

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ Руководство по эксплуатации



Печи хлебопекарные газовые
ROAL BAKERY R5G, R10G

! Конструкция и устройство оборудования могут быть изменены в целях усовершенствования и отличаться от описанных в данном руководстве, не ухудшая его потребительских свойств.

! Установку, наладку и техническое обслуживание должны производить специалисты имеющие лицензию на монтаж и ремонт торгово-технологического оборудования и имеющим группу допуска по электробезопасности не ниже III.

1. Введение:

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления обслуживающего персонала и лиц, производящих установку и техническое обслуживание хлебопекарных печей газовых ROAL BAKERY с устройством, принципом действия и другими сведениями, необходимыми для их установки, правильной эксплуатации и технического обслуживания.

2. Назначение:

Печи хлебопекарные ROAL BAKERY предназначены для выпечки широкого спектра хлебобулочных и кондитерских изделий. Конструкция подовых печей позволяет осуществлять визуальный контроль процесса выпечки за счет оснащения пекарных камер стеклянными окнами в дверцах и наличия системы освещения.

Печи хлебопекарные ROAL BAKERY удобны, просты в эксплуатации и техническом обслуживании.

3. Технические характеристики:

Модель	R5G	R10G
Размеры камеры, мм	640x440x475	640x440x730
Кол-во противней, шт	5	10
Расстояние между противнями, мм	11	11
Расход газа природный/сжиженный, м3 час	0,8/0,9	1,4/1,6
Номинальное давление газа природный/сжиженный, кПа	2/2,8	2/2,8
Потребляемая мощность, кВт	0,45	0,9
Напряжение, В	220	220
Частота тока, Гц	50	50
Макс темп, градусы	300	300
Вес, кг	162	240
Габариты, мм	900x1210x760	900x1210x1310

4. Комплектация:

- Печь хлебопекарная – 1 шт.
- Сертификат соответствия – 1шт.
- Технический паспорт - 1шт.

5. Устройство и принцип работы:

Печь имеет лампы освещения и дверь со стеклом для наблюдения за выпечкой, камеру с ТЭНами, теплообменник, принудительную циркуляцию воздуха, систему пароувлажнения и пароудаления, систему управления.

Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских и кулинарных изделий производится на противнях.

Пекарная камера и облицовка печи изготовлены полностью из нержавеющей стали.

Система управления печью обеспечивает минимальное техническое обслуживание, высокую надежность в эксплуатации.

Печь обслуживается одним рабочим-пекарем.

В конструкции печи предусмотрены:

- автоматическое поддержание в пекарной камере заданных в программах температур нагрева и выпечки,
 - пароувлажнение в цикле выпечки и режим выпечки без пароувлажнения,
 - дополнительное пароувлажнение нажатием и удержанием кнопки на панели управления,
 - индикация режимов:
- включения/выключения нагрева,



№ п/п	Наименование
1	смотровое окно
2	дверь печи
3	поворотное колесо
4	ручка дверцы
5	боковая панель
6	цифровая панель
7	Выключатель и индикатор питания духовки
8	вентилятор автоматический режим
9	вентилятор ручной режим
10	освещение и световые индикаторы
11	панель времени таймера печи
12	выключатель таймера печи
13	панель таймера пара
14	выключатель таймера пара

5. Указания мер безопасности:

Печь хлебопекарная Roal Bakery сконструирована и изготовлена в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций, представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей или третьих лиц, к повреждению оборудования или порче имущества.

В избежание возникновения опасных ситуаций необходимо:

- использовать печь только по назначению
- соблюдать все указания по безопасности, приведенные в настоящем руководстве
- проводить проверку всех предохранительных устройств не реже одного раза в квартал.

При монтаже, подготовке к использованию, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте печи, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, необходимо строго соблюдать региональные правила безопасности, правила безопасности, действующие на хлебопекарном производстве, правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.

Работы по монтажу, пуску, техническому обслуживанию и ремонту печи должны производиться только лицами, обученными безопасным методам работы и имеющими знания, права и полномочия на работы с данным оборудованием.

К обслуживанию печи допускается только квалифицированный персонал.

К квалифицированному персоналу относятся лица, имеющие право и полномочия, изучившие настоящее руководство по эксплуатации, правила по безопасности, производственную инструкцию по технике безопасности, а также прошедшие обучение правилам безопасности на рабочем месте.

Работы с электрооборудованием печи разрешается проводить только специалистам по электрооборудованию.

Объяснение применяемых в изделии символов:

- **Предупреждающий знак:** Опасность поражения электрическим током.

Данный символ наносится на дверках и крышках, закрывающих доступ к электрическим элементам, которые могут привести к поражению током.

Печь должна быть надёжно заземлена. Заземление должно быть выполнено в соответствии с «Правилами устройства электроустановок» (ПУЭ).

Повреждённые электрические кабели необходимо немедленно заменить.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- **ВКЛЮЧАТЬ ПЕЧЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ СОЕДИНЕНИЯ ЗАЗЕМЛЯЮЩЕГО ЗАЖИМА ПЕЧИ С ЗАЗЕМЛИТЕЛЕМ;**
- **ПРОВОДИТЬ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И САНИТАРНУЮ ОБРАБОТКУ БЕЗ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПЕЧИ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ;**
- **МЫТЬ ПЕЧЬ ВОДЯНОЙ СТРУЕЙ;**

При возникновении повышенного шума, появлении запаха горелой изоляции – незамедлительно выключить печь и отключить питание.

Условия эксплуатации печи должны соответствовать климатическому исполнению УХЛ 4.2 ГОСТ15150-69. Температура окружающей среды при эксплуатации печи должна быть в пределах от плюс 10 до плюс 35°С.

При обращении с использованными материалами соблюдать требования по охране окружающей среды.

Качество электрической энергии, подводимой к печи, должно соответствовать принятым нормам по ГОСТ 13109-97.

6. Порядок установки и подготовка к работе:

Требования к помещению:

- Помещение, в котором устанавливается печь, должно быть оснащено принудительной приточно-вытяжной вентиляцией и соответствовать с нормам технологического проектирования пекарен малой мощности ВНТП 02-92, часть 2, Пекарни.
- Межцоховые перекрытия должны быть выполнены по СНиП 2.03.01-84 и выдерживать нагрузку создаваемую весом печи.
- Пол в месте установки должен быть ровным, выполненным из негорючего материала соответствующего ГОСТ 30244-94 и иметь допуск плоскостности не более 3мм и допуск на уклон 30'.
- Общие требования к чистовым полам под установку печи должны соответствовать СНиП 2.03.13-88 «Полы».

ВНИМАНИЕ: Выравнивание основания печи при помощи прокладок категорически запрещено.

- Высота помещения должна быть не менее 3м.

Помещение должно быть оборудовано:

- системой приточно-вытяжной вентиляции, соответствующей ГОСТ 12.4.021-75 и СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха» для обеспечения равномерного температурного режима от плюс 10 до плюс 35°С;

Примечание: Присоединение печи к цеховой вентиляционной системе осуществляется эксплуатирующей организацией.

- системой водоснабжения (в моделях с опцией пароувлажнения), давление в системе не менее 0,3-0,6 МПа, качество подводимой воды по ГОСТ Р 51232-98, трубопровод находится на задней стенке печи.

- иметь подвод электропитания напряжением 220В, 50Гц, рассчитанного на нагрузку, создаваемую установленным оборудованием, качество электроэнергии по ГОСТ 13109-97;

Установка, монтаж и подключение печи:

- После проверки состояния упаковки, распаковать печь, произвести внешний осмотр и проверить комплектность.
- Подсоединить к зажиму заземления печи (находится на задней стенке печи) защитный медный проводник сечением не менее 4мм², соединенный с контуром заземления пекарни. Контур заземления должен иметь сопротивление не менее 0.1 Ом.
- Подвести и подключить кабель электропитания к электрической сети через устройство защитного отключения, руководствуясь ПУЭ.
- Печь должна находиться в проветриваемом помещении. Закрепите металлическую вытяжную трубу, на задней части газового входа печи, для отвода дыма наружу в процессе выпечки. Кроме того, установите вытяжной вентилятор в таком месте, чтобы можно было обеспечить циркуляцию воздуха внутри и предотвратить отравление угарным газом.

ВНИМАНИЕ! В высокотемпературной рабочей среде запрещается использовать пластиковую трубу в системе вытяжки (Алюминиевая вытяжная труба может использоваться как рекомендация). Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший в результате игнорирования указаний.

ВНИМАНИЕ: С ЦЕЛЬЮ ИСКЛЮЧЕНИЯ ПОПАДАНИЯ КОНДЕНСАТА НА ПЕЧЬ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПАТРУБОК ПАРОУДАЛЕНИЯ ПЕЧИ ПОДСОЕДИНЯТЬ К ВЕНТИ-ЛЯЦИИ ЧЕРЕЗ ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ КОЛЕНО, В НИЖНЕЙ ЧАСТИ КОТОРОГО НЕОБХОДИМО ОРГАНИЗОВАТЬ ОТСТОЙНИК С КРАНОМ ДЛЯ СБОРА И СЛИВА ОБРАЗУЮЩЕГОСЯ КОНДЕНСАТА.

- Подводящий водопровод парогенератора (диаметр 1/2"), расположенный на задней стенке печи подсоединить к водопроводу с холодной питьевой водой, имеющий давление в сети не менее 0,3 ÷ 0,6 МПа (3,0 ÷ 0,6 кг/см²) и обеспечивающей расход не менее 20 л/мин (в моделях с опцией пароувлажнения).
- Перед первым включением печи подтянуть винты и гайки зажимов электрических контактов проводов, пускателей, реле, выключателей, электродвигателей, и др. электроэлементов, а также **проверить герметичность газовых соединений.**

7. Порядок работы:

Для того чтоб привести печь в рабочее состояние, нужно нажать кнопку **5 (Power Switch)**. На цифровом табло появятся красные цифры.

Установка времени выпечки:

Для того чтоб установить время выпечки (0-99 минут), один раз нажмите кнопку **1**, укажите количество минут выпечки. Нажмите кнопку **12** еще раз для установления количества секунд. Подождите несколько секунд и данные автоматически сохранятся в память микрокомпьютера. Данные по времени отображаются на цифровом табло **4**.

- **Внутри мотора введены установки: вращение длится 3 минуты, затем следует остановка на 10 секунд, и вращение в обратную сторону длительностью 3 минуты и так по кругу.**

Установка подачи пара:

Автоматический режим:

Нажмите кнопку **2** для того чтоб установить время спустя которое от начала выпечки в пекарную камеру будет автоматически подаваться пар

Ручной режим:

Для подачи пара в ручном режиме нажмите кнопку **9**, длительность подачи устанавливается также как и в автоматическом режиме.

Начало выпечки:

Перед выпечкой, печь необходимо прогреть до температуры на 10С° выше чем температурный режим необходим для самой выпечки. После прогрева печи, откройте дверцу и загрузите продукцию. Когда все ярусы загружены плотно закройте дверцу и запустите выпечку. По окончании времени раздастся звуковой сигнал,

Настройка подачи воздуха

Когда печь работает, но горелка еще не горит – настройте подачу воздуха, чтобы убедиться, что газ будет сгорать в достаточном количестве. В процессе настройки открутите болт 1 и 2 на рисунке и настройте подачу воздуха.

Настройка эффекта выпечки

На каждом уровне есть выход воздуха, на каждом из них есть настройка его подачи. Настройте их так, чтобы достичь наилучшего эффекта от выпечки.

Внимание

В новых печах имеется некоторое количество антикоррозийного масла внутри, на случай длительного хранения.

Поэтому рекомендуется прокалить печь, чтобы сжечь масло и избавиться от запаха. Прокаливать стоит один раз при температуре 200–280 °С. Появление дыма при первом-втором выпекании является нормальным явлением.

При первом выпекании, время и температура выпекания должны быть подтверждены путём осмотра, например, наблюдением за цветом выпечки через стеклянное окно, или визуальной оценкой готового продукта.

8. Ежедневное обслуживание:

1. После работы переводите термометр в положение «ноль» и выключите газ. Откройте вытяжную заслонку печи, чтобы выпустить угарный газ.
2. Тщательно очищайте печь после использования; убедайтесь, что камера чистая. В противном случае, это повлияет на теплопередачу и гигиеничность выходной продукции.
3. Вовремя протирайте инспекционное окошко.
4. Постоянно проверяйте силовой провод и трубопроводы сжиженного газа. При обнаружении поломки или трещины немедленно замените.
5. Во время чистки рекомендуется сначала использовать некоррозионный лосьон, а затем протирать печь сухой тканью. **Никогда не мойте водой.**

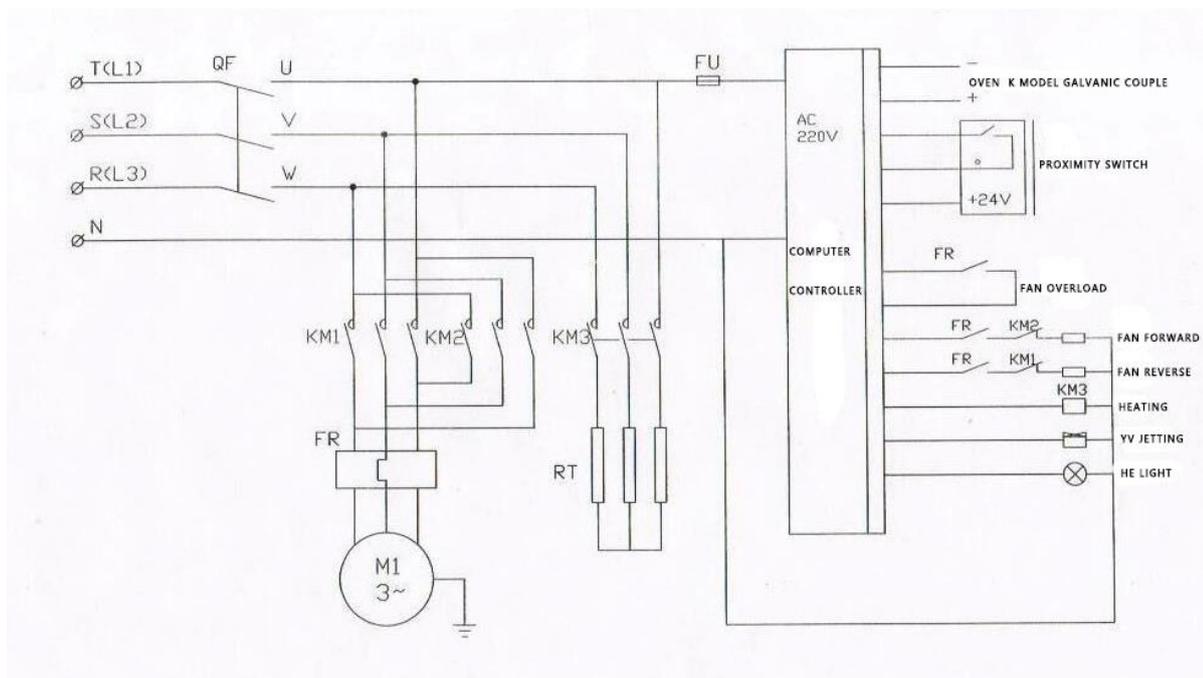
9. Техническое обслуживание:

Наименование	Метод проверки	Технические требования и параметры
Техническое состояние креплений, форсунок, регуляторов температурного режима, облицовки каркаса.	Визуальный осмотр	Проверка надежности механических креплений форсунок, терморегуляторов и прочих электрических элементов.
Состояние автоматики, контактных соединений токоведущих частей и заземления.	Произвести чистку	Контактное соединение токоведущих частей и заземления должно обеспечивать надежность контактов в условиях переменного температурного режима печи.
Герметичность соединений газа	Мыльной водой	Обработка мест соединений раствором мыльной воды исключить пузырение раствора.

10. Возможные неисправности и методы их устранения:

Внешнее проявление неисправности	Тип неисправности. Вероятная причина	Метод устранения.
Не греет печь	1. сломался температурный контроллер 2. сломался контроллер горения 3. сломался соленоидный клапан	Поменяйте каждый из элементов соответственно
При наличии вводного напряжения не горит подсветка.	Перегрузка, сработала защита автоматического выключателя.	Проверить питающие цепи. Устранить причину перегрузки, перевести автоматический выключатель в положение «I».
Не горят лампы освещения пекарной камеры.	Плохой контакт или перегорела лампа (лампы).	Проверить, при необходимости, заменить лампу (доступ к лампам указан в п.9.3).
Недостаточное парообразование при пароувлажнении	Давление воды в водопроводной сети менее 0,2 МПа. Неисправен электромагнитный клапан. Засорился фильтр сетчатый. Засорились элементы системы пароувлажнения.	Обеспечить подачу воды с давлением в водопроводной сети не менее 0,2 МПа. Проверить электромагнитный клапан и устранить неисправность. Прочистить фильтр сетчатый. Произвести очистку элементов системы пароувлажнения согласно пункту 10.2.

11. Схема электрическая



12. Упаковка транспортировка и хранение:

Для транспортировки печь установлена на деревянный поддон, обтянута пленкой стрейч и упакована в короб. Противни, опоры и эксплуатационная документация уложены внутрь камеры.

Транспортировка печи допускается любым видом транспорта в закрытом объеме с соблюдением правил перевозок, действующих на каждом виде транспорта.

Погрузка и разгрузка печи из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

Хранение печей должно осуществляться в транспортной таре завода-изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35 °С.

13. Гарантийные обязательства

Условия и срок гарантии на данный тип оборудования устанавливается в соответствии с гарантийным талоном выдаваемым ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

ООО «Торговый дом Пищевые технологии» гарантирует долговечную и надежную работу оборудования при соблюдении правил эксплуатации и своевременного технического обслуживания.

ООО «Торговый дом Пищевые технологии» 350010 г. Краснодар, Ростовское шоссе, 68/1, а/я 5692

Тел: 7 (861) 228-98-31 www.zavod-pt.ru

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта	
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12	ekt@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. 9 Января, д. 23	+7 (391) 231-65-00	kry@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, д. 3, корп. 4	+7 (383) 239-50-87	nsk@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Вавилова, д. 68	+7 (863) 311-59-25 +7 (918) 555-91-70 +7 (989) 620-45-79	rmd@zavod-pt.ru rmd3@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, д. 43, корп. 5	+7 (845) 244-81-94	saratov@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская, д. 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корп.	+7 (918) 869-79-79	stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, д. 6	+7 (844) 298-73-13	volg@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Сибирский тракт, д.34, корп. 13-13а	+7 (843) 226-87-84	kazan@zavod-pt.ru
г. Люберцы	ул. Электрификации, д. 26 В	+7 (495) 227-73-50	moscow@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, д. 21	+7 (3532) 45-74-74	orenburg@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17	samara@zavod-pt.ru
г. Омск	ул. Масленникова, д. 10	+7 (3812) 20-90-77	omsk@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, д. 24	+7 (473) 232-36-06	vobs@zavod-pt.ru
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-10-26 +7 (861) 241-10-27 +7 (861) 241-10-28 +7 (918) 348-61-97 +7 (989) 852-13-99	tz@zavod-pt.ru – оборудование tr@zavod-pt.ru – мебель и магазиностроение storchak@zavod-pt.ru - посуда at@zavod-pt.ru – онлайн-кассы и автоматизация zip@zavod-pt.ru – запасные части
г. Краснодар	ул. Уральская, д.126/4	+7 (861) 242-33-30	piron@zavod-pt.ru zakaz@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Бекетова, д. 13П	+7 (831) 424-20-15	nn@zavod-pt.ru
г. Пятигорск	ул. Ермолова, д.16, строение 1	+7 (918) 768-39-13	ptg@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	ул. Софийская, д. 14, литер А	+7 (812) 921-31-17	spb@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25	sochi@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, д. 18	+7 (347) 294-46-36	ufa@zavod-pt.ru
г. Алматы	проспект Райымбека, д. 169	+7 (727) 233-08-63 +7 (707) 609-81-53 +7 (777) 542-19-98	kz@zavod-pt.ru
г. Бишкек	ул. Лермонтова, д. 12	+996 (500) 44-99-77 + 996 (555) 44-99-77 +996 (312) 97-35-70	kg6@zavod-pt.ru kg3@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Бородина, д. 57	+7 (978) 972-42-99	krim2@pt-proekt.ru krim3@pt-proekt.ru