

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПЕЧИ ПХЭ-500

### I. Назначение изделия.

Секционная пекарная электропечь предназначена для выпечки формового хлеба в хлебных формах по ГОСТ 17327-88 и других хлебобулочных и кондитерских изделий на противнях; в пекарнях и на предприятиях общественного питания.

В конструкции печи применен секционный принцип.

### II. Устройство и принцип работы.

1) Печь представляет собой камеру, обогреваемую сверху и снизу трубчатыми электронагревателями - ТЭНами, установленными горизонтально: пять штук снизу и четыре сверху. Электрические контакты ТЭНов выведены на заднюю стенку камеры и закрыты крышкой.

Нижние ТЭНы закрываются двумя толстыми подовыми листами, на которые устанавливаются хлебные формы или противни.

Для снижения теплотерь пекарная камера изолирована теплоизоляционным материалом. Справа от пекарной камеры размещен блок управления, на лицевой панели которого установлены сигнальные лампы, указывающие на работу ТЭНов, автомат отключения верхних ТЭНов и ручка регулировки температуры. Необходимая температура в рабочей камере поддерживается автоматически капиллярным термореле, которое через пускатель включает и отключает ТЭНы.

2) Питание подается на контакты клеммной колодки через вводное отверстие в корпусе. Проводник заземления присоединяется к заземляющему контакту, расположенному на задней панели печи.

### III. Указания мер безопасности.

1) По способу защиты человека от поражения электрическим током электропечь относится к классу 01 по ГОСТ12.2.007.0-75.

Безопасность при эксплуатации и обслуживании печи обеспечивается ее конструкцией, предусматривающей ограждение всех электрических контактов, и надежной изоляцией токоведущих проводников.

2) К работе с печью допускаются лица, прошедшие вводный инструктаж по технике безопасности, инструктаж на рабочем месте и изучившие устройство печи.

3) Рабочее место пекаря должно быть нормально освещено.

4) Запрещается работать со снятыми кожухами.

5) При работе печи не допускается проливание жидкости на подовую поверхность камеры, т.к. поверхности камеры нагреваются до температуры более +300 С. Очистка пода должна производиться только при полностью остуженной камере.

6) Перед началом работы необходимо:

- убедиться в закреплении защитных кожухов;
- проверить наличие заземления;
- убедиться в исправности печи;
- убедиться в плотном прилегании дверки.

7) Во время работы:

- содержать рабочее место в порядке, не загромождать проходы;
- не допускать чрезмерной задымленности помещения и регулярно, по окончании работы производить проветривание и влажную уборку;
- при обнаружении неисправностей немедленно выключить печь и сообщить руководителю.

### IV. Монтаж и подготовка к работе.

1) Установить печь на нужном месте.

- 2) Промыть печь мыльной водой и протереть насухо.
- 3) Подключить блок управления к 3-х фазной сети переменного тока напряжением 3х380В согласно электрической схемы.

В случае подключения нескольких модулей одновременно шлейфовый кабель присоединяется к входным контактам пускателей КМ каждого модуля.

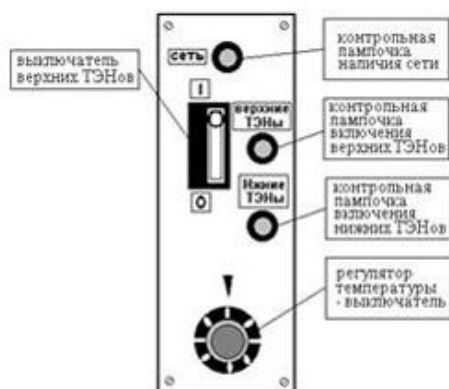
- 4) Корпус машины заземлить согласно требованиям ПУЭ.
- 5) Проверить работу печи без загрузки и убедиться в ее исправности.

#### V. Наладка и обслуживание.

- 1) Печь поставляется заказчику полностью отрегулированной и налаженной.
- 2) В процессе эксплуатации необходимо периодически контролировать затяжку контактных соединений.

#### VI. Подготовка к работе и порядок работы.

- 1) Подключите сеть, на панели управления загорится верхняя контрольная лампочка.
  - 2) За 20-30 мин. до начала выпечки включите печь для прогрева камеры установкой лимба термореле на температуру, соответствующую технологическому процессу, при этом загорятся контрольные лампочки верхних и нижних ТЭНов.
  - 3) Загружайте в камеры тесто после того как погаснут лампочки ТЭНов.
- Во избежание потерь тепла не оставляйте дверку камеры открытой на продолжительное время.
- 4) По окончании работы отключите печь поворотом лимба терморегулятора в положение "ОТКЛ".
  - 5) Промойте облицовку и ручки дверей печи горячей водой и протрите их.



#### VII. Характерные неисправности и методы их устранения.

N	Неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
1	Печь не включается.	Обрыв питающей эл.сети.	Проверить наличие всех 3х фаз.
2	Сильный запах изоляции.	Подгорают эл. контакты.	Затянуть ослабленные контакты.
3	Температура не регулируется.	Неисправность термореле.	Заменить на исправное.
4	Неравномерное пропекание хлебобулочных изделий и увеличенное время разогрева камеры.	Перегорел ТЭН.	Заменить новым.

### **VIII. Гарантийные обязательства.**

- 1) Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие соответствия оборудования требованиям технических условий ТУ, при соблюдении покупателем условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатацию оборудования, установленных данным паспортом.
- 2) Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 месяцев, со дня продажи оборудования покупателю.