

Руководство по эксплуатации
Кухонная линия
«ТРАДИЦИЯ-2008»
МАРМИТ ВТОРЫХ
БЛЮД ПАРОВОЙ



Торгтехника.РФ
<https://obtorg.ru>

ATESY®

Кухонная линия «Традиция-2008» (серия 900) Мармит вторых блюд паровой

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

Техническое описание

Изделие «Мармит вторых блюд паровой» (далее - мармит) предназначено для кратковременного сохранения в горячем состоянии в гостроемкостях вторых блюд, гарниров, соусов. Гостроемкости входят в комплект поставки изделия . Мармит устанавливается как в составе технологической линии, так и самостоятельно на предприятиях общественного питания.

Мармит имеет шкаф для хранения кухонного инвентаря.

Элементы мармита, контактирующие с продуктами питания, выполнены из материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором.

Приобретая мармит, ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно ее использовать и делать свой бизнес.

Информируем Вас о том, что в полный состав кухонной линии «Традиция» входят следующие элементы:

Табл. 1

1	Кухонная плита (серия 900) с жарочной камерой или без неё
2	Сковорода универсальная (подъемная чаша)
3	Электросковорода (плоская с гладкой или ребристой поверхностью)
4	Фритюрница
5	Нейтральный стол
6	Мармит вторых блюд
7.	Котел пищеварочный
8	Вытяжной зонт (центральный, либо пристенный)

ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный ком
Предприятие «АТЕСИ» постоянно расширяет и совершенствует
ассортимент выпускаемой продукции , поэтому реальный

комплект , внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации Мармита вторых блюд парового

1. Общие указания

1.1. Мармит вторых блюд кухонной линии «Традиция» (серия 900) работает от трех проводной электрической сети напряжением $220\text{ В} \pm 10\%$ переменного тока с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначена для установки в помещениях с температурой окружающего воздуха не ниже 0°C и относительной влажностью 60% при температуре $+20^{\circ}\text{C}$.

1.2. Мармит устанавливается на устойчивом, горизонтальном основании (полу) на расстоянии не менее 500 мм от легко воспламеняющихся предметов.

1.3. Мармит подключается к электросети специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.

1.4. Корпус мармита должен быть заземлен через имеющийся на корпусе болт заземления.

1.5. Электропитание подводится на блок зажимов на сетевой колодке (см. приложение 1) от распределительного щита через автоматический выключатель.

1.6. Перед пуском мармита в эксплуатацию необходимо заполнить ванну с ТЭНом профильтрованной водой до уровня между отметками «MIN» и «MAX», указанными на стенке ванны. Максимальный объем воды -11,5 литров.

1.7. Оберегайте мармит от небрежного отношения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку ванны и ТЭНа мармита.

1.8. При покупке мармита требуйте проверки работы и комплектности мармита.

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

2. Технические данные

Табл. 2

2.1.	Электрическая потребляемая мощность	кВт не более	1,2
2.2.	Номинальное напряжение	В	220
2.3.	Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220
2.4.	Диапазон регулирования температуры в гастоёмкости	°С	От 55 до 90
2.5.	Время разогрева воды в ванне до 90°С	мин	35
2.6.	Максимальный объем воды в ванне	л	11,5
2.7.	Габаритные размеры (длина x ширина x высота)	мм	900x780x870
2.8.	Масса	кг	

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. Мармит кухонной линии «Традиция-2008» выполнен с защитой от поражения электрическим током класса 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.

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

3.3. Извлекать вилку из розетки разрешается только после выключения нагревательного элемента мармита или после отключения автоматического выключателя, через который будет запитано ваше изделие.

3.4. Не рекомендуется включать мармит без налитой воды в ванне.

3.5. Запрещается:

3.5.1. Оставлять без надзора мармит с включенным нагревательным элементом.

3.5.2. Держать вблизи включенного мармита легковоспламеняющиеся вещества.

3.5.3. Во избежание пожара использовать мармит для обогрева помещения.

3.6. После распаковывания, перед включением в сеть, мармит должен быть выдержан при комнатной температуре в течение 1,5 - 2 ч.

3.7. **Внимание! В рабочем состоянии вода в ванне имеет высокую температуру! Остерегайтесь ожога.**

3.8. Корпус мармита должен быть заземлен. Место заземления обозначено специальным значком.

4. Устройство мармита

4.1. Общий вид мармита (рис. 1)

Мармит представляет собой модуль с распашными дверями, в столешницу устанавливается ванна с гастроремкожстями. Мармит работает в режиме парового подогрева. Терморегулятором плавно регулируется температура воды в ванне. Для слива воды из ванны предусмотрен кран со шлангом.

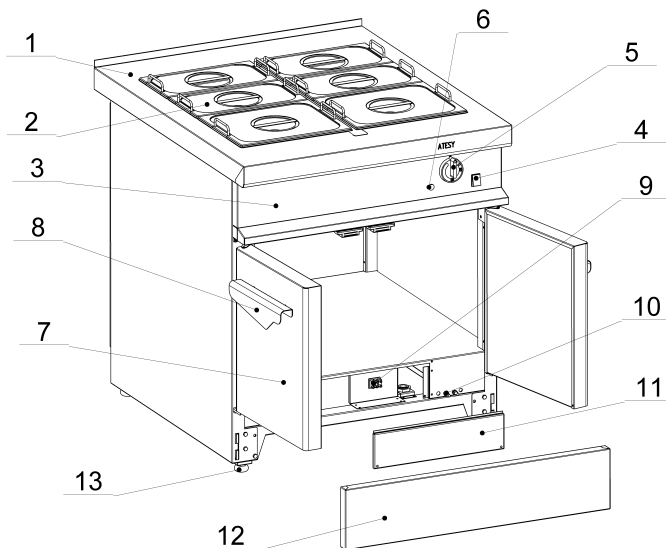


Рис.1

1	Столешница с ванной
2	Гастроемкость с крышкой ГН1/2 -2шт. Гастроемкость с крышкой ГН1/3 -4шт.
3	Панель управления
4	Выключатель электросети
5	Ручка терморегулятора
6	Лампа индикаторная
7	Дверь (2шт.)
8	Ручка двери (2шт.)
9	Сетевая колодка
10	Болт заземления
11	Панель защитная сетевой колодки
12	Защитный экран (плитус)
13	Регулируемая опора (4шт.)

4.2. Нагрев воды в ванне осуществляется трубчатым нагревателем (ТЭНом). Выключатель на лицевой панели управления предусмотрен для подачи напряжения и сигнализации о готовности мармита к работе. Регулирование температуры воды осуществляется поворотом ручки терморегулятора на лицевой панели управления. Лампа индикаторная сигнализирует о процессе нагрева воды до установленной температуры. Рабочая температура воды в ванне поддерживается терморегулятором автоматически.

5. Порядок работы

4.1. Необходимо налить профильтрованную воду в ванну до уровня не ниже отметки «MIN». Для ускорения выхода мармита на рабочий режим рекомендуется наливать в ванну горячую кипяченую воду. Установить гастроемкости с продуктами питания в ванну.

Для включения мармита в электросеть необходимо установить клавишу включения в положение «1» .

4.2. Для включения нагрева воды в ванне необходимо установить ручку терморегулятора в положение, соответствующее тре-

буемой температуре продукта в гастроемкости (поворот осуществляется по часовой стрелке).

При включении электронагревателя воды (регулирование бесступенчатое) поворотом ручки терморегулятора на заданную температуру загорается индикаторная лампа. При достижении заданной температуры воды нагреватель автоматически отключается и лампа индикаторная гаснет.

При уменьшении уровня воды в ванне по мере испарения до отметки «MIN» необходимо доливать кипяченую воду в ванну..

4.3. По окончании приготовления пищи необходимо выключить нагревательный элемент мармита поворотом ручки терморегулятора против часовой стрелки до упора в положение «0» и выключить клавишу. Дать воде остыть до безопасной температуры (30 – 40 °С), вынуть гастроемкости. Удалить из ванны крупные частицы отходов пищи, после этого необходимо слить воду из ванны через шланг в ёмкость, открыв сливной кран ванны.

Провести санитарную обработку ванны и нагревательного элемента. Протереть ванну и ТЭН сухой тканью.

6. Техническое обслуживание

6.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенном от сети мармите.

6.2. Мармит подключается к электросети, имеющей защитное заземление, от отдельного электрического щитка, либо от отдельного автоматического выключателя (типа АК-50) с током нагрузки 16 А.

Схема подключения электроплиты приведена в приложении 1.

6.3. Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

6.4. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку мармита кухонной линии «Традиция» от остатков пищи, конденсата, жира и др. Используйте для этого стандартные средства очистки. После очистки мармита, протрите все поверхности сухими тканями. Обращайте внимание не толь-

ко на чистоту мармита, но и на состояние пола вокруг него, т.к. наличие жидкости или жира на полу – это путь к травматизму.
6.5.. Техническое обслуживание и ремонт оборудования осуществляется по следующей структуре ремонтного цикла :

« ТО » - « ТР »

где : ТО – техническое обслуживание , проводится 1 раз в месяц ;

ТР – технический ремонт , проводится 1 раз в 6 месяцев .

При техническом обслуживании плиты необходимо проделать следующие работы :

- выявить неисправности изделия путем опроса обслуживающего персонала ;
- подтянуть при необходимости крепление датчиков-реле температуры , сигнальной арматуры , двери , облицовок ;
- проверить и при необходимости подтянуть и зачистить контактные соединения токоведущих частей .

Перед проверкой контактных соединений , крепления терморегуляторов и сигнальной арматуры , необходимо отключить оборудование от электросети выключением автоматического выключателя цехового щита . На рукоятку коммутирующей аппаратуры необходимо повесить плакат « Не включать - работают люди ! » .

7. Гарантийные обязательства

7.1. Предприятие «АТЕСИ» гарантирует нормальную работу мармита «Традиция» в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

7.2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя мармита по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

7.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

7.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

7.5. В течение гарантийного срока предприятие «АТЕСИ» производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока заключает договора на квалифицированное послегарантийное обслуживание по телефону:

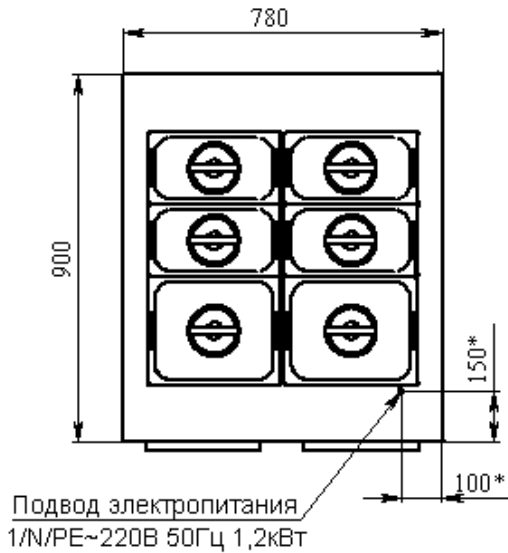
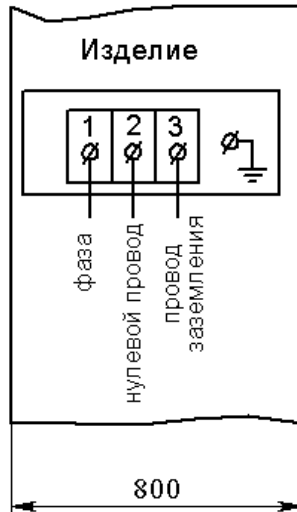
(495) 995-95-99

По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой предприятием продукции.

Приложение 1

Схема подключения мармита к электросети.

Подключение мармита кухонной линии «Традиция» производится к трех контактной колодке, расположенной справа внизу (см. рис. 1, поз.9), от однофазной сети с заземляющим проводом.



*Подвод электропитания

Сечение проводов:

Фазовый	Не менее 1,0 мм ²
Нулевой	Не менее 1,0 мм ²
Заземление	Плетенка 1,0 мм ²

7. Комплект поставки

1	Мармит	1
2	Регулируемые опоры	4
3	Защитный экран (плинтус)	1
4	Руководство по эксплуатации	1
5	Упаковка	1
6	Гастроёмкость с крышкой GH1/2	2
	Гастроёмкость с крышкой GH1/3	4

8. Сведения о приемке

Мармит вторых блюд паровой Кухонной линии «Традиция-2008» (серия 900)

заводской номер _____ соответствует техническим условиям ТУ 5151-016-11440392-98 и признан годными для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 200 г.

Принято ОТК.

М.П.

ATESY®

140000, Россия, Московская область,

г. Люберцы, ул. Красная, д. 1

т/ф: (495) 995-95-99 www.atesy.ru