



**ПАСПОРТ
на тепловой шкаф
с увлажнением**



**Екатеринбург
2015**

ТЕПЛОВОЙ ШКАФ С УВЛАЖНЕНИЕМ

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Тепловой шкаф с увлажнением является необходимым дополнением к линиям раздачи питания или может использоваться как отдельный предмет оборудования раздачи питания. Тепловые шкафы с увлажнением используются:

– для сохранения температуры продуктов питания в гастроёмкостях или других емкостях перед подачей на линию раздачи или выкладыванием в тарелки блюд.

Нагрев объёма теплового шкафа производится с помощью трубчатого электронагревателя (ТЭНа). Для более быстрого и равномерного нагрева всего объёма шкафа применен вентилятор.

Поддержание необходимой влажности производится за счет испарения воды из технологического резервуара, поэтому для нормальной работы увлажнения необходимо следить за уровнем воды в приборе.

Управление нагревом осуществляется с пульта управления, где находится клавиша включения нагрева и увлажнения, контрольная лампа уровня воды и заливная горловина.

Элементы шкафа, контактирующие с продуктами питания, и облицовочные элементы выполнены из нержавеющей стали, что является залогом длительной эксплуатации, безукоризненного внешнего вида и пригодности для предприятий общественного питания.

2. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Шкаф работает от электрической сети переменного тока с частотой 50 Гц и напряжением $220\text{В} \pm 10\%$ с дополнительным заземляющим проводом.

2. Тепловой шкаф с увлажнением предназначен для установки в помещениях с температурой окружающей среды не ниже 10°C , относительной влажностью не ниже 60% при 20°C .

3. Подключение шкафа к электрической сети, имеющей защитное заземление, производится при помощи отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического устройства защитного отключения (УЗО) с током нагрузки не более 10А.

4. Тепловой шкаф с увлажнением подключается к электросети специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием.

5. Шкаф устанавливается на ровном горизонтальном твердом полу (кафель, мрамор, керамика и т.д.) на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

6. Корпус шкафа должен быть заземлен через имеющийся болт заземления. Место крепления болта указано на корпусе.

7. Оберегайте шкаф от небрежного обращения и ударов. Ежедневно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку внутренних и внешних поверхностей теплового шкафа.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Норма
Габаритные размеры, мм	590x760x900
Напряжение питания, В	220
Номинальная мощность теплового шкафа, кВт	1,7
Время разогрева объёма теплового шкафа, мин	30-50
Масса, кг	60
Максимальная температура внутри объёма, °С	не более 80
Количество уровней	7 шт. * GN 1/1

4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Шкаф выполнен по степени защиты от поражения электрическим током класса 1 по ГОСТ Р 52161.1. Обозначение теплового шкафа с увлажнением по степеням защиты по ГОСТ 14254-IP20.

Подключение шкафа к электрической сети, имеющей защитное заземление, производится при помощи отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического устройства защитного отключения (УЗО) с током нагрузки не более 10А.

После окончания работы со тепловым шкафом с увлажнением, все клавиши вывести в положение «0». Выключить подачу электропитания на тепловой шкаф с увлажнением, вынув электровилку из розетки.

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ.

Вид спереди теплового шкафа с увлажнением приведён на рис.1.

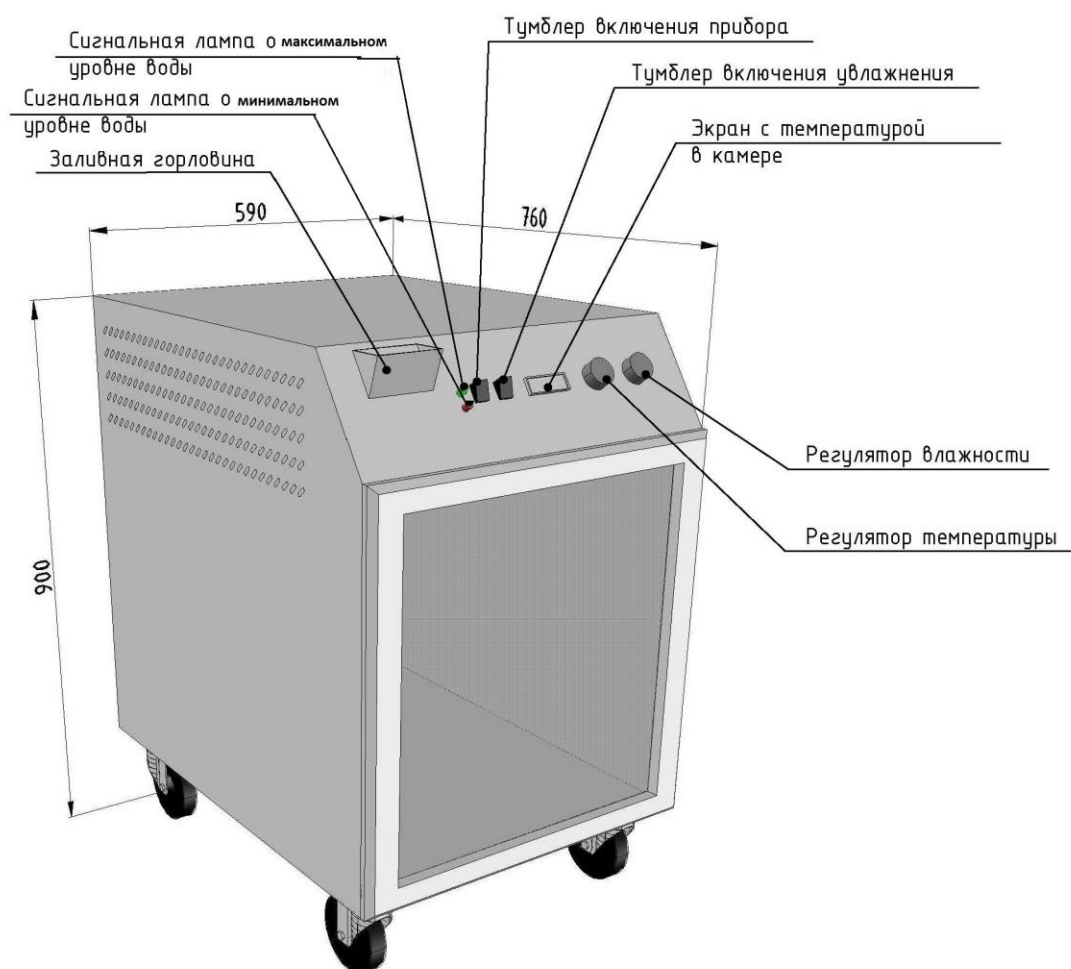


Рисунок 1 – Тепловой шкаф с увлажнением

ТЭНы, вентилятор и емкость для воды находятся сверху шкафа, внутри блока управления.

После распаковывания теплового шкафа необходимо произвести обработку всех поверхностей теплового шкафа моющими средствами и санитарный обжиг в течение 20-30 мин.

Последовательность запуска:

1. Включите тумблер влечения подогрева воздуха (включения прибора).
2. Установите на регуляторе температуры в камере необходимую температуру. Регулятор имеет зону регулировки согласно рисунка

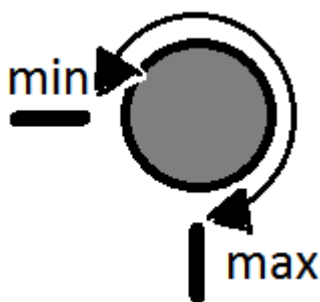


Рисунок 2 – зона регулировки на регуляторах температуры/влажности

3. Включите тумблер включения увлажнения воздуха в камере
4. Установите на регуляторе необходимый уровень влажности исходя из размещенных в тепловом шкафу продуктах.
5. При минимальном уровне воды и горящей красной лампе минимального уровня аппарат функцию увлажнения не включит до тех пор, пока через заливную горловину не будет залит уровень воды и не загорится зеленая лампа максимального уровня воды
6. Во время работы, при загорании красной лампы, необходимо провести долив воды до тех пор, пока не включиться зеленая лампа.

Если сигнала о минимальном уровне нет, то доливать воду не желательно, т.к. это может привести к переливу емкости для воды и возможному выходу прибора из строя.

6. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Тепловой шкаф с увлажнением в сборе 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации 1 шт.
3. Упаковка 1 шт.

7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство о приемке		
Тепловой шкаф с увлажнением (Наименование изделия)	(Обозначение)	№ _____ (заводской номер)
Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации		

8. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации теплового шкафа с увлажнением – 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течении гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей теплового шкафа, произошедших не по вине потребителя.

Гарантия не распространяется на случаи, когда тепловой шкаф с увлажнением вышел из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте.

Время нахождения теплового шкафа в ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектный тепловой шкаф с увлажнением.

ПРОДУКЦИЯ, ВЫПУСКАЕМАЯ КОМПАНИЕЙ ФИНИСТ

1. Зонты вентиляционные
2. Ванны моечные сварные и цельнотянутые
 - Ванны котломоечные
 - Ванны тумбы
3. Жироуловители канализационные компактные
4. Рукомойники консольные и напольные
5. Столы производственные разборные и сварные
6. Столы вставки
7. Столы кондитерские
8. Столы с гранитной или полипропиленовой столешницей
9. Столы для отходов
10. Столы тумбы
11. Подставки под любое оборудование
12. Подтоварники
13. Нейтральный элемент раздачи
14. Стеллажи разборные, сварные
15. Стеллажи складские
16. Стеллажи для сушки посуды и досок
17. Стеллаж для дефростации
18. Стойки для подвешивания туш
19. Шкафы для одежды и инвентаря
20. Шкафы для хранения хлеба
21. Тележки для грязной посуды
22. Тележки сервировочные
23. Тележки для сыпучих продуктов
24. Тележки для перевозки ящиков
25. Полки технологические открытые и закрытые
26. Полки консольные открытые, перфорированные

27. Полки для сушки тарелок и стаканов
28. Колоды для рубки мяса
29. Лари для овощей
30. Противни жарочные
31. Технологическое оборудование собственного производства:
 - Блинная станция
 - Витрина для попкорна
 - Мармит настольный
 - Гриль-мангал
 - Тепловой шкаф с увлажнением
32. Изделия по эскизам заказчика

ФИНИСТ

**г. Екатеринбург, ул. Монтерская, 3
тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98**

E-mail: office@f-inox.ru

www.f-inox.ru