

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург



Торгтехника.РФ
<https://obtorg.ru>

ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ МК-3.8

ТУ 5151-018-48956771-2009

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ.

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-3.8, в дальнейшем гриль, предназначен для приготовления кури-гриль, а также иных мясных, рыбных и прочих полуфабрикатов.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

- 2.1 Номинальное напряжение, В 220
- 2.2 Частота, Гц50
- 2.3 Номинальная мощность, Вт 3350
- 2.4 Время разогрева до 200° С, мин. не более 30
- 2.5 Масса, кг
нетто.....30
брутто.....31
- 2.6 Габаритные размеры, мм
длина 580
ширина 540
высота 550
- 2.7 Количество кур (1,5кг) в гриле, шт..... 8
- 2.8 Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87,
ГОСТ 27570.41-92 1
- 2.9 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением и движущимися частями, расположенными внутри оболочки и защиты от влаги IP20
- 2.10 Все детали аппарата, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим нормативам ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1. Дверь и задняя стенка изготовлены из закаленного стекла ТУ РФ 59-23-001-39790165-98.

Таблица 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей.

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

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ.

Гриль электрический для предприятий общественного питания модель МК-3.8 соответствует требованиям ТУ 5151-018-48956771-2009 и признан годным к эксплуатации.

Изготовлено:

Подпись: _____

Штамп ОТК:

Заводской номер: _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

- 11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу гриля в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.
- 11.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства со штампом продавца и датой продажи и заполненного гарантийного талона.
- 11.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию гриля.

12. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.

ООО «Северная инженерная компания»

Тел.: + 7 (812) 350–7261;

Факс: + 7 (812) 350–8166;

E-mail: sales@sikom.com

приготовлении других продуктов не меняется. Для предотвращения выпадения мелких продуктов между прутьями люлек рекомендуется выстлать люльки фольгой.

7.5 По окончании работы гриль необходимо отключить от сети.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

8.1 После окончания работы и охлаждения гриля снимите вертел, протрите его или помойте, используя мыльный раствор и вытрите насухо.

8.2 Не мойте гриль под струей воды или окунаем в воду! В случае попадания влаги в блок привода гриля немедленно выключите гриль из сети и обратитесь в службу сервиса или на предприятие-изготовитель.

8.3 Загрязненные детали шкафа протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплом мыльном растворе.

ВНИМАНИЕ!

- **Поддержание гриля в чистоте, особенно нижних нагревателей, увеличивает срок их службы.**

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ.

9.1 Гриль может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

9.2 Условия транспортирования гриля 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.

2.11 По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений гриль соответствует требованиям Сан ПиН 2.2.4.1191-03, Сан ПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений

	Напряженность электрического поля 50Гц (кВ/м)	Плотность магнитного потока 50Гц (мкТл)	Напряженность электростатического поля (кВ/м)	Интенсивность инфракрасного излучения (Вт/м ²)
ПДУ	5	100	20	100

2.12 По создаваемым уровням шума гриль соответствует требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Допустимые уровни звука и звукового давления (шума) указаны в таблице 3.

Таблица 3.

Допустимые уровни (ДУ) звука и звукового давления.

	Уровни звукового давления в Дб в октавных полосах частот, Гц									Уровень звука (Дб)
Гц	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
ДУ	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.

В комплект поставки входят:

- Гриль 1 шт.
- Вертел (с креплением).....1 шт.
- Люльки 4 шт.
- Поддон 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Коробка упаковочная1 шт.

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ.

- 4.1 Гриль выполнен в виде шкафа с одной дверцей. Внутри гриля расположены: съемный вертел с четырьмя люльками, четыре блока рефлекторов с нагревателями (два нижнего нагрева и два - верхнего), поддон для сбора жира. Для удобства уборки гриля по окончании работы нижние рефлекторы выполнены съемными. Гриль оснащен приводом вращения вертела с автоматическим тормозом для предотвращения самопроизвольного проворота вертела при загрузке и выгрузке продукции. На лицевой панели размещены органы управления работой гриля: выключатели верхнего и нижнего нагрева, ручка регулятора температуры, выключатель привода вращения вертела.
- 4.2 Принцип работы гриля основан на инфракрасном нагреве полуфабрикатов, размещенных в люльках вертела.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

- 5.1 Категорически запрещается:
- Проворачивать вертел вручную;
 - Останавливать вращающийся вертел рукой;
 - Снимать боковую стенку гриля при включенном в сеть гриле;
 - Разбирать или изменять конструкцию гриля;
 - Мыть гриль под струей воды или окунанием.
- 5.2 Не оставляйте включенный в сеть гриль без присмотра!
- 5.3 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей гриля.
- 5.4 Поврежденный сетевой шнур подлежит замене только специально обученным персоналом имеющим допуск к соответствующим работам или на предприятии изготовителя.
- 5.5 Любой ремонт гриля производится только специально обученным персоналом или на предприятии - изготовителе.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.

- 6.1 Перед первым включением протрите вертел с люльками мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем протрите насухо.
- 6.2 Установите вертел в шкаф и установите люльки.
- 6.3 Переведите выключатели на панели управления в положение "Выкл."

- 6.4 Подключите гриль к сети.
- 6.5 Гриль, приобретенный в холодное время, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ.

- 7.1 Для предотвращения деформации поддона и пригорания жира рекомендуется предварительно заливать в поддон для сбора жира воду (уровень воды в поддоне 5-6 мм). Перед началом работы прогрейте гриль. Для этого установите рукоятку датчика регулятора температуры на 200°С, включите выключатели верхних и нижних нагревателей (засветятся их клавиши). После достижения установленной температуры подсветка выключателей погаснет.
- 7.2 Для приготовления кури-гриль, последовательно уложите тушки кур в люльки. Соблюдайте равномерность загрузки люлек.

ВНИМАНИЕ!

- Для предотвращения поломки двигателя привода не вращайте вертел вручную.
 - Перемещайте люльки в удобное положение кратковременным включением привода (выключатель «Вращение вертела»).
 - Закладывайте люльки тушками кур только при неподвижном вертеле.
 - Соблюдайте равномерность загрузки всех люлек, от этого зависит срок службы электродвигателя гриля. Установите ручку регулятора температуры на 250°С, включите привод вращения вертела. Рекомендуется подвизывать крылья и ножки куриных тушек перед закладкой в люльки гриля.
- 7.3 Время приготовления кури колеблется от 40 до 60 минут в зависимости от величины и жирности тушек. По окончании приготовления тушек, для поддержания продукта в теплом состоянии, можно отключить верхние или нижние нагреватели. Если требуется укладка следующей партии кур, необходимо извлечь все тушки из предыдущей партии.
- 7.4 Допускается приготовление в гриле других продуктов: куриных окорочков, мяса, рыбы и т.п. Порядок работы с грилем при