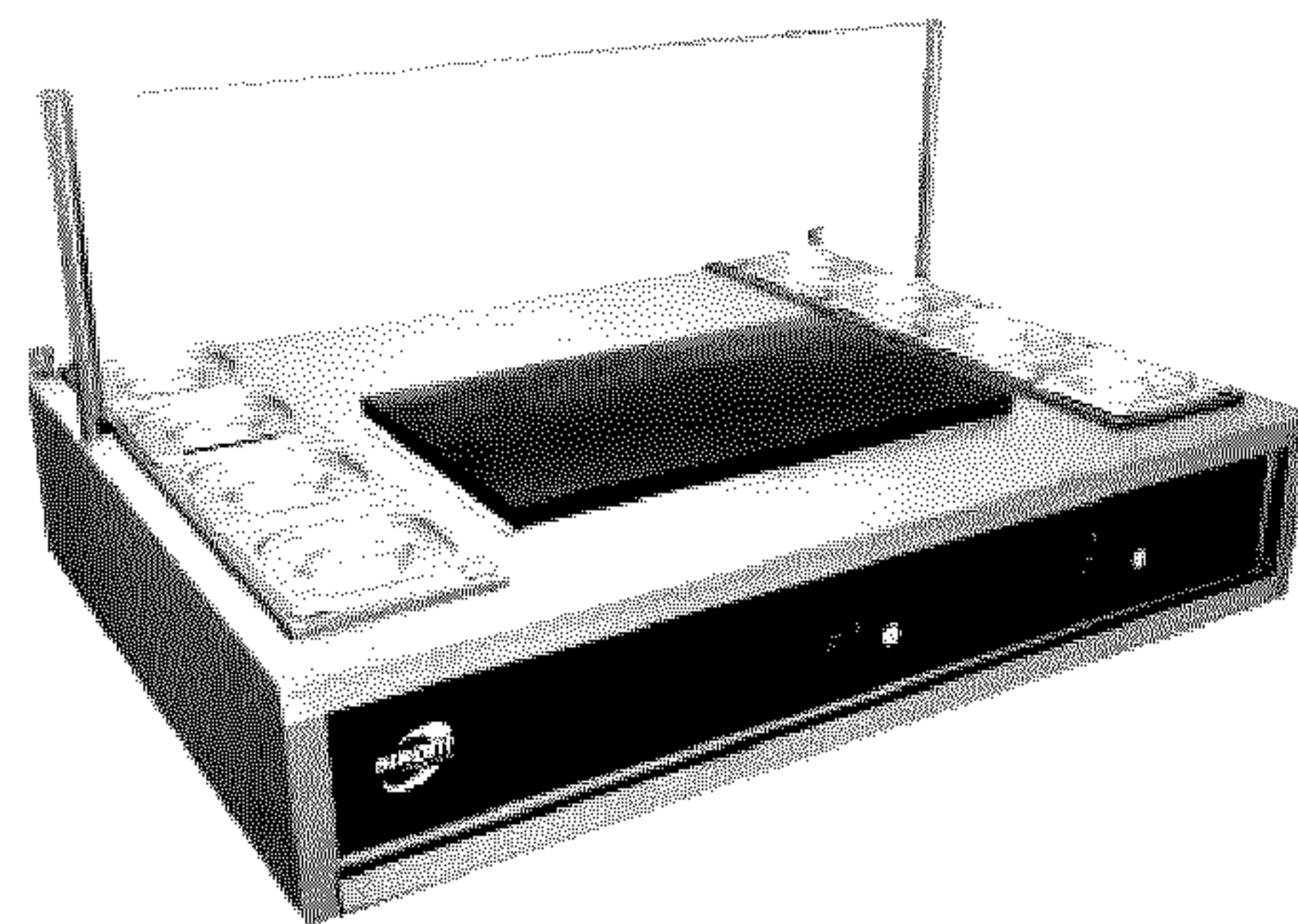


Производство фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

АППАРАТ БЛИННЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ РК-1.2

ТУ 5151-008-48956771-2000

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия
Санкт-Петербург

www.tra.pizza.ru

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Аппарат блинный электрический для предприятий общественного питания модель РК-1.2, в дальнейшем аппарат, предназначен для приготовления блинчиков с нейтральными и горячими начинками. Аппарат оснащен жарочной поверхностью для обжарки начиненных блинчиков или изготовления обычных блинов, мармитом для разогрева начинок и гастроемкостями G1/6.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

- 2.1 Номинальное напряжение, В220
- 2.2 Частота, Гц 50
- 2.3 Мощность жарочной поверхности, Вт..... не более 2500
Мощность мармита, Вт..... не более 1000
- 2.4 Масса укомплектованного прилавка, кг 65
- 2.5 Габаритные размеры, мм
 - длина 1050
 - ширина850
 - высота 550
- 2.6 Количество гастроемкостей G1/6 с крышкой, шт.....8
- 2.7 Объем гастроемкости, л..... 1
- 2.8 Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87,
ГОСТ 27570.36-92 1
- 2.9 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением частями, ГОСТ 14254-96 IP20
- 2.10 Все детали аппарата, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям СанПиН 42-123-4240-86.
Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей.

Таблица 1.

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений	НГД на методы исследования
1	2	3	4
Титан	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Медь	1,0	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Марганец	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87

Аппарат по создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений отвечает требованиям Сан ПиН 5802-91, Сан ПиН 2.2.4.723-98, Сан ПиН 2.2.4.548-96.

Предельно допустимые уровни излучения показаны в таблице 2.

Предельно допустимые уровни излучения

Таблица 2.

	Напряженность электрического поля 50 Гц (В/м)	Напряженность магнитного поля 50 Гц (А/м)	Напряженность электростатического поля (кВ/м)	Интенсивность интегрального потока ИК-излучения (Вт/м ²)
ПДУ	1500	1600	20	100

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.

В комплект поставки входят:

- Аппарат в сборе с витриной 1 шт.
- Гастроемкости G1/6 8 шт.
- Крышка для гастроемкости G1/6 8 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

Дополнительно к аппарату можно приобрести подставку Т-1.2.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1 Запрещается:

- использовать аппарат не по назначению;
- разбирать аппарат, изменять его конструкцию;
- оставлять включенный в сеть аппарат без присмотра;
- допускать касания сетевого шнура нагретых частей аппарата;
- подвергать механическим воздействиям сетевой шнур;
- мыть аппарат под струей воды.

5. УСТРОЙСТВО АППАРАТА

- 5.1 В аппарат встроены два бака из нержавеющей стали, один из которых мармит (для подогрева гастроемкостей) с ТЭНом. В другой могут размещаться хладоэлементы (в комплект поставки не входят) для поддержания начинок в охлажденном состоянии. Органы управления нагревом ТЭНов мармита и жарочной поверхности (терморегуляторы и индикаторные лампы) расположены на передней панели аппарата.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 6.1 Перед первым включением протрите аппарат мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите все насухо.
 6.2 Переведите ручки регуляторов температуры в положение “Выкл”.
 6.3 Подключите аппарат к сети.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 7.1 Установите требуемую температуру жарочной поверхности с помощью ручки терморегулятора.
 7.2 После прогрева жарочной, когда погаснет индикаторная лампа, установите требуемую температуру в мармите.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 8.1 После окончания работы аппарата помойте гастроемкости и протрите баки.
 8.2 Загрязненные части аппарата протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой мыльной воде. Затем вытрите все насухо.
ВНИМАНИЕ! ОБЕРЕГАЙТЕ АППАРАТ ОТ УДАРОВ!

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- 9.1 Аппарат может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.
 9.2 Условия транспортирования аппарата по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.
 9.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Аппарат блинный электрический для предприятий общественного питания модель РК-1.2 соответствует требованиям ТУ 5151-008-48956771-2000 и признан годным к эксплуатации.

Дата выпуска

“ ____ ” _____ 2005 г.

Подпись ответственного за приемку _____

Штамп ОТК

Заводской номер: _____

Номер защищенного знака: _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу аппарата в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

11.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

11.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию аппарата.

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.
ООО «Северная инженерная компания»

Тел./Факс: +7 (812) 350-7261;

E-mail: salcs@sikom.com