

**Печь
для пиццы конвейерная
«Риальто»**

ATESY

Печь для пиццы конвейерная

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

Техническое описание

Печь для пиццы конвейерная «Риальто» предназначена для выпечки пицц диаметром до 300 мм. Кроме пиццы в печи можно приготовить бутерброды, гамбургеры, различные полуфабрикаты. Выпекание изделий осуществляется инфракрасным излучением от электрических нагревателей (ТЭНов).

Благодаря тому, что ТЭНы расположены сверху и снизу конвейера и имеют отдельную регулировку температуры, обеспечивается равномерное нагревание продуктов.

Скорость движения конвейера из нержавеющей сетки можно плавно регулировать, обеспечивая необходимое время нахождения продукта в зоне нагрева. Функция реверса (изменения направления движения) конвейера позволяет удобно разместить печь на небольшой площади, а также производить дополнительную тепловую обработку продукта, не переставляя его на другой конец конвейера.

Имеется возможность установки сверху еще одной печи, что позволяет повысить производительность на имеющихся площадях. Для надежной установки второй печи на корпусе сверху выполнены понижения под ножки.

Система воздушного охлаждения обеспечивает минимальный нагрев наружных панелей корпуса. После выключения печи система продолжает работать для охлаждения корпуса до безопасной температуры. Кроме того, предусмотрено отключение ТЭНов в случае выхода из строя вентилятора системы охлаждения.

Все элементы печи, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Печь комплектуется двумя съемными лотками, расположенными на обоих концах конвейера. Снизу конвейера расположен легкосъемный поддон для сбора остатков продуктов.

Приобретая печь, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам успешно использовать изделие в Вашем бизнесе.

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 печи для пиццы конвейерной

1. Общие указания.

1.1. Печь работает от 3-х проводной однофазной электрической сети напряжением $220\text{ В} \pm 10\%$ переменного тока частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода и предназначена для установки в помещениях с температурой окружающего воздуха не ниже 0°C и относительной влажностью не более 60% при температуре $+20^{\circ}\text{C}$.

1.2. Печь собирается, устанавливается и подключается к электрической сети самим потребителем.

1.3. Печь устанавливается на устойчивую, горизонтальную, негорючую подставку (высотой 500-800 мм), на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов. Расстояние от задней стенки изделия до стены должно быть не менее 150 мм для обеспечения свободного выхода охлаждающего воздуха.

1.4. Оберегайте печь от небрежного обращения и ударов.

1.5. Печь подключается к электросети, имеющей защитное заземление, при помощи отдельного электрического щитка или от отдельного автоматического выключателя (типа АК 50) с током нагрузки не более 30 А.

2. Технические характеристики.

Параметр		Значение
2.1	Габаритные размеры, (длина x ширина x высота), мм	1180 x 600 x 430
2.2	Потребляемая электрическая мощность, кВт	6
2.3	Количество ТЭНов, шт	4
2.4	Мощность одного ТЭНа, кВт	1,5
2.5	Номинальное напряжение на ТЭНе, В	220
2.6	Ширина конвейера, мм	300
2.7	Высота туннеля, мм	50
2.8	Пределы регулирования температуры ТЭНов, °С	100-450
2.9	Пределы регулирования времени прохождения туннеля конвейером, мин. (ориентировочно)	3...7
2.10	Производительность, пицц в час (ориентировочно)	до 20
2.11	Масса, кг	

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

3.1. Печь для пиццы выполнена с защитой от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ 27570.0, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.

3.2 Перед включением печи убедитесь в целостности корпуса, электрошнура с вилкой, отсутствии предметов, препятствующих перемещению сетки конвейера. Не допускается эксплуатация изделия с любым из перечисленных дефектов.

3.3. Печь устанавливается на устойчивое, несгораемое основание, на расстояние не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

3.4. Печь относится к приборам, работающим под надзором.

3.5. Расстояние от задней стенки изделия до стены должна быть не менее 150 мм для обеспечения свободного выхода охлаждающего воздуха. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на передней и задней панелях были всегда свободны.

3.6. Внимание! В рабочем состоянии шибера и конвейер имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога!

3.7. Корпус печи должен быть заземлен. Место заземления (болт М6) обозначено на задней панели.

4. Подготовка к работе и порядок работы.

Рис. 1 – Общий вид печи и органы управления

1	Корпус	8	Индикаторные лампы включения ТЭНов
2	Конвейер	9	Ручка регулятора температуры нижних ТЭНов
3	Лоток	10	Выключатель конвейера
4	Поддон	11	Переключатель направления движения конвейера (реверс)
5	Шибер	12	Ручка регулировки скорости конвейера
6	Выключатель «Сеть»	13	Передняя панель
7	Ручка регулятора температуры верхних ТЭНов	14	Винт крепления передней панели

4.1. После распаковывания печи провести санитарную обработку сетки конвейера с помощью стандартных средств очистки. Затем произвести санитарный обжиг туннеля и конвейера. Для этого печь подвергают нагреву в течение 30 минут на максимальном уровне мощности всех ТЭНов, при включенном конвейере.

Рис. 2 – Установка лотка

4.2. Перед включением печи в электросеть, убедитесь в целостности электрошнура, вилки, наличии и исправности заземления сетевой розетки, отсутствии механических повреждений и предметов, препятствующих движению конвейера. Установите

лотки (3) на конвейер, вставив оси лотков в пазы рамы конвейера в соответствии с рис. 2. Поддон (4) установите под конвейер (см. рис. 1).

4.3. Включить электрическую вилку в сеть переменного тока с напряжением $220\text{ В} \pm 10\%$ с частотой 50 Гц с наличием заземления или подключить к отдельному автоматическому выключателю (типа АК50) с током нагрузки не более 30 А с сечением провода подводящей сети не менее 4 мм^2 .

4.4. Управление печью осуществляется с панели управления. Включение производится выключателем (6). После включения убедитесь в работе вентилятора системы охлаждения.

4.4. ТЭНы управляются тремя терморегуляторами. Степень нагрева верхних ТЭНов регулируется терморегулятором (7), нижних – терморегулятором (9). О нагреве ТЭНов свидетельствуют включенные индикаторные лампы (8). При достижении ТЭНом установленного уровня температуры (в зависимости от позиции переключателя температуры) лампа гаснет, нагрев ТЭНа прекращается. После того, как температура ТЭНа снизится ниже установленного уровня, нагреватель включится вновь. Время достижения ТЭНами заданной температуры составляет около 20 минут.

4.5. Включение конвейера осуществляется выключателем (10), изменение направления движения – переключателем (11). Скорость движения регулируется ручкой (12), имеющей 6 положений. Во время работы необходимо следить за тем, чтобы в конвейер не попали предметы, которые могут его заблокировать. При блокировке двигатель отключается электронной системой защиты. В этом случае необходимо отключить конвейер выключателем (10) и устранить препятствие. Система защиты может также сработать при слишком быстром переключении направления движения конвейера (переключателем 11). Для возобновления движения нужно отключить конвейер выключателем (10), подождать около 5 секунд и вновь включить его.

4.6. Отрегулировать высоту просвета туннеля шиберами (5), в зависимости от высоты выпекаемого продукта.

4.7. Для обеспечения высокого качества выпечку пиццы необходимо производить на специально предназначенных для этого сетках (экранах) или противнях. Коржи рекомендуется формировать с помощью прессы для пиццы.

4.8. Температура нагрева и скорость движения конвейера подбирается в зависимости от вида и массы выпекаемого продукта.

4.12. После окончания работы выключите печь выключателем (6). Вентилятор системы охлаждения при этом продолжит работу до достижения корпусом безопасной температуры, после чего автоматически выключится.

5. Обслуживание печи.

5.1. Все работы по обслуживанию печи производить при отключенной от электросети вилке, либо отключенном автоматическом выключателе.

5.2. При монтаже подводящей электросети необходимо использовать 3-х жильные провода сечением 4 мм².

5.3. Ежедневно в конце работы после остывания печи и автоматического отключения вентилятора системы охлаждения (см. п. 4.12) произвести очистку сетки конвейера, туннеля, поддона и лотков и после их промывки и сушки установить на прежнее место.

5.4. Аккуратное и бережное обращение с печью позволит Вам успешно эксплуатировать ее длительное время.

5.5. Через каждые 3 месяца эксплуатации необходимо заменять смазочное приборное масло МВП ГОСТ 1805 в редукторе (10 см³ – в отверстие на крышке) и производить смазку подшипников (2 см³ – в отверстие на корпусе двигателя) (см. рис. 3). Для доступа к двигателю нужно снять переднюю панель (13), отвернув 2 винта крепления (14).

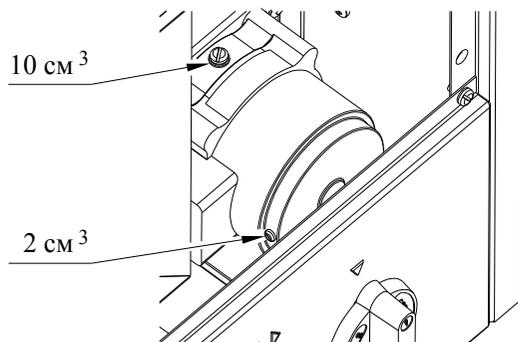


Рис. 3 – Замена масла в двигателе

6. Рецептурное приложение.

Тесто для пиццы

Исходные продукты:

- | | |
|----------------------------------|----------|
| - Мука | 5000 г; |
| - Дрожжи прессованные | 200 г; |
| - Соль (на 1 кг муки) | 20 г; |
| - Оливковое масло (на 1 кг муки) | 100 г; |
| - Вода | 2250 мл. |

Дрожжи развести небольшим количеством теплой воды и поставить в теплое место, пока они не начнут активно бродить. Смешать дрожжи с остальным количеством воды, растворить соль и всыпать муку, замешивать 10 минут, затем влить оливковое масло и замешивать еще 10 минут.

Рецепты и раскладка пицц диаметром 300 мм

Гавайская

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| - Тестовая заготовка | 360 г; |
| - Соус специальный луковый (сладкий) | 70 г; |
| - Филе птицы | 60 г; |
| - Ананас консервированный | 60 г; |
| - Банан | 50 г; |
| - Сыр Эдам | 100 г; |
| - Оливки/маслины | 8 шт. |

Вегетарианская

- Тестовая заготовка 360 г;
- Соус специальный луковый 70 г;
- Базилик сушеный 1 г;
- Перец белый 1 г;
- Грибы шампиньоны 40 г;
- Помидоры свежие 40 г;
- Перец сладкий 40 г;
- Сыр Эдам 100 г;
- Оливки/маслины 8 шт.

Суприм

- Тестовая заготовка 360 г;
- Соус специальный луковый 70 г;
- Колбаса в/к (с/к) 40 г;
- Ветчина свиная 30 г;
- Грибы шампиньоны 40 г;
- Помидоры свежие 30 г;
- Перец сладкий 40 г;
- Сыр Эдам 100 г;
- Оливки/маслины 8 шт.

Экзотика

- Тестовая заготовка 360 г;
- Соус специальный луковый (сладкий) 70 г;
- Ананас консервированный 40 г;
- Банан 40 г;
- Киви 40 г;
- Яблоко свежее 40 г;
- Сыр Эдам 100 г;
- Оливки/маслины 8 шт.

Европейская

- Тестовая заготовка 360 г;
- Соус специальный луковый 70 г;
- Ветчина вареная свиная 30 г;
- Говядина вареная 30 г;
- Помидоры свежие 30 г;
- Грибы шампиньоны 40 г;
- Сыр Эдам 100 г;
- Оливки/маслины 8 шт.

Дары моря

- Тестовая заготовка 360 г;
- Соус специальный луковый 70 г;
- Сыр Моцарелла 20 г;
- Морской коктейль 50 г;
- Болгарский перец 40 г;
- Сыр Эдам 100 г;

7. Гарантийные обязательства.

7.1. Предприятие «Атеси» гарантирует нормальную работу изделия в течение 6 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

7.2. Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя по вине потребителя из-за несоблюдения требований, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации.

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

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

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

7.5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока, возможно заключить договор на послегарантийное обслуживание по телефону: **(495) 995-95-99**

8. Комплект поставки.

1	Печь для пиццы конвейерная	1
2	Лоток	2
3	Поддон	1
4	Розетка РШ-40А/250В	1
5	Руководство по эксплуатации	1
6	Упаковка	1

9. Сведения о приемке.

Печь для пиццы конвейерная «Риальто»

Заводской номер _____

Дата выпуска _____ 200 ____ г.

Принято ОТК

м.п.

АТЕСИ

140000, Россия, Московская область,

г. Люберцы, ул. Красная, д.1

т/ф (495) 995-95-99

info@atesy.ru

www.atesy.ru