



УСТАНОВКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

«ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКЭБ/6»

(с парогенератором)

ПАСПОРТ



«ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКЭБ/6»

Данный паспорт является документом, совмещенным с руководством по эксплуатации пароконвектомата модели ПКЭБ/6. Данный паспорт в течение всего срока эксплуатации пароконвектомата должен находиться у лиц, ответственных за его сохранность.

Содержание РЭ:

1. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	3
2. Общие указания	4
3. Назначения изделия	5
4. Технические характеристики изделия	5
5. Комплектность	6
6. Устройство и принцип работы	7
7. Подготовка к работе	9
8. Порядок работы	11
9. Техническое обслуживание	13
10. Возможные неисправности и способы их устранения	15
11. Правила транспортировки и хранения	16
12. Гарантии изготовителя	17
13. Утилизация изделия	18
14. Свидетельство о приемке	19
15. Талон на гарантийное обслуживание	21
16. Акт ввода в эксплуатацию	23
Приложение 1. Схема электрическая принципиальная	24

1. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

1.1. Установка «ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПКЭБ/6» выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254-IP33.

1.2. Общие требования безопасности к электрическим установкам в соответствии с ГОСТ 27570.0-87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов» и ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные».

1.3. Корпус установки должен быть заземлен (Поз.13, Рис.3).

1.4. Следите за тем, чтобы направляющие (Поз.6, Рис.3) были установлены надежно в рабочей камере после чистки и техобслуживания.

1.5. Не загромождайте подходы к установке.

1.6. Запрещается промывать камеру, нагретую свыше 50 градусов, холодной водой.

1.7. При перемещениях установки на новое место необходимо отключать ее от электросети, заземления, водопровода и канализации.

1.8. Перед включением установки убедитесь в целостности кабеля. Не допускается эксплуатация установки с поврежденным кабелем.

1.9. Установка устанавливается на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании, на расстоянии не менее 500мм от легковоспламеняющихся предметов.

1.10. Перед использованием установки убедитесь в отсутствии посторонних предметов в рабочей камере.

1.11. Установка относится к приборам, работающим под надзором.

1.12. **Запрещается открывать дверь установки во время выполнения режимов приготовления продуктов!**

1.13. Все работы по устранению неисправностей и ремонту установки должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения установки от сети.

1.14. После распаковывания, перед включением в сеть, установка должна быть выдержана при комнатной температуре в течение 2 часов.

2. Общие указания.

2.1. Изделие работает от электросети переменного тока частотой $50 \pm 0,4\%$ Гц, напряжением $380\text{В} \pm 10\%$, и предназначено для эксплуатации в отапливаемом помещении с диапазоном температур окружающего воздуха от $+10^\circ\text{C}$ до $+35^\circ\text{C}$, относительной влажности воздуха 80% и наличии вытяжной вентиляции и атмосферном давлении 84,0 до 106,7 кПа (от 630 до 800 мм рт.ст.).

2.2. Пароконвектомат подключается к электросети аттестованным специалистом, имеющим допуск для работы с электрооборудованием напряжением до 1000 В.

2.3. Пароконвектомат должен включаться в электросеть от отдельного автоматического выключателя с током нагрузки не менее 50 А, согласно электрической схеме Приложение 1.

2.4. Вид климатического исполнения УХЛ4.2 по ГОСТ 15150-69.

2.5. Подключение к водопроводной сети производится согласно схеме (Рис. 5) специалистом по сантехнике.

2.6. Установка подключается к водопроводной сети давлением до 5 атмосфер, через редуктор, отрегулированный на давление 3,0 атм. Для продления срока службы установки необходимо применять блок подготовки воды для ее умягчения. Подключение смягченной воды к парогенератору осуществляется отдельной подводкой.

2.7. При покупке изделия требуйте проверку комплектности.

2.8. Изделие устанавливается на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании.

2.9. При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать изделие от сети электроснабжения и перекрывать подачу воды.

2.10. Оберегайте изделие от ударов и небрежного обращения.

2.11. Пароконвектомат обслуживается только обученным квалифицированным персоналом.

2.12. Стекло дверцы пароконвектомата, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60°C .

2.13. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

3. Назначение изделия.

3.1. Установка «Пароконвектомат» предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов на профессиональных кухнях.

3.2. Пароконвектомат готовит в среде принудительно перемешиваемого воздуха с добавлением необходимого количества пара для ускорения процесса приготовления, без потерь веса и передачи запаха от одного продукта к другому при одновременном приготовлении различных продуктов в камере. В режиме «Чистый пар» пароконвектомат работает как пароварка с использованием только одного пара от парогенератора.

3.3. Все корпусные элементы изготовлены из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать данную установку в системе общественного питания.

3.4. Приобретая нашу установку, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно ее использовать в Вашей профессиональной деятельности.

3.5. Предприятие «Гриль-Мастер» постоянно совершенствует конструкцию изделий, поэтому внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном руководстве без ухудшения потребительских свойств.

4. Технические характеристики изделия.

Таблица 1

№ п/п	Наименование	Ед.изм.	Параметры
4.1	Габаритные размеры (длина x ширина x высота) не более	мм	960x832x886
4.2	Количество нагревательных элементов в камере	шт.	2
4.3	Потребляемая электрическая мощность ТЭНов в режиме "Выпечка", не более	кВт	10,8
4.4	Потребляемая электрическая мощность парогенератора, не более	кВт	6,2
4.5	Пределы регулирования температуры	°С	50-320

4.6	Номинальное напряжение электросети	В	380
4.7	Частота тока	Гц	50
4.8	Полезный объем камеры (длина x ширина x высота)	мм, литр	698x490x584 200
4.9	Количество уровней	шт	6
4.10	Шаг уровней	мм	80
4.11	Масса установки не более	кг	130

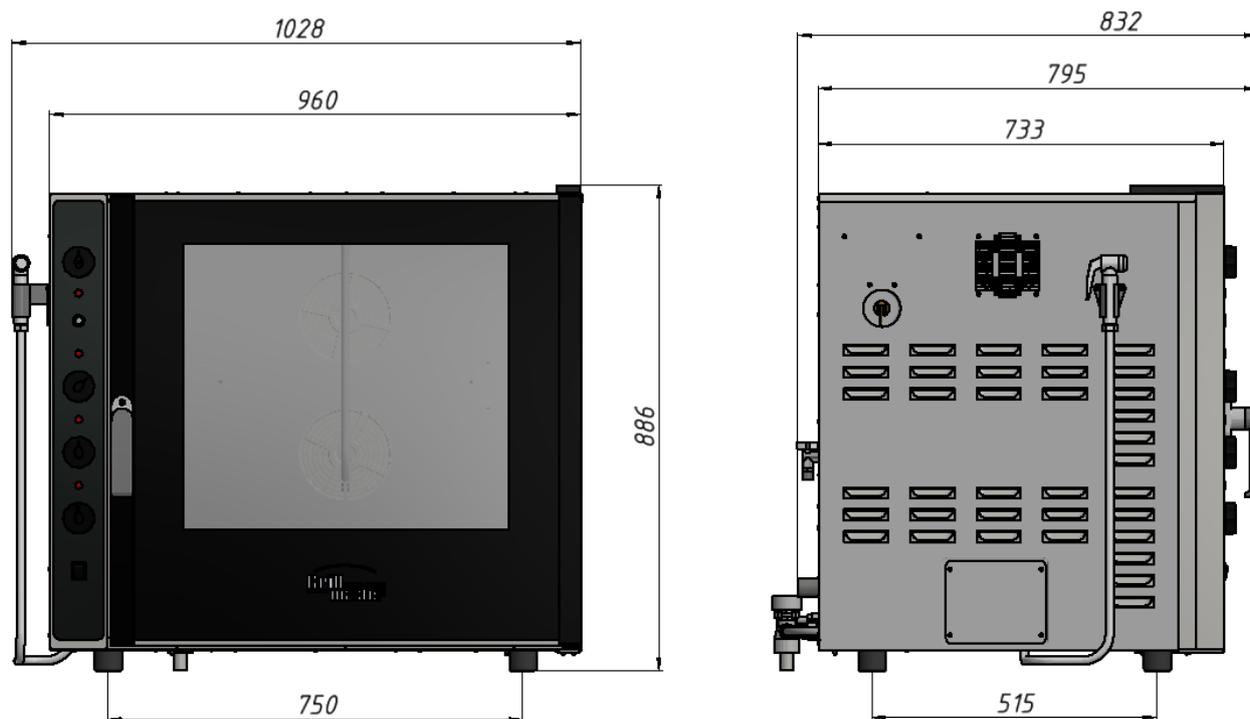


Рис.1

5. Комплектность.

Таблица 2

Наименование	Кол-во
1. Пароконвектомат	1
2. Паспорт	1
3. Сертификат соответствия	1
4. Душ	1
5. Тройник 1/2"	1
6. Редуктор давления 1/2" (с манометром)	1
7. Фильтр грубой очистки 1/2"	1
8. Бочонок 1/2"	1
9. Кран шаровый 1/2"	1

6. Устройство и принцип работы.

6.1. Элементы управления указаны на Рис.2. Основные части изделия указаны на Рис.3 и перечислены в Таблице 3.

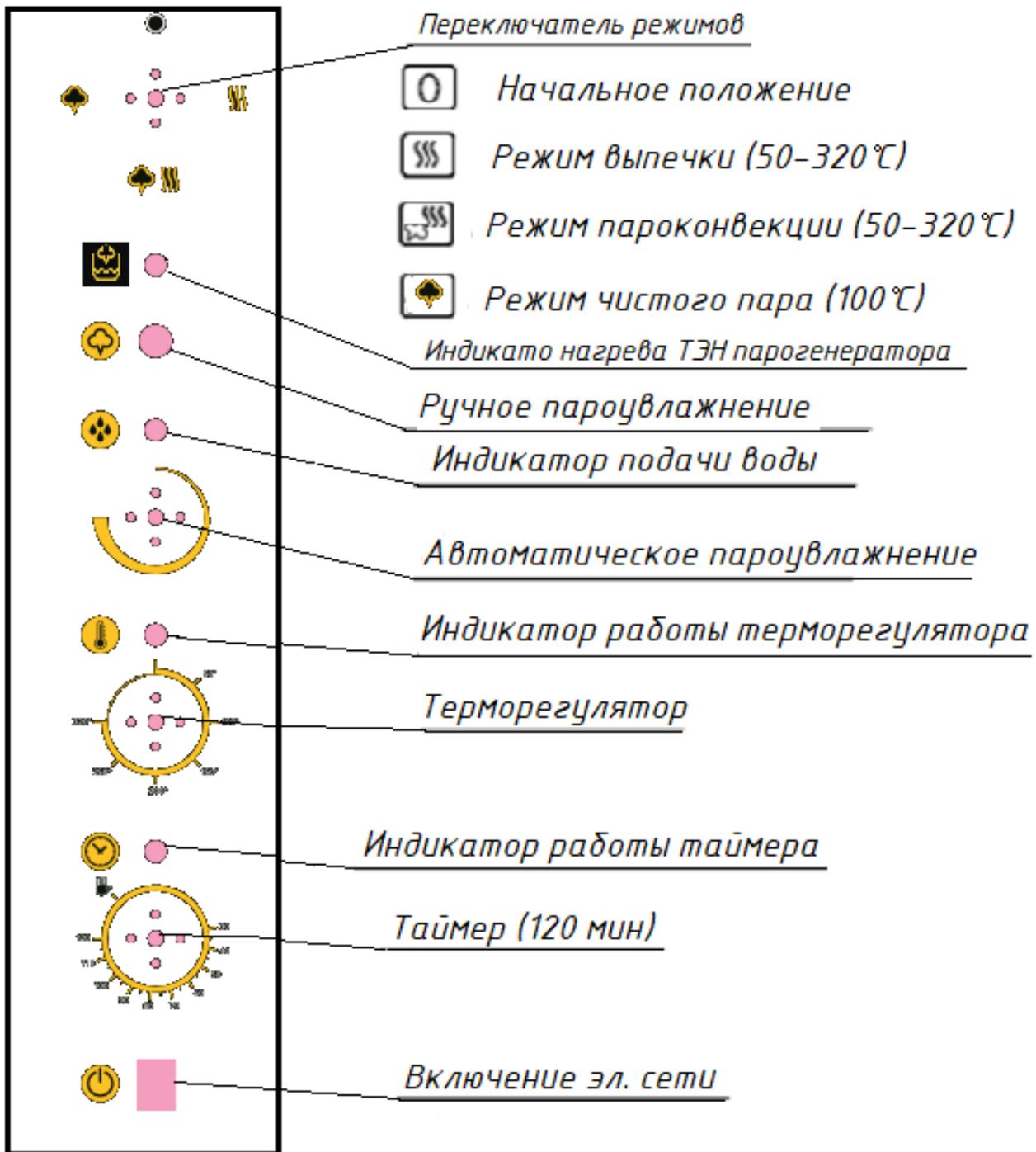


Рис. 2

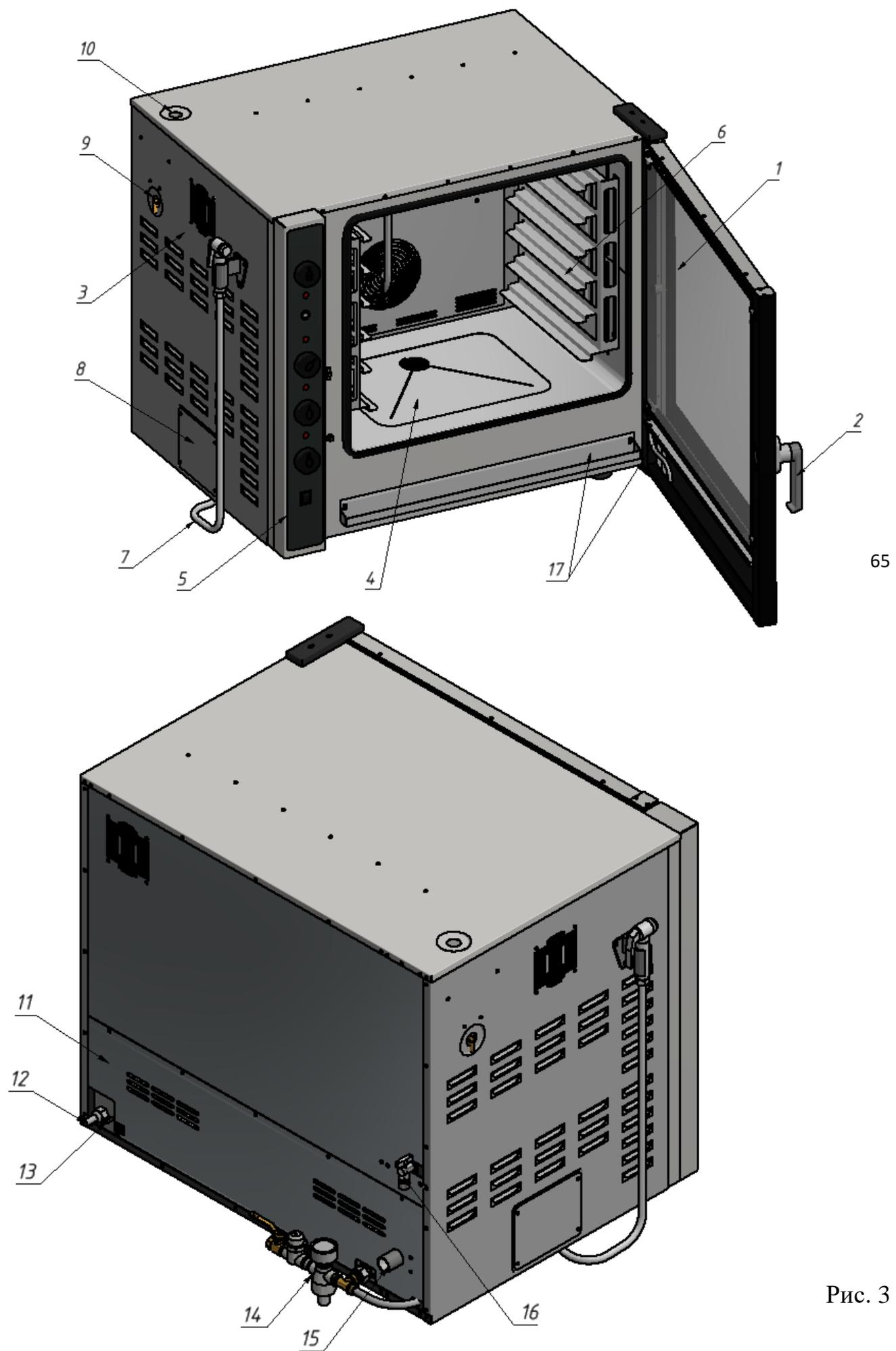


Рис. 3

№ п/п	Наименование	№ п/п	Наименование
1	Дверь со стеклом	10	Воронка для промывки парогенератора
2	Ручка двери	11	Стенка задняя низ
3	Корпус	12	Электрошнур
4	Камера	13	Болт заземления
5	Панель управления	14	Система подвода воды
6	Направляющая	15	Слив воды в канализацию
7	Душ	16	Кран слива воды из парогенератора
8	Лючок	17	Ванны для сбора конденсата
9	Кран воронки для промывки парогенератора		

7. Подготовка к работе.

7.1. Подготовку изделия к работе, после транспортирования при отрицательных температурах, следует проводить в условиях эксплуатации, предварительно выдержав изделие не распакованным в течение 12-24 часов в этих условиях.

7.2. Установку следует установить с соблюдением ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», но не менее 300мм от задней стенки установки до стены и не менее 800мм от боковых стенок установки до рядом стоящего оборудования.

7.3. После распаковывания изделия следует убедиться в его целостности и комплектности, удалить защитную пленку, произвести санитарную обработку рабочей поверхности изделия с помощью стандартных средств очистки. **Запрещается использовать абразивные вещества.**

7.4. Подсоединение заземления корпуса пароконвектомата к заземляющему контуру помещения осуществляется согласно ГОСТ 27570.0-87 с помощью болта заземления (Поз.13, Рис.3).

7.5. Электрошнур (ПВС 5х2,5) (Поз.12, Рис.3) печи подключить к электрической сети 380В.

7.6. Присоединить сливной патрубок пароконвектомата (Поз.15, Рис.3) к канализационной сети.

7.7. Во избежание потери пара, убедиться, что кран воронки для промывки парогенератора (Поз.9, Рис.3) закрыт.

7.8. Перед началом работы залить 3 литра воды в гидрозатвор через сливное отверстие в дне камере, закрытое сеткой, чтобы запахи из канализации не проникали в установку.

7.9. Заполнение парогенератора осуществляется автоматически.

7.10. Подсоединить душ (Поз.7, Рис.4) к патрубку (Поз.1, Рис.4) предварительно сняв лючок (Поз.8, Рис.3).

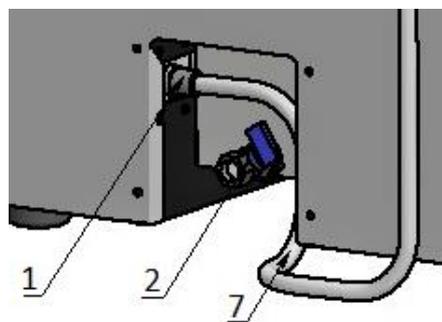


Рис.4

7.11. Собрать из комплектующих (Таблица 2) и установить на оборудование систему подвода воды в соответствии со схемой, указанной на Рис.5.

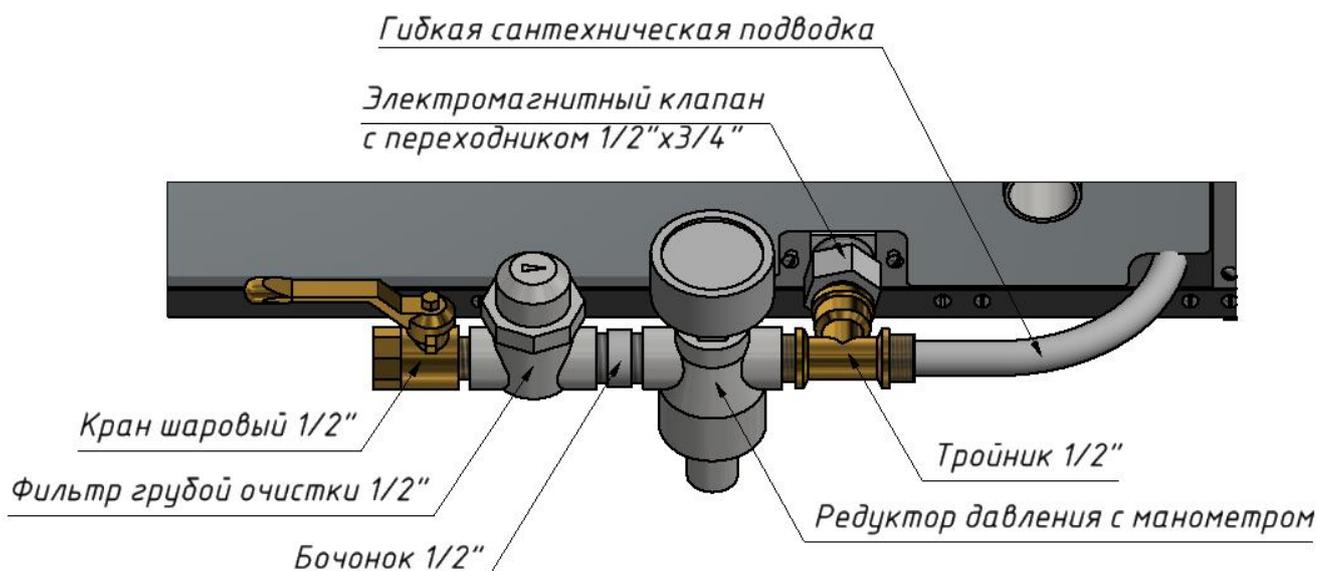


Рис.5

7.12. Рекомендуемое давление воды в водопроводе, от которого питается печь, должно быть не менее 250кПа и не более 500кПа (2,5-5бар). Жесткость воды,

используемой для тепловой обработки паром, не должна превышать 2...2,2°Ж. При использовании обычной природной или водопроводной воды, ее следует пропустить через системы очистки (через фильтр) и водоумягчения.

7.13. Первый раз установка должна быть использована без загрузки, при максимальной температуре для удаления остаточных продуктов обработки. Чтобы вывести запах из материала при первом использовании нагревайте пароконвектомат примерно в течение часа. Закрыв дверь печи, установите максимальный температурный режим. В процессе работы образуется дым и неприятные запахи. После истечения времени отключите печь. Дайте ей остыть.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать дистиллированную воду и установки обратного осмоса. Применение данного оборудования влечет за собой выход из строя системы.

8. Порядок работы.

8.1. Для избежание ожогов паром работающего персонала, дверь пароконвектомата открывается за два приема. Сначала дверь немного приоткрывается для выхода пара, затем открывается полностью.

8.2. Перед началом эксплуатации необходимо нагреть рабочую камеру. Предварительный разогрев в течение 10 мин. существенно важен и должен осуществляться каждый раз перед началом эксплуатации.

8.3. Установка работает в трех режимах приготовления пищи, режимы задаются с помощью элементов управления Рис.2.

8.4. Включить подачу электрического тока, нажав включение эл. сети.

8.5. Загрузить продукты на поддонах в камеру.

8.6. Выбрать переключателем режимов один из требуемых режимов работы: «Выпечка», «Пароконвекция» или «Чистый пар».

8.7. Затем необходимо выбрать способ тепловой обработки с «*Выдержка времени*» (с таймером) или «*Ручное управление*» (без таймера). Работу таймера отражает световой индикатор.

- При «*Выдержки времени*» необходимо задать время выпечки повернув ручку таймера почасовой стрелке и установив необходимую длительность тепловой обработки по шкале (Рис.6). В данном случае нагрев печи прекратится по истечению времени, когда ручка таймера сама установится в положение «OFF» (Рис.6). По завершению времени приготовления установить ручки всех регуляторов (Рис. 2) в нулевое положение.

- При «*Ручном управлении*» печь работает без таймера, для этого следует переключить ручку таймера в крайнее левое положение, режим «ON» (Рис.6). Контроль времени должен осуществляться поваром. По завершению приготовления установить ручки всех регуляторов (Рис.2) в нулевое положение, а ручку таймера перевести в режим «OFF» (Рис.6).



Рис.6

8.8. Режим «Выпечки»

Перед установкой времени приготовления повернуть ручку терморегулятора (Рис.2) в необходимое положение от 50 до 300°С и задать температуру выпечки. О нагреве камеры свидетельствует индикатор работы терморегулятора. Затем установить ручку таймера в нужное положение.

Установка начинает работать в режиме «Выпечка» (ТЭНы нагревают воздух в камере, а вентилятор равномерно распределяет тепло по всему объему камеры). По мере необходимости увлажнения в камере, возможно использование ручного пароувлажнения с помощью кнопки (Рис.2). Подавать воду необходимо импульсами в течение не более 2-3 секунд не более 2 раз.

8.9. Режим «Пароконвекции».

Предварительно необходимо прогреть камеру до 100 °С в режиме «Выпечка». Затем выбрать переключателем режимов «Пароконвекцию». Перед установкой времени приготовления повернуть ручку терморегулятора (Рис.2) в необходимое положение от 50 до 300°С и задать температуру выпечки. Затем установить ручку таймера в нужное положение.

Установка начинает работать в режиме «Пароконвекция» (ТЭНы нагревают воздух в камере, реле подачи воды периодически включает подачу воды на ТЭНы,

которая превращается в пар, а вентилятор равномерно распределяет тепло и пар по всему объему камеры).

С помощью регулятора автоматического пароувлажнения (Рис.2) выставить требуемую частоту подачи пара. Крайнему левому положению ручки регулятора характерен впрыск воды продолжительностью 2с каждые 10 мин. Крайнему правому положению ручки регулятора характерен впрыск воды продолжительностью 2с, с частотой 1 мин. О подаче воды в камеру свидетельствует индикатор подачи воды.

Для подачи дополнительного количества пара в камеру, можно использовать ручное пароувлажнение нажатием кнопки подачи пара. Избыток пара выходит через сливное отверстие в дне камеры и гидрозатвор в канализацию.

Запрещается открывать дверь камеры во время работы в режиме «Пароконвекция».

8.10. Режим «Чистый пар».

Данный режим позволяет обрабатывать продукты только одним паром. После выбора режима «Чистый пар» необходимо выставить ручку таймера в нужное положение. Вода из водопроводной сети через электромагнитный клапан поступает в парогенератор, где ТЭНы превращают ее в пар. Пар с небольшим избыточным давлением (не более 0,25 бар.) поступает в рабочую камеру. О работе ТЭН парогенератора свидетельствует индикатор нагрева ТЭН. При понижении уровня воды ниже допустимого ТЭНы автоматически отключаются, гаснет индикатор и осуществляется подача воды в парогенератор.

8.11. По окончании работы установки: выключить кнопку электросети, провести чистку рабочей камеры специальными чистящими средствами, обмыть ручным душем (Поз.7, Рис.3) и вытереть насухо. Отключить воду.

9. Техническое обслуживание.

9.1. Все работы по обслуживанию производить после отключения изделия от сети электроснабжения, водоснабжения, канализации и заземления.

9.2. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

9.3. Техническое обслуживание и ремонт печи осуществляется по следующему циклу:

9.4. - техническое обслуживание при пуске в эксплуатацию;

9.5. - периодическое техническое обслуживание – через каждые 6 месяцев эксплуатации.

9.6. - ежедневно. В конце работы необходимо произвести тщательную очистку наружных поверхностей от остатков пищи, конденсата, жира и др., используя для этого стандартные средства очистки, не содержащие абразив. Трудноудаляемые пятна очищать специальными средствами по уходу за нержавеющей сталью. После очистки, протереть все поверхности сухой тканью. Для очистки внутренних стенок камеры следует использовать душ (Поз.7, Рис.3), предварительно сняв направляющие (Поз.6, Рис.3) движением вверх. Для очистки двери следует открыть внутреннее стекло. Для удобства очистки ванночек для сбора конденсата (Поз.17, Рис.3) рекомендуется их приподнять и снять с держателей. Не применять абразивные порошки и средства, содержащие агрессивные среды.

9.7. Для замены ламп подсветки, необходимо снять боковую стенку, снять прижим лампы и заменить лампу новой, с мощностью 50Вт, тип MR16 цоколь GU5.3.

9.8. Периодически следует проверять резиновый уплотнитель на корпусе (Поз.3, Рис.3). В случае износа или повреждения уплотнитель вытянуть из паза и заменить на новый.

9.9. Ежедневная чистка рабочей камеры увеличит срок службы установки. Необходимо просушивать рабочую камеру. При длительном перерыве в работе (на ночь) дверь камеры оставлять приоткрытой.

9.10. При длительном перерыве в работе установки помимо отключения его от сети электроснабжения, водоснабжения, канализации и заземления необходимо слить воду из гидрозатвора. Для этого необходимо снять лючок (Поз.8, Рис.3), затем (используя гибкую сантехническую подводку или емкость) открыть кран слива воды из гидрозатвора (Поз.2, Рис.4). Также необходимо слить воду из парогенератора. Для этого необходимо (используя гибкую сантехническую подводку или емкость) открыть кран слива воды из парогенератора (Поз.16, Рис.3).

9.11. Очистку парогенератора от накипи проводить 1раз в 10дней, но не реже 1раза в месяц. Для этого отключить пароконвектомат от электросети. Слить воду из парогенератора через кран слива воды (Поз.16, Рис. 3), после чего закрыть кран. Открыть кран воронки для промывки парогенератора (Поз.9, Рис.3) и залить раствор для удаления накипи в воронку для промывки парогенератора (Поз.10, Рис.3) объемом 4 литра, после чего включить оборудование в режим чистого пара на 20 мин. По истечении времени отключить пароконвектомат от электросети и слить раствор через кран слива воды (Поз.16, Рис.3).

9.12. Для удаления остатков моющего средства промыть парогенератор чистой водой не менее 2-х раз, включая режим чистого пара, после наполнения водой выключают режим чистого пара и сливают воду через сливной кран (Поз.16, Рис. 3.)

9.13. Аккуратное и бережное обращение с изделием и соблюдение требований настоящей инструкции, позволяет Вам успешно эксплуатировать ее длительное время.

10. Возможные неисправности и способы их устранения.

Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Из дверцы установки капает вода и выходит пар.	1.Дверца неплотно закрыта. 2.Изношено уплотнение.	1.Плотно закрыть дверь. 2.Заменить уплотнение.
Не работает подсветка в камере	1. Перегорела лампочка.	1. Заменить лампочку.
Во время работы установки возникают шумы	1. Износились прокладки уплотнения вала вентиляторов.	1. Заменить прокладки уплотнения вала вентиляторов.
Не поступает вода в камеру для образования пара	1.Закрыт кран подачи воды. 2.Засорилась трубка подачи воды. 3. Перегорел клапан подачи воды. 4. Засорилась сетка фильтра воды.	1.Открыть кран подачи воды. 2.Снять и очистить трубку подачи воды. 3. Заменить клапан. 4. Разобрать фильтр и прочистить сетку.

Не вытекает вода из камеры	1. Засорился слив воды	1. Прочистить слив воды и гидрозатвор
Не работает установка после включения выключателя эл. сети .	1. Выключен главный питающий автомат. 2. Сработал автомат эл. защиты.	1. Включить главный питающий автомат. 2. Включить автомат эл. защиты.
В режиме “Чистый пар” из воронки для промывки парогенератора (Поз.10, Рис.2) выходит пар.	1. Не закрыт кран воронки для промывки парогенератора (Поз.9, Рис.2)	1. Закрыть кран

11. Правила транспортировки и хранения.

11.1. Способ установки оборудования на транспортное средство должен исключать его самопроизвольное перемещение. При погрузке и разгрузке изделий должны строго выполняться требования манипуляционных знаков и надписей на упаковках.

11.2. До установки изделия у потребителя, его необходимо хранить в заводской упаковке в помещениях с естественной вентиляцией при относительной влажности не выше 60% и температуре окружающей среды не ниже +5°C, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

11.3. Условия транспортирования оборудования - по группе условий 3 ГОСТ 15150-69 и температуре не ниже -35°C.

11.4. Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 1 ярус, с предохранением от осадков и механических повреждений.

11.5. Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 1 ярус, с предохранением от осадков и механических повреждений.

12. Гарантии изготовителя.

12.1. Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.

12.2. На товар устанавливается гарантийный срок эксплуатации продолжительностью 12 (двенадцать) месяцев за исключением подового камня, чугунных комплектующих, горелки газовой, электронагревательных элементов, на которые устанавливается гарантийный срок 3 (три) календарных месяца, на петли, блоки шарниров устанавливается гарантийный срок 6 (шесть) месяцев. Гарантийный срок хранения изделия 6 (шесть) месяцев.

12.3. Гарантийный срок эксплуатации исчисляется с момента передачи товара Покупателю.

12.4. Гарантийный срок не продлевается на время, в течение которого товар не мог использоваться из-за обнаруженных в нем недостатков.

12.5. Гарантия не распространяется на следующие комплектующие товара: стекло закаленное, лампы накаливания, сигнальные индикаторы, плавкие вставки, шампуры, противни, гастрорёмкости, уплотнительную резину.

12.6. Продавец производит гарантийный ремонт изделия в течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента получения рекламации.

12.7. Гарантия не охватывает стоимости работ и запасных частей в следующих случаях:

- не предусмотренного настоящим руководством применения;
- выхода из строя частей, подверженных нормальному износу;
- механического повреждения изделия
- подключения в электросеть с параметрами, не соответствующими указанными в паспорте, а также отсутствия заземления изделия;
- повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;

– транспортировки изделия в неправильном положении с нарушением правил перевозки.

12.8. Претензии по качеству изделия предъявляются продавцу товара в течение гарантийного срока.

12.9. Для определения причин поломки покупатель создает комиссию и составляет акт, в котором должны быть указаны:

- заводской номер изделия;
- дата получения изделия с предприятия-изготовителя и номер документа, по которому он был получен;
- дата ввода в эксплуатацию;
- описание внешнего проявления поломки
- какие узлы и детали сломались, износились, и т. д.

12.10. К рекламации следует приложить:

- заполненный гарантийный талон;
- акт о поломке;
- заполненный акт ввода в эксплуатацию

12.11. Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине покупателя, то претензии не принимаются.

12.12. Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту не, предприятием-изготовителем и его официальными дилерами не рассматриваются и **не удовлетворяются**.

13. Утилизация изделия.

Материалы, применяемые для упаковки изделия, могут быть использованы повторно или сданы на пункты по сбору вторичного сырья.

Изделие, подлежащее утилизации, необходимо привести в непригодность, обрезав шнур питания, и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

код продукции

ПАРОКОНВЕТОМАТ
ПАСПОРТ
ПКЭБ/6.00.00.000ПС

1. ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Пароконвектомат ПКЭБ/6

№ _____

заводской номер изделия

Дата выпуска _____

2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Изделие изготовлено и принято в соответствии с действующей
технической документацией и признано годным к эксплуатации

Мастер ОТК

М.П. _____

Регистрационный талон

Организация _____

Адрес _____

Руководитель _____

Контактный

тел./факс _____

Где было приобретено
оборудование _____

КОРЕШОК ТАЛОНА

На гарантийный ремонт электрического аппарата
Модели ПКЭБ/6

Талон изъят « ____ » _____ 20 ____ г.

Механик _____

(фамилия)

(подпись)

Россия. г. Смоленск, ул. Шевченко 79

ТАЛОН

на гарантийный ремонт электрического аппарата

Заводской номер _____ и модель __ПКЭБ/6

Дата выпуска « ____ » _____ 20 ____ г.

Продан _____

(наименование торгующей организации)

Дата продажи « ____ » _____ 20 ____ г.

Владелец и его адрес _____

Подпись _____

Выполнены работы по устранению неисправностей

« ____ » _____ 20 ____ г. Механик _____

(подпись)

Владелец _____ (подпись)

**АКТ
ввода в эксплуатацию**

Изделие

«Пароконвектомат электрический ПКЭБ/б»

Заводской номер _____

Дата выпуска «__» _____ 20__ г.

Место установки _____

_____ (наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию «__» _____ 20__ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия

_____ (наименование организации, телефон)

Специалист, производивший ввод в эксплуатацию

Представитель владельца изделия

(подпись)

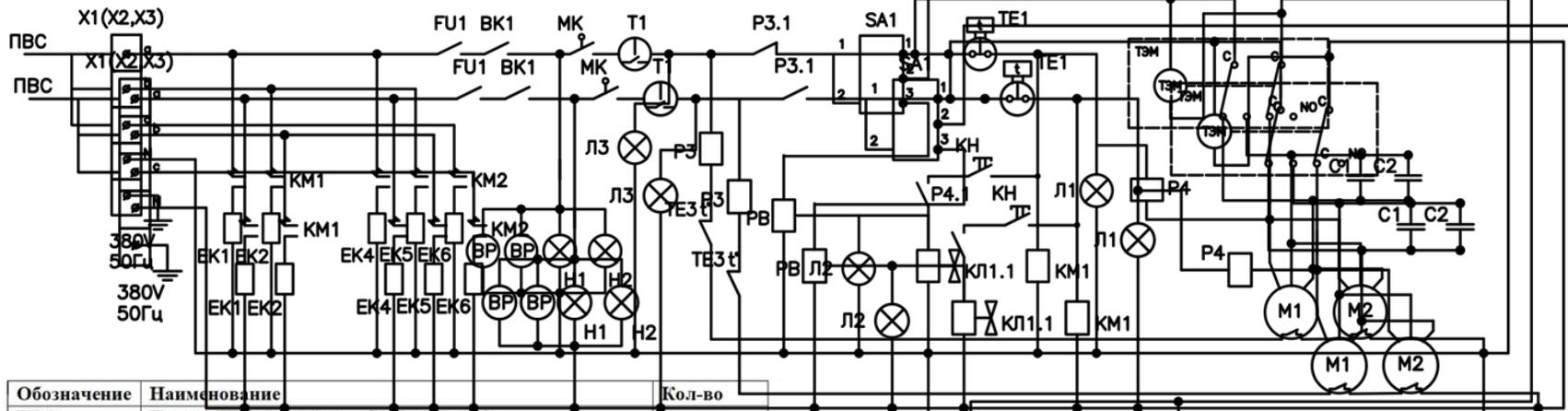
(подпись)

(инициалы, фамилия)

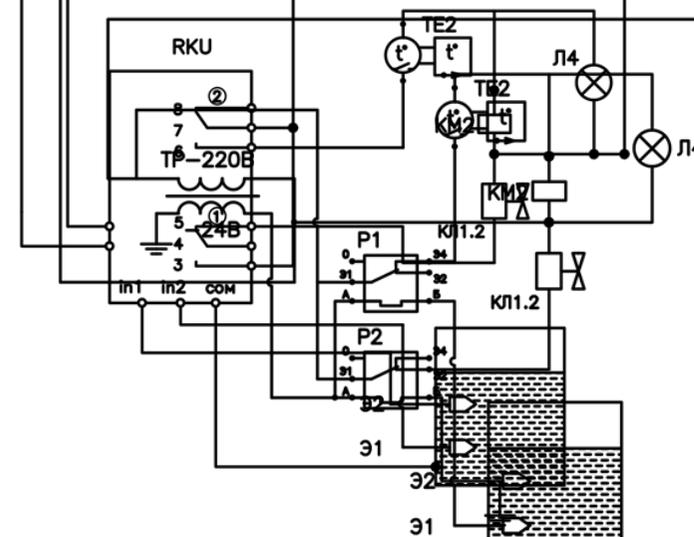
(инициалы, фамилия)

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.



Обозначение	Наименование	Кол-во
ПВС	Провод ПВС 5x1.5 L=2 м (Кабель 5 жил)	
Обозначение	Наименование	Кол-во
ПВС	Провод ПВС 5x1.5 L=2 м (Кабель 5 жил)	1
X1, X2	Клеммник ТВ2506	2
X3	Клеммник ТВ2504	1
FU1	Автомат 1п6А	1
BK1	Выключатель переключающий черный (арт.3319146)	1
MK	Выключатель (Микрик)	1
T1	Таймер 120 min	1
SA1	Пакетный выключатель 16А	1
TE1	Термостат RST-320S 20А	1
ТЭМ	Таймер кулачка (реле реверса)	1
M1, M2	Двигатель конв.печи (OLIMPIA)	2
Л1, Л2, Л3, Л4	Сигнальный индикатор красный	4
KM1, KM2	Контактор КМИ-11810 (18А)	2
КН	Кнопка вкл. (кнопка антивандальная)	1
КЛ1	Электромагнитный клапан 2Wx180	1
PВ	Реле времени (с двумя внешними потенциометрами)	1
-	Потенциометр	1
Н1, Н2	Лампа галогеновая MR16	2
EK1, EK2	Блок ТЭН-5,3 кВт	2
EK4-EK6	Блок ТЭН-6,0 кВт	1
TE2	Терморегулятор Eika 30-320с	1
C1, C2	Конденсатор (6,0 мF, 400V)	2
ТР	Трансформатор ОСО-0,25/220/24В	1
Э1, Э2	Электрод сухого хода	2
P1, P2	Рэле РЭК 77/4 10А 24В АС (+ 2 разъема РРМ77/4 для РЭК77/4(модульный))	2+2
-	РЭК77/4(модульный)	
P3, P4	Рэле РЭК 78/3 (+ разъем РРМ78/3 для РЭК78/3(модульный))	2+2
-	РЭК78/3(модульный)	
TE3 t°	Терморегулятор ТК 24-26-1-320	1
ВР	Вентилятор №2 120x120x25 220В (1,1 куб.м/мин)	2



				ПКЭБ/6.00.00.000 ЭС			Лист	Масса	Масштаб	
Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата	Электросхема			Лист	Масса	Масштаб
Разраб.	Ханенко				ПКЭБ/6.00.00.000 ЭС			Лист 1	Листов 1	Масштаб
Проб.					Схема			Лист 1	Листов 1	Масштаб
Т. контр.					Электрическая			Лист 1	Листов 1	Масштаб
Назв.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата	Замена трансформатора			Лист 1	Листов 1	Масштаб
Н.контр.	Ханенко				на реле контроля уровня			Лист 1	Листов 1	Масштаб
Утв.					схема			Лист 1	Листов 1	Масштаб
Т. контр.								Лист 1	Листов 1	Масштаб
Нач. отд.								Лист 1	Листов 1	Масштаб
Н.контр.								Лист 1	Листов 1	Масштаб
Утв.								Лист 1	Листов 1	Масштаб