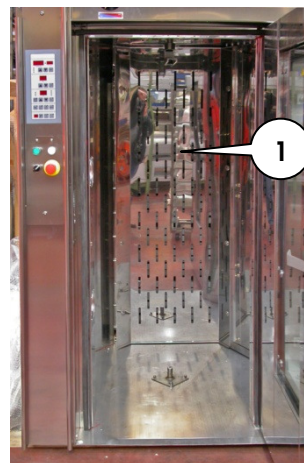
7.4.2

ПАРОГЕНЕРАТОР

Операция осуществляется с большей частотностью, если водопроводная вода особенно жесткая, и не установлен смягчитель.

- !** Печь, приведенная в безопасное положение (пункт 7.3)

Для доступа к лоткам парогенератора необходимо снять заднюю внутреннюю панель (1), открутив фиксирующие винты.



- После снятия панели достаточно поднять и вынуть по одному модули, расположенные один над другим, из которых состоит парогенератор. Последний модуль опирается на лоток сбора конденсата (см. рис. сбоку).

Опустить лотки на землю и ударить по ним молотком, чтобы попытаться удалить известняковую накипь.

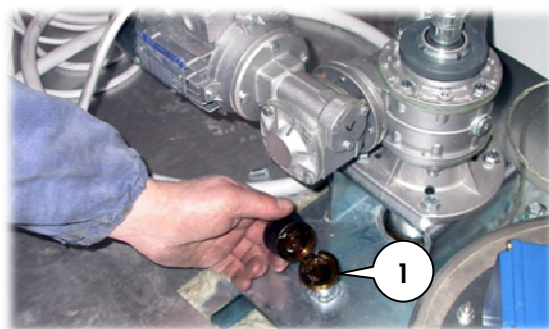


7.4.3

СМАЗКА

Подшипники вала, крутящего тележку, должны подвергаться смазке. Смазка осуществляется автоматически с помощью смазывающего картриджа (1), встроенного в группу передачи. Периодически проверять, чтобы внутри картриджа была смазка и при необходимости пополнять.

Использовать обычную смазку.



! Для доступа в рабочую зону необходимо прочную подножку соответствующей высоты или стремянку.

7.4.4

ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

! Галогенная лампа на 24 В в зависимости от конфигурации печи. Из-за своих особенностей колба достигает очень высоких температур во время работы которые держатся значительное время после выключения. Перед тем, как приступить к замене, выждать несколько минут.

Во время работы к колбе нельзя прикасаться голыми пальцами, необходимо использовать кусочек ткани или впитывающую бумагу.

Подобная процедура рекомендуется также в случае, когда нужно вынуть лампу для замены, как предотвращение риска получить ожог.

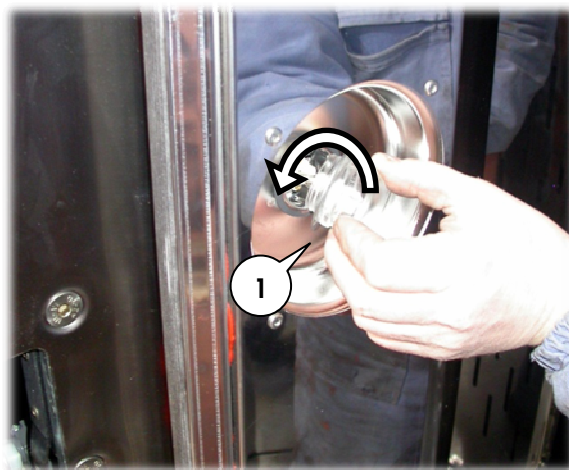
Условия для работы

Печь выключена, главный выключатель находится в положении "0" (OFF).

Температура ниши - комнатная.

Процедура

- Открутить защиту из стекла, вращая ее против часовой стрелки.
- Взяться за колбу (1) руками и вынуть его из цоколя.
- Взять новую колбу с помощью бумаги и вставить ее в цоколь.
- Снова вкрутить защиту.



7.5

ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Частота	Работы	Способ
КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ	Проверка работы команд или визуальных и звуковых сигналов.	Проверить, чтобы лампочки и звуковые сигналы не были поврежденные. В противном случае заменить.
	Проверка подключений к водопроводу.	Проверить, чтобы подключения к водопроводу были правильными, и чтобы не было утечек. В противном случае принять своевременные меры
	Проверка наличия смазки в подшипниках вала тележки.	См. пункт 7.4.3
	Проверка работы предохранительных устройств	См. пункт 6.7
КАЖДЫЕ МЕСЯЦЕВ 4-6	Проверка горелки	Заменить сопло (см. руководство к камере сгорания). Очистить от пыли с помощью пылесоса.
КАЖДЫЕ 6 МЕСЯЦЕВ	Проверка водяного фильтра на входе.	См. пункт 7.4.1
	Проверка парогенераторов	См. пункт 7.4.2
КАЖДЫЕ МЕСЯЦЕВ 6-10	Полная проверка камеры сгорания квалифицированным техническим специалистом	Связаться с техническим специалистом, уполномоченным фирмой-производителем
КАЖДЫЕ МЕСЯЦЕВ 10	Проверка камеры сгорания	Удалить возможные скопления пыли

7.6

ОТЧЕТЫ О ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ И РЕМОНТЕ

Ниже приводится две страницы образца составления отчетов о тех.обслуживании и ремонте.

После завершения первой страницы откопировать вторую для того, чтобы всегда иметь в распоряжении один чистый незаполненный лист.

Дополнительные листы должны всегда храниться приложенными к руководству

№	Дата	Технический специалист	Описание проведенных работ	Материал, подвергшийся замене.

№	Дата	Технический специалист	Описание проведенных работ	Материал, подвергшийся замене.

№	Дата	Технический специалист	Описание проведенных работ	Материал, подвергшийся замене.

8 ОБЩАЯ ЧИСТКА

8.1 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЧИСТКЕ

Печь, описываемая в данном руководстве, подходит, в соответствии с нормами закона, для производства продуктов питания на момент, в который она поставляется фирмой-изготовителем; это соответствие может считаться действительным только при условии, что печь подвергается всем процедурам по чистке и незамедлительной замене всех частей печи, контактирующих с пищевыми продуктами (тесто, мука, вода и т.д.), являющихся испорченными, изношенными или уже неподходящими для надлежащей и гигиенически соответствующей работы с такими компонентами.

- Фирма-изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае порчи, обусловленной неправильной и/или недостаточной чисткой и/или ремонтом печей собственного изготовления.
- Работы по чистке должны осуществляться при печи, приведенной в безопасное положение (7.3).
- ! **ВНИМАНИЕ!** : Для работ по чистке не использовать растворители или жидкости на спиртовой основе и, соответственно, воспламеняющихся. Для удаления накипи использовать только щетки, пластиковые скребки. Для сбора пыли использовать тканевые тряпки или пылесос.
- При необходимости чистки внутренних электрических частей нельзя использовать ни сжатый воздух, ни воду, используется только пылесос.

8.1.1 САНИТАРНЫЕ ЗОНЫ

Санитарные зоны, подвергающиеся чистки, следующие:

Пищевая зона

Пищевой зоной считается противни, исключая тележки, колесики и валики.

Зона брызг

Внутренняя поверхность дверок, ручки открывания двери, тележка.

Непищевая зона

Включает остальные части печи, включая колесики или валики тележки, которые не контактируют с пищевыми продуктами.

8.2

ПЛАНОВАЯ ЧИСТКА

Частота	Работы	Способ
КАЖДЫЙ ДЕНЬ	Чистка лопаток и досок для хлеба (принадлежности).	Чистить щеткой с грубой щетиной и промыть водой.
	Чистка противней.	Удалить корку скребком или металлической щеткой. Затем промыть проточной водой, просушить и оставить сохнуть в чистом месте.
	Чистка зон брызг.	Почистить с помощью тряпочки, смоченной нейтральным моющим средством или денатуратом.
КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ	Чистка непищевой зоны.	Почистить с помощью тряпочки, смоченной нейтральным моющим средством или денатуратом. Выполнять чистку, используя моющее средство для посуды из нержавеющей стали, затем промывая водой.
	Чистка стекла двери.	Осуществлять чистку с помощью горячей воды или обычным чистящим средством для стекол.
	Чистка кнопочной панели.	Осуществлять чистку кнопочной панели с помощью спирта или нейтрального моющего средства.
КАЖДЫЕ ШЕСТЬ МЕСЯЦЕВ	Проверка и чистка парогенераторов.	См. пункт 7.4.2

9

ПРИЛОЖЕНИЯ

9.1

ФАКСИМИЛЬНОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИЕ CE

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИЕ

В соответствии с директивой 2006/42/CE - Приложение II/A

Изготовитель:

BASSANINA s.r.l.

Via dell'Artigianato, 1

36064 – MASON VICENTINO (VI) - ITALIA

заявляет под свою ответственность, что печь

Тип: Ротационная печь для выпекания пищевых изделий

Серия: ROTOR

Модель: np

Номер серии:

Год выпуска:

соответствует следующим общеевропейским директивам:

- 2006/42/CE – Директива о машинах
- 2006/95/CEE – Директива о Низком напряжении
- 2004/108/CEE – Директива о электромагнитной совместимости
- 2009/142/CEE – Газовое оборудование
- Reg 1935/2004 - материалы и предметы, контактирующие с пищевыми продуктами

Кроме того, что правами на составление технической документации на печь обладает Bassanina S.r.l. Via dell'Artigianato, 1 36064 – MASON VICENTINO (VI) - ITALIA

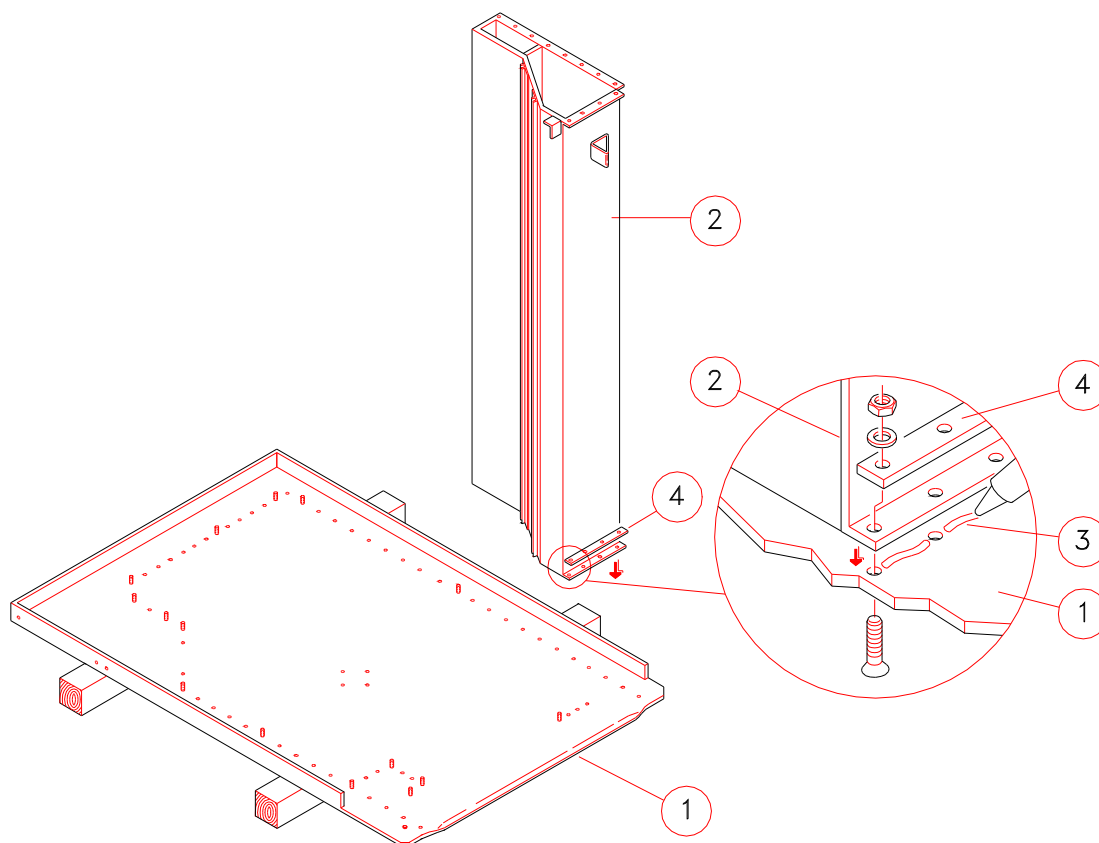
Место и дата

Законный представитель

9.2

СБОРОЧНЫЕ СХЕМЫ

ТАБЛ. 1



Положить основание печи (1) сверху на бруски (2 шт. размерами 8x8 см) таким образом, чтобы оставить пространство снизу, достаточное для того, чтобы продеть шестиугольный ключ на 4 мм.

Проложить силиконом периметр основания диффузора, оснащенного крепежной основой (2) и продеть его в уже припаянные болты в основании печи, смонтировать соответствующие закрывающие пластины (4), закрепить с помощью болтов TSEI M6x25, шайб и гаек.

ОПИСАНИЕ

- Основание печи
- Диффузор, оснащенный крепежной основой
- Силикон
- Горизонтальные закрывающие пластины.

ТАБЛ. 2

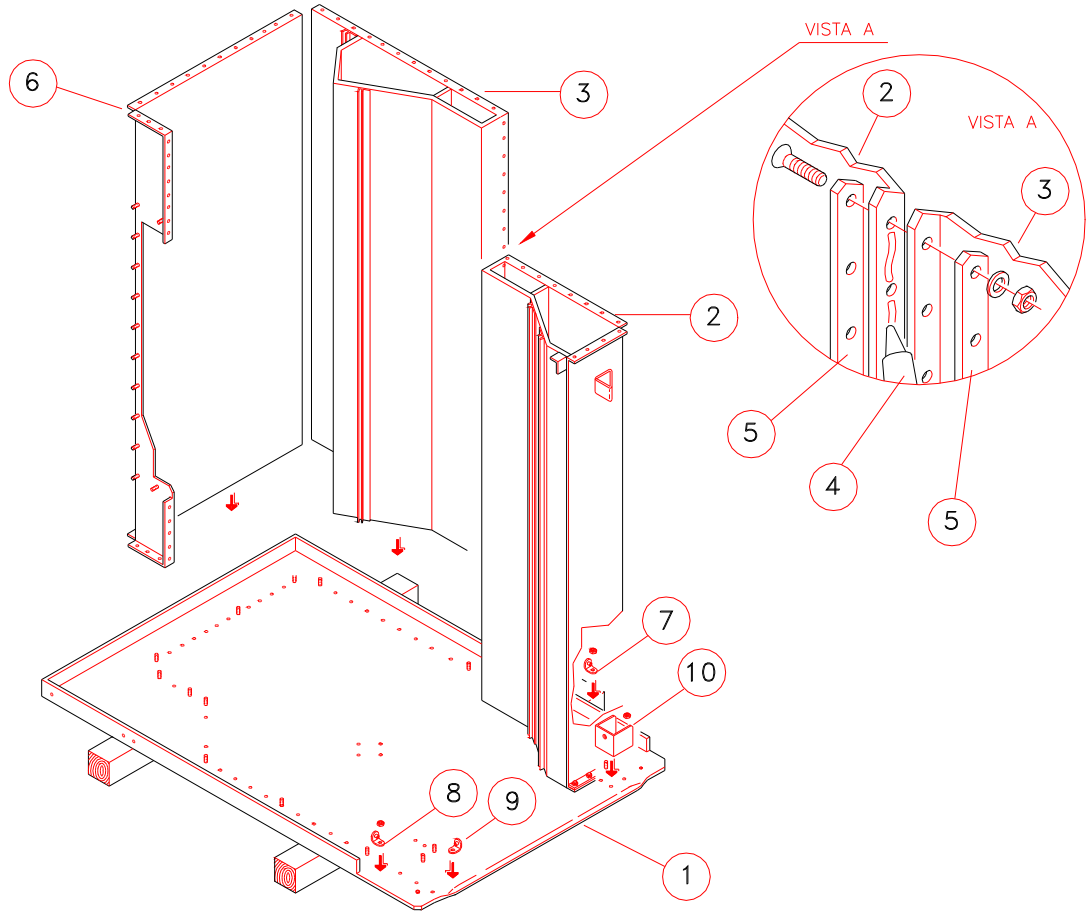


ТАБЛ. 3

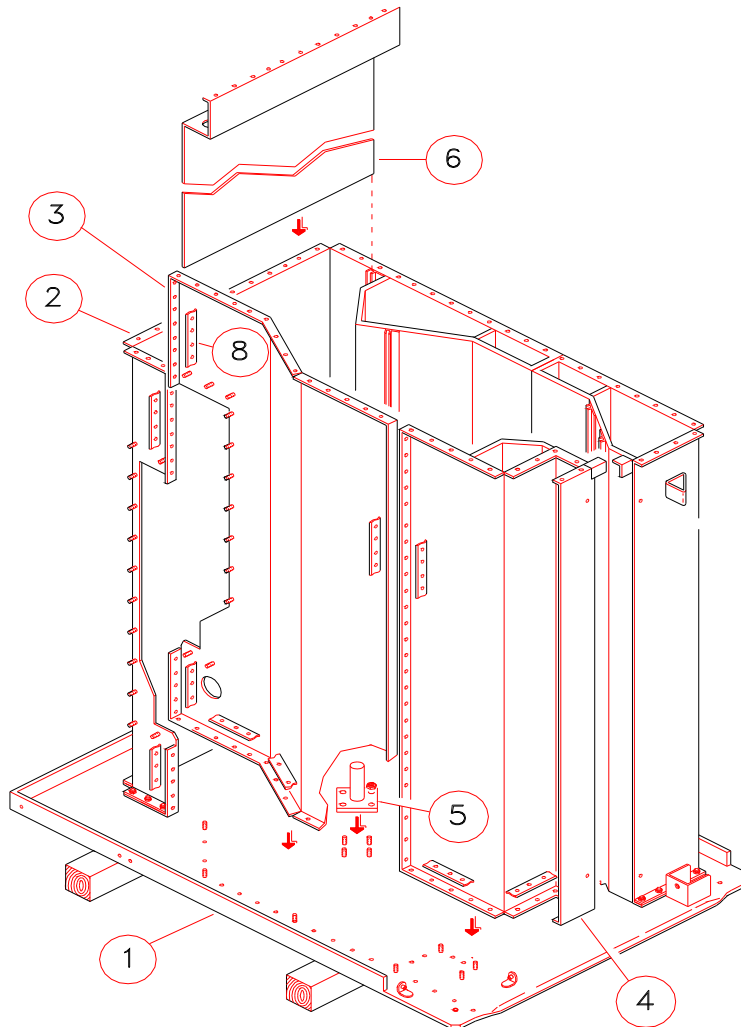


ТАБЛ. 4

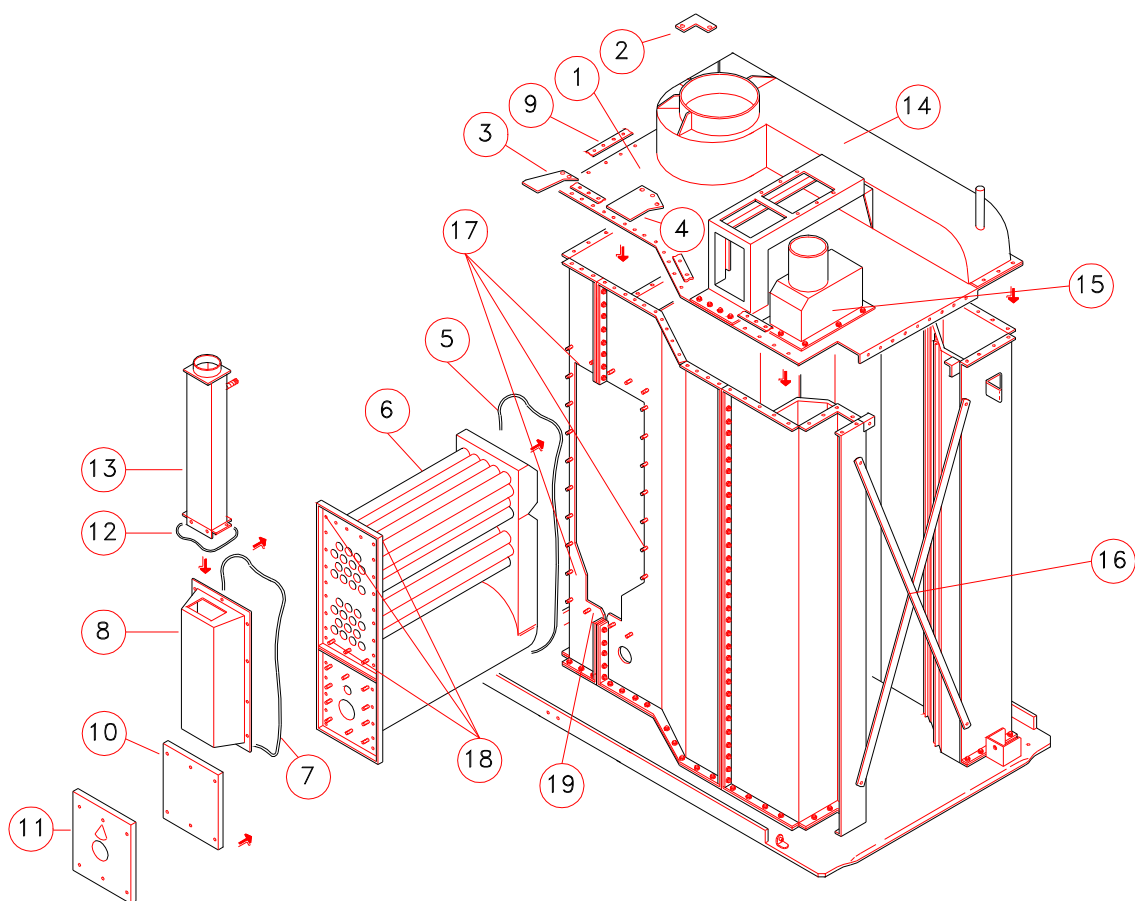


ТАБЛ. 5

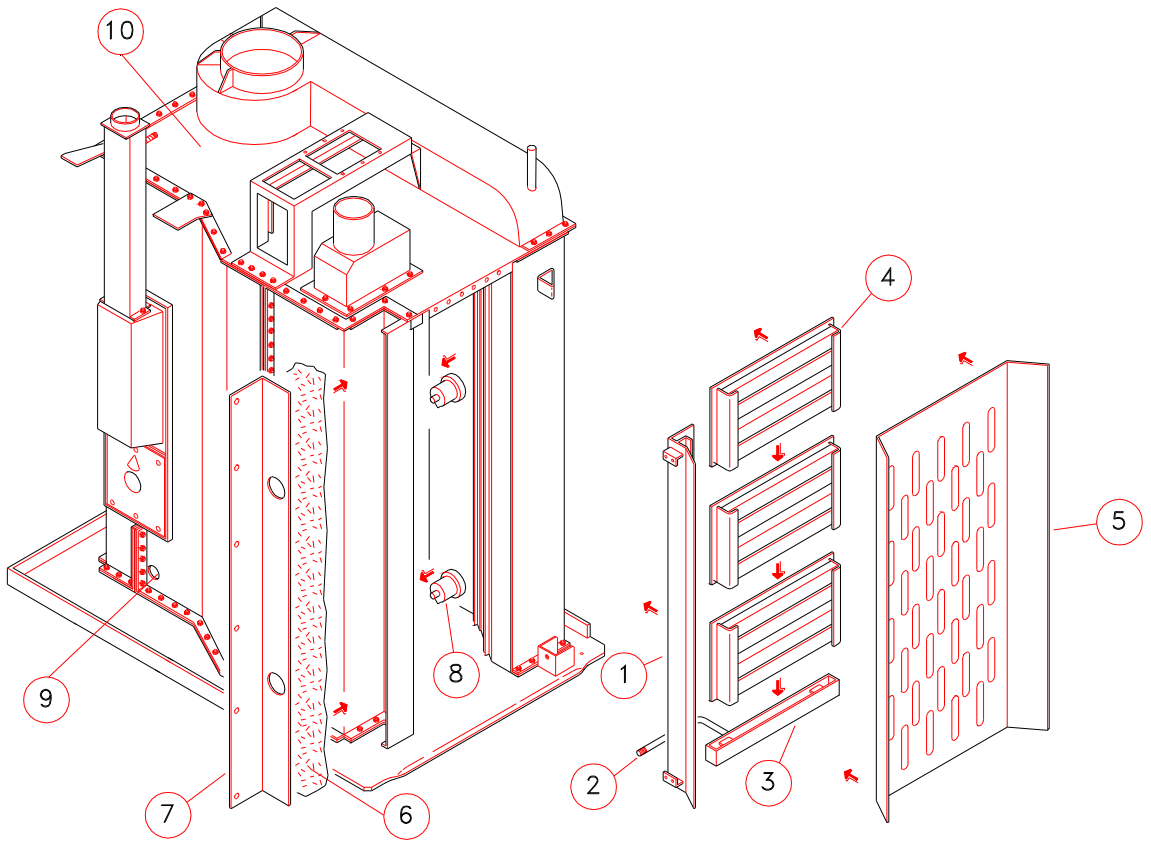


ТАБЛ. 6

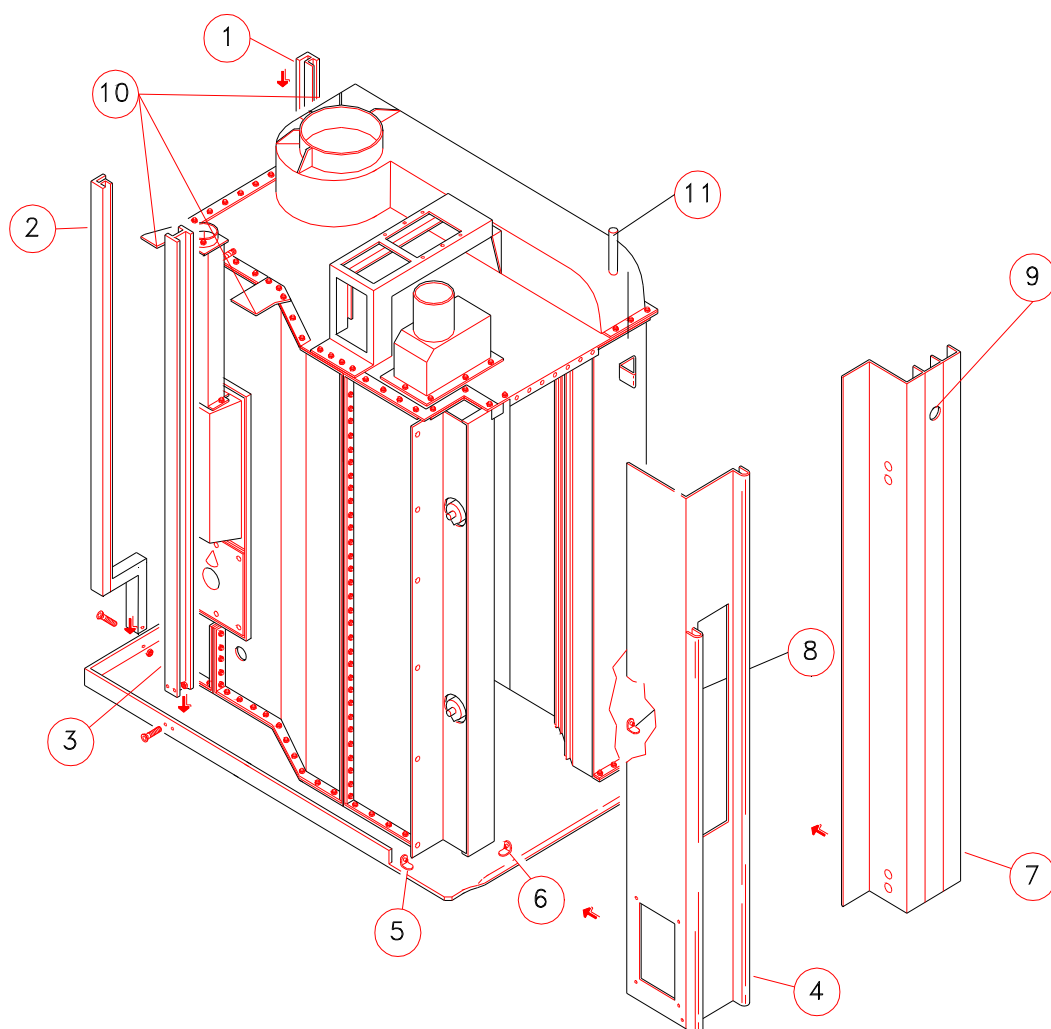


ТАБЛ. 7

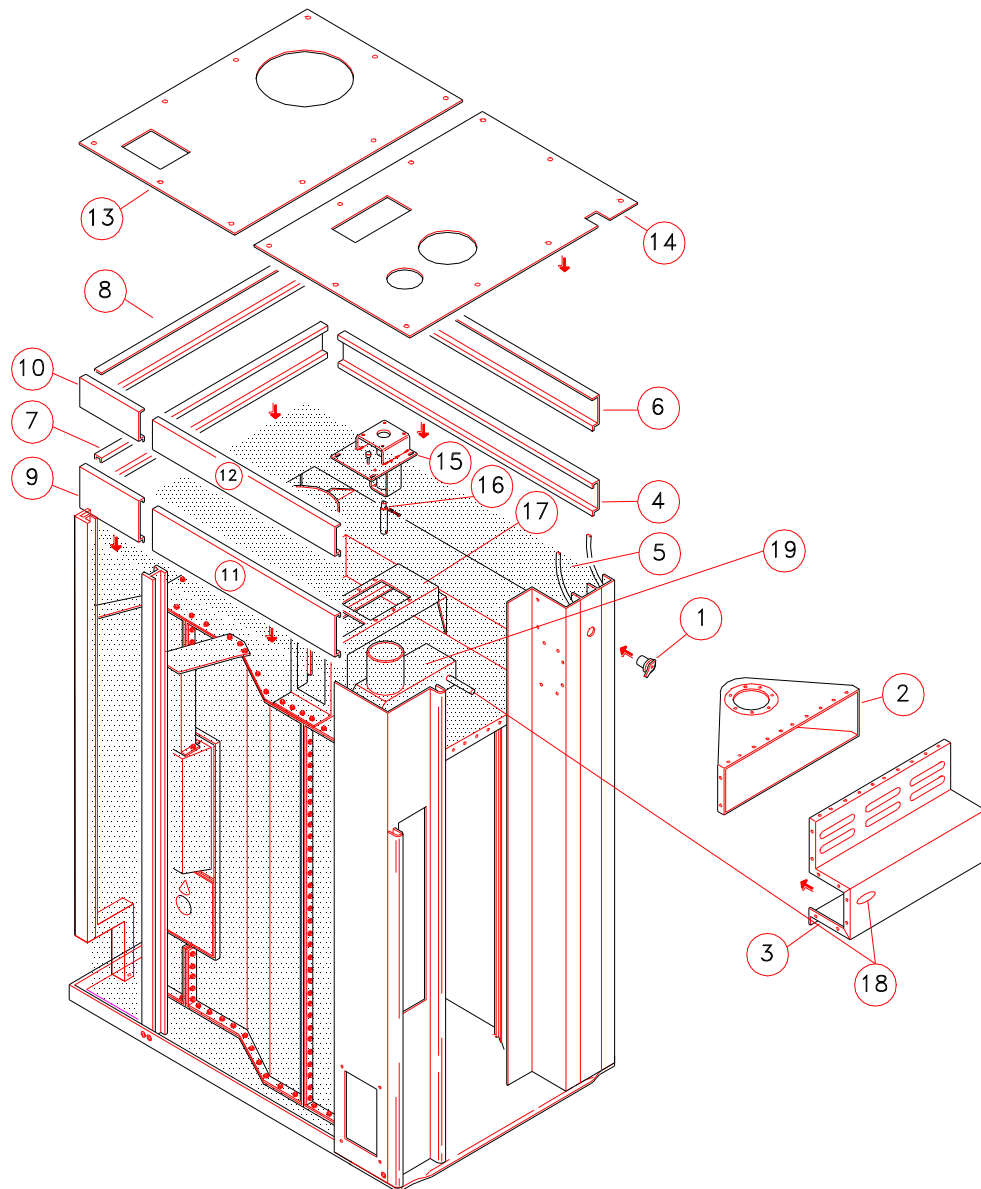


ТАБЛ. 8

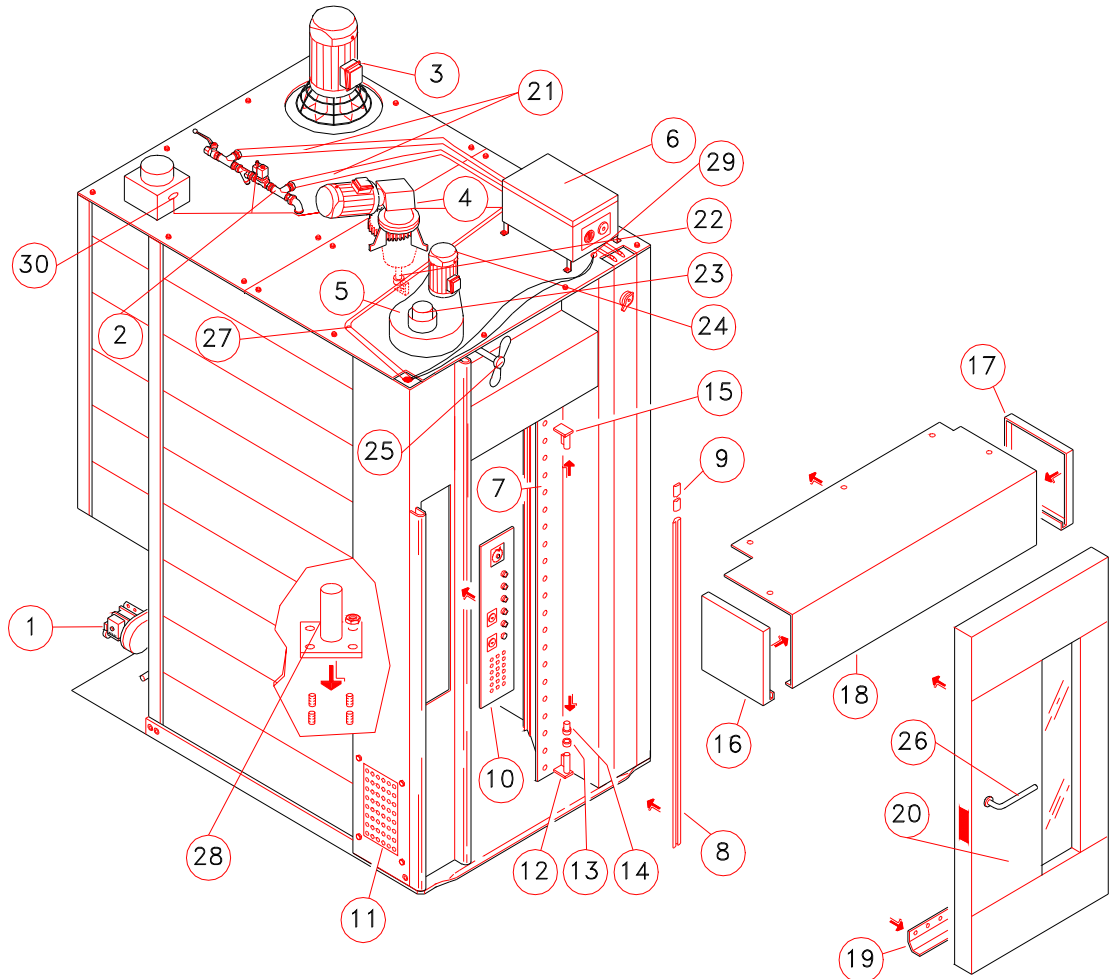
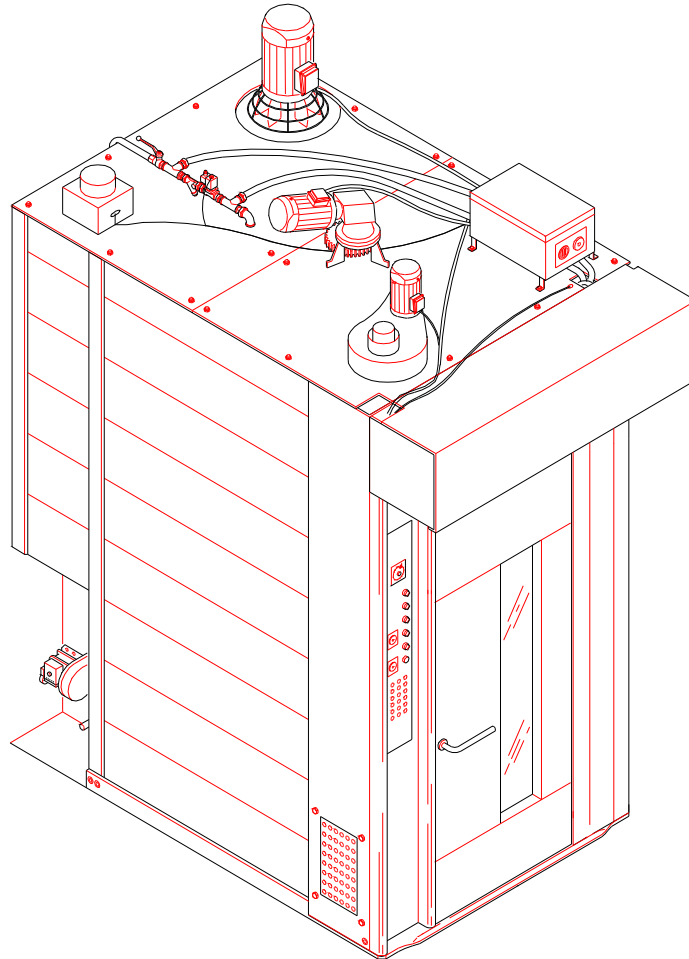


ТАБЛ. 9



Вид печи в полностью собранном виде

10 ПРИЛОЖЕНИЯ

Для ознакомления с видами документов, приложенных к руководству см. пункт 1 подпункт 1.1.5