

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию электрической печи Fiorini модель Rotor (60x80)

Вступление

Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию является собственностью производителя. Данное руководство является частью печи, поставляется вместе с печью и должно храниться вместе с ней в случае передачи прибора другим лицам в течение всего срока ее эксплуатации (с момента поступления на рынок и до утилизации) в безопасном месте.

В технической документации отображены основные характеристики печи, что позволяет пользователю использовать печь самым продуктивным способом в течение всего срока эксплуатации в безопасности.

Данное руководство адресовано всем операторам, которые имеют отношение к транспортировке, установке, работе, настройке, демонтажу, техобслуживанию и чистке печи. Лица, ответственные за выше указанные действия, должны внимательно прочитать данное руководство до начала работы с печью.

Производитель не несет ответственность за возможные травмы людей и/или вред для окружающей среды вследствие несоблюдения правил данного руководства.

Производитель сохраняет право вносить изменения, обоснованные коммерческими и/или техническими причинами в любое время без предварительного уведомления, т.е. содержащаяся здесь и далее информация может быть изменена.

В данном руководстве представлены технические характеристики, действия по вводу в эксплуатацию, проведению планового техобслуживания печи. Также в нем описаны превентивные устройства, электрические схемы, запасные части.

Для обеспечения отличной и длительной работы печи и всех ее компонентов операторы и персонал, ответственный за техобслуживание, должны прочитать данное руководство и строго соблюдать все указанные инструкции.

Гарантия

Гарантийный период на печи полочного типа модели Rotor составляет 6 (шесть) месяцев.

Гарантия распространяется на замену запчастей, кроме электрических компонентов и моторов. Для улаживания вопросов, связанных со службой послепродажного обслуживания, следует обращаться в компанию Forni Fiorini или их дилеру.

При получении товара убедитесь, что стандартное оборудование, поставляемое с печью, и возможные опции по запросу были включены в поставку.

Любые рекламации должны направляться в письменном виде на фабрику- производителя не позднее трех дней после получения товара.

Гарантия не распространяется на неисправности, вызванные неправильным подключением к сети электропитания, защитным устройствам и неправильной сборкой.

Кроме того, гарантия не действительна в следующих случаях:

- при неудовлетворительной работе печи из-за установки, выполненной неквалифицированными лицами.
- при несоблюдении клиентом условий оплаты.
- неправильной эксплуатации печи и несоблюдении основных правил работы.
- при работе печи, проводимой неквалифицированными лицами.

Компания Forni Fiorini не несет ответственность за травмы людей или повреждения материалов, вызванные вследствие несоблюдения выше указанных правил.

Гарантия не действительна также, если сборка печи выполняется не нашим техническим персоналом.

Глава 1: Описание прибора

1.1 Вступление

Печь ротационная модели Rotor соответствует всем рабочим требованиям в своей области применения. Данная модель была разработана для быстрой и экономичной работы для выпекания хлеба методом влажного, устойчивого и однородного тепла.

Печь полностью разбирается, поэтому ее сборку должен проводить только квалифицированный персонал.

1.2 Область применения

Ротационная печь была разработана и произведена для выпечки на вращающейся тележке хлеба больших и маленьких размеров и других подобных продуктов. Использование в других целях считается недопустимым.

Данная печь используется в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Благодаря применяемой системе выпечки печь вырабатывает влажный и насыщенный пар, также имеет разнообразную систему впрыска пара, подходит для различных типов хлеба.

Эксплуатация прибора может проводиться только квалифицированным оператором не моложе 14 лет.

1.3 Ограничения по эксплуатации

Ограничений по эксплуатации печи в своей области применения нет (см. 1.2), если не указано отдельно.

Продукты, подлежащие выпечке, не должны содержать спирт и подобные материалы, т.к. во время процесса выпечки они выделяют взрывоопасные вещества. Запрещается выпекать в печи любые продукты, отличные от продуктов хлебопекарной и кондитерской индустрии.

1.4 Габаритные размеры

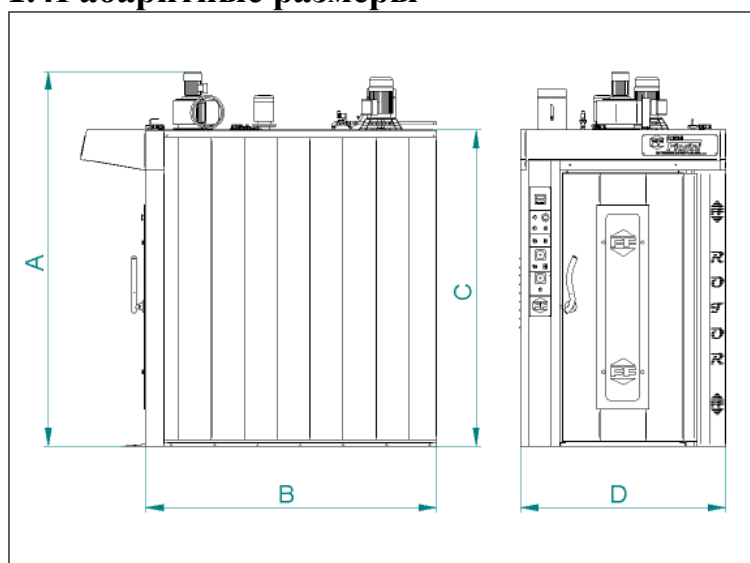


рис. 1

1.5 Технические данные

| модель | лотки | производ-ть | вес | внешние габаритные размеры |
|------------|---------|-------------|------|----------------------------|
| | см | | | |
| Mini Rotor | 40x60 | 36 | 1400 | 2610X1710X2200X1280 |
| Mini Rotor | 45x65 | 43 | 1400 | 2610X1710X2200X1280 |
| Mini Rotor | 50x60 | 45 | 1400 | 2610X1710X2200X1280 |
| Mini Rotor | 50x70 | 52 | 1400 | 2610X1710X2200X1280 |
| Rotor | 60x80 | 72 | 1600 | 2610X2030X2200X1430 |
| Maxi Rotor | 80x80 | 96 | 1800 | 2610X2400X2200X1700 |
| Maxi Rotor | 75x95 | 106 | 1800 | 2610X2400X2200X1700 |
| Maxi Rotor | 80x90 | 108 | 1800 | 2610X2400X2200X1700 |
| Maxi Rotor | 80x100 | 120 | 1800 | 2610X2400X2200X1700 |
| Rotor 2 | 60x80x2 | 140 | 2000 | 2740X2650X2300X1900 |

Глава 2: Устройства безопасности

2.1 Применяемые директивы

Дизайн и производство прибора соответствуют основным санитарным нормам и требованиям по безопасности согласно директиве по машинам 89/392/ЕЕС (и последующим редакциям 91/368 ЕЕС, 93/44/ЕЕС и 93/68 ЕЕС), директиве по низкому напряжению 72/23/ ЕЕС (и последующей редакции 93/68/ЕЕС).

2.2 Применяемые устройства

Для обеспечения безопасной эксплуатации печи были использованы следующие защитные устройства:

- блокирующее устройство двери: При открытии двери тележка перестает вращаться, выключается горелка и воздушный вентилятор.
- внутренняя ручка: на двери внутри печи есть ручка. При случайном закрытии двери используйте данную ручку.
- защитный термостат: Внутри пекарной камеры и на выходящем дымоходе есть два механических защитных термостата, которые предотвращают повышение температуры во избежание повреждения печи.

Защитный термостат настраивается на заводе производителя. Не занимайтесь его настройкой самостоятельно!

2.3 Правила, которые следует соблюдать при эксплуатации печи

- 1) Эксплуатацию печи могут проводить только квалифицированные пекари и кондитеры.
- 2) Лица, работающие с печью, должны быть старше 14 лет.
- 3) Запрещается работать с прибором под воздействием алкогольных напитков, наркотиков и медицинских препаратов, которые могут изменить физическое и умственное состояние оператора.
- 4) При загрузке и выгрузке тележки следует использовать средства личной защиты (перчатки, фартук, колпак и т.д.).

2.4 Наклейки

Ниже указано описание и месторасположения наклеек. Оператор обязан сохранять их и соблюдать их указания.



Опасность: Данный знак находится на корпусе электрической панели. Он указывает на то, что к данной области поступает ток. При проведении техобслуживания требуется отключить печь от источника питания с помощью специально предназначенных выключателей.

Шильд: находится на корпусе электрической панели. Он содержит все технические данные, необходимые для идентификации прибора.

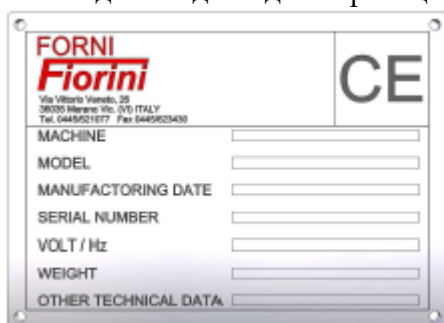


рис. 2 шильд

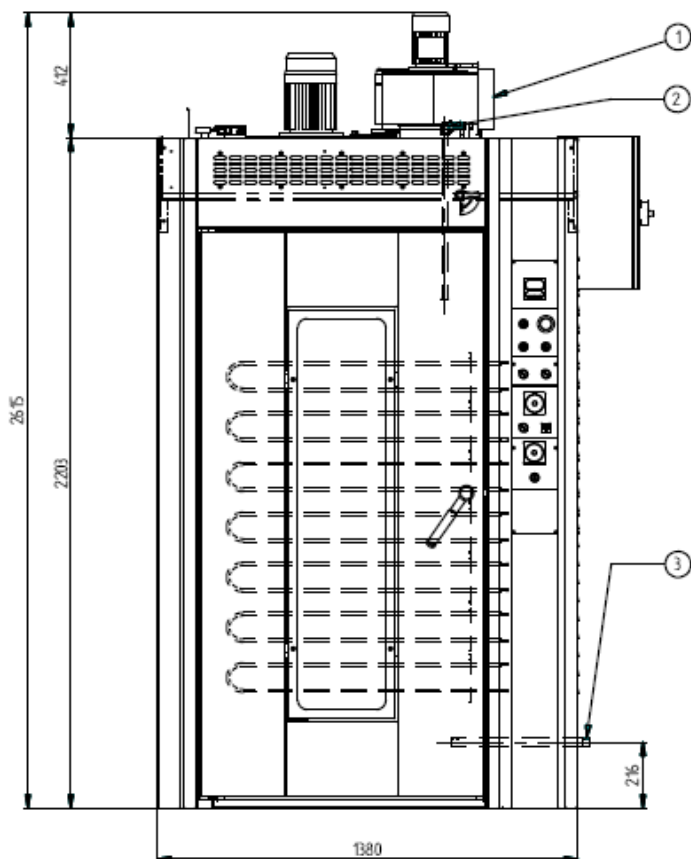
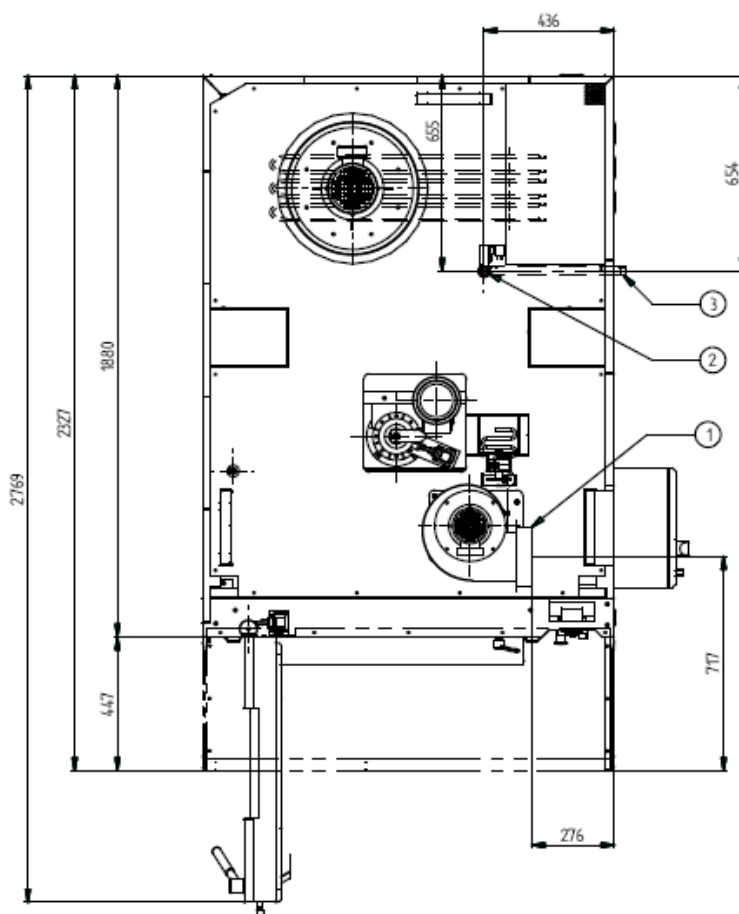
Глава 3: Сборка

3.1 Сборка печи

Распаковка, сборка и подключение печи к сети должны проводиться только квалифицированным персоналом. Клиент должен организовать место сборки согласно следующим указаниям.

3.2 Схема подключений

| POS. | DENOMINAZIONE |
|------|--|
| 1 | Steam exhaust pipe \varnothing 200 |
| 2 | Water intake for steamer \varnothing 1/2" |
| 3 | Discharge of steamer excess \varnothing 3/4" |
| | Power supply connection 1 cable 4x25 mm ² 3PH + T |



| POS. | DENOMINAZIONE |
|------|--|
| 1 | Steam exhaust pipe \varnothing 200 |
| 2 | Water intake for steamer \varnothing 1/2" |
| 3 | Discharge of steamer excess \varnothing 3/4" |
| | Power supply connection 1 cable 4x25 mm ² 3PH + T |

3.3 Подъем

Только квалифицированный персонал, имеющий необходимое подъемное оборудование, может поднимать печь.

Упакованную печь следует поднимать с помощью вилчатого подъемника, как показано на рис. 4. После распаковки печи используйте кран и тросы. Для скрепления есть специальные ручки, расположенные с верхней части печи, см. рис.5.

Подъемная мощность используемого оборудования и тросов должна соответствовать общему весу брутто печи; угол наклона тросов не должен превышать указанный на рис.5.

Вес брутто печи Rotor: 1650 кг.



рис.4: подъем упакованной печи

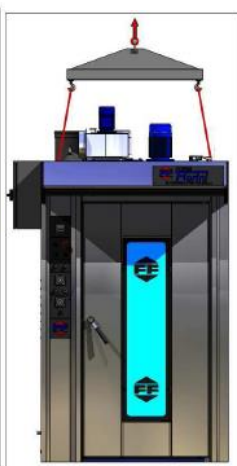


рис. 5: подъем печи с помощью тросов

Подключение: вступление

Все внешние подключения печи должны выполняться квалифицированными компаниями, которые предоставляют декларации соответствия на проведенные работы согласно действующему законодательству в стране, где проводится эксплуатация прибора, и указаниям производителя, представленным в данном руководстве.

3.4 Подключения к сети электропитания

Убедитесь, что напряжение сети питания соответствует значению, указанному в электрической схеме и на внутренней стороне электрической платы. Кабель питания должен иметь сечение, не меньшее чем значение, указанное на схеме, кроме того, должен быть заземляющий провод требуемого сечения.

Также следует установить магнитно-тепловой переключатель и дифференциал соответствующей мощности в том же помещении, что и сама печь. Они должны быть хорошо видны с рабочего места. Если печь типа 3 фазы + нейтральный провод, то нейтральный провод должен выходить от того же сетевого переключателя с тем же сечением 3 фазы.

До подключения кабеля питания к сетевым терминалам установите основной выключатель на панели в положение “0” и убедитесь, что он действительно обесточивает все провода.

Далее аккуратно сопоставьте кабель питания с сетевыми терминалами платы и проверьте, совпадает ли напряжение на них с требуемым значением.

Внимание: Не изменяйте положение нейтрального провода и фаз.

Проверьте, крепко ли затянуты винты внутри электрической панели, убедитесь, что они не разболтались вследствие транспортировки.

Ниже представлены технические данные в кВт:

| | |
|-----------------------|-------|
| Мощность нагревателей | 49,35 |
|-----------------------|-------|

| | |
|-------------------|------|
| вентилятор мотора | 1.50 |
| всасывающий мотор | 0.12 |
| мотор тележки | 0,37 |

3.5 Подключение к сети водоснабжения

Вверху печи необходимо установить входящую трубу для воды (1/2”) с запорным вентилем, а с левой нижней стороны необходимо обеспечить наличие слива для парогенераторов.

Макс. давление на входе воды: 2,5ммбар.

Рекомендуется установить умягчитель воды во избежание образования накипи внутри паровой системы.

3.6 Подключение горелки

нет

3.7 Подключение отвода для сгораемых продуктов

Нет

3.8 Подключение отвода для пара

Печь требует выходного отверстия для пара, производимого во время процесса приготовления, которое должно быть отделено от отвода для продуктов сгорания.

Пар должен выходить непосредственно наружу помещения.

Необходимо подготовить выходную трубу для пара с небольшим наклоном по направлению книзу, а затем установить трубу для выхода конденсата, чтобы пар не возвращался обратно в печь.

3.9 Помещение

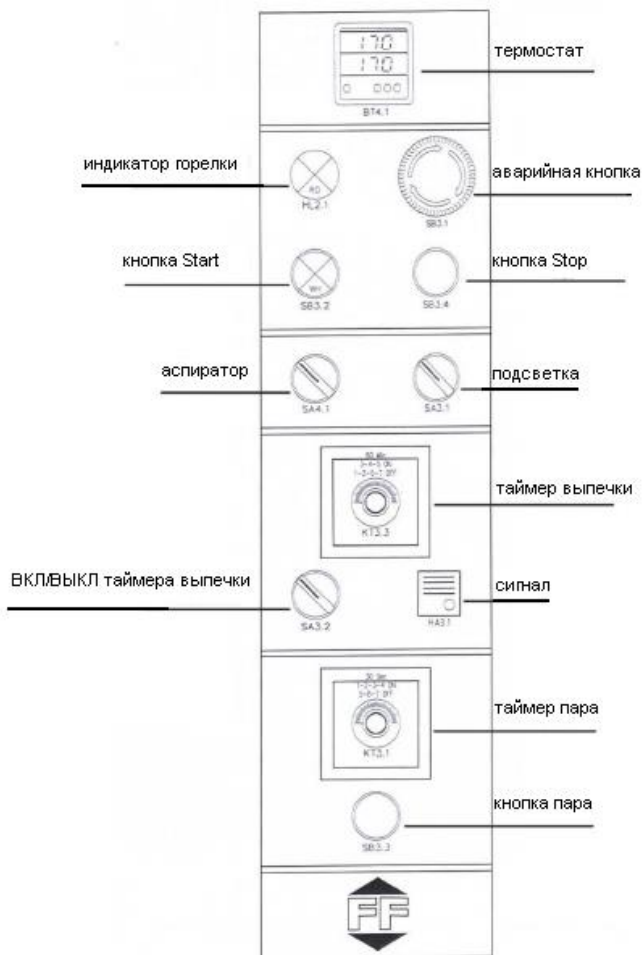
Пол в помещении, где будет установлена печь, должен быть ровным и способным выдержать вес печи. Помещение должно быть оснащено необходимым противопожарным оборудованием.

Для лучшей работы горелки в помещении необходимо обеспечить доступ свежего воздуха.

Отверстия для доступа воздуха должны располагаться на внешней стене, они должны быть постоянно открыты, особенно в зимний период.

Глава 4: Эксплуатация

4.1 Панель управления



4.2 Включение печи

- Убедитесь, что дверь пекарной камеры должным образом закрыта.
- Отпустите аварийную кнопку (SB3.1) и нажмите общий переключатель – Старт (SB3.2). Так напряжение будет подаваться к печи, к нагревателям, вентилятор начнет работать.
- Установите требуемую температуру с помощью термостата (BT4.1).
- Установите время парообразования с помощью таймера (KT3.3).
- Подождите, когда в печи установится требуемая температура.

Производитель рекомендует устанавливать температуру около 240°

Рекомендуется устанавливать таймер пара на 5 сек. при давлении воды около 2.0атм.

4.3 Выключение печи

Своевременное выключение печи осуществляется следующим образом:

- нажатием аварийной кнопки (SB3.1)
- при открытии двери печи.

4.4 Выпечка

Ниже приводится описание этапов работы по выпечке теста:

- При установлении требуемой температуры откройте выпускной клапан в верхней части печи.
- Чтобы включить аспиратор, поверните селектор (SA4.1).
- Нажмите кнопку Стоп (SB3.4), подождите, пока остановится крюк. Откройте дверь, принимая меры предосторожности против ожогов, т.к. печь уже нагрета до температуры выпечки. Убедитесь, что открыт вытяжной клапан левой стойки. Приоткройте дверь на половину на несколько секунд, затем откройте ее полностью.
- Вставьте тележку до упора, закройте дверь.

Помните, чем дольше дверь остается открытой, тем больше падает температура камеры, тем больше времени потребуется для ее нагрева.

- Закройте выпускной клапан.
- Включите тележку, нажав кнопку Старт (SB3.2).
- Проверьте, горит ли кнопка (SB3.3), которая регулирует систему впрыска пара, нажмите ее для подачи пара в камеру.
- Установите время выпечки на таймере (KT3.3).
- Поверните кнопку ВКЛ/ВЫКЛ таймера (SA3.2) для начала отсчета времени.
- При завершении цикла раздается звуковой сигнал, который отключается, когда кнопка таймера (SA3.2) находится в положении "0".
- Нажмите кнопку Стоп (SB3.4), подождите, когда остановится тележка, откройте дверь, извлеките тележку.

При загрузке и выгрузке тележек и лотков из печи всегда используйте перчатки из кевлара, подходящие для высоких температур.

4.5 Настройка воздушного потока

Для обеспечения постоянной подачи "R" (рис. 8) воздуха соблюдайте следующие указания. Не забывайте, что действия должны проводиться внутри печи, поэтому она должна остыть.

- Расслабьте винты (см. 1 рис.8).
- Двигайте по одной заслонке на 2 мм за раз (см.2 рис.8) (чтобы открыть щели, двигайте заслонки «А» вправо, заслонки «В» влево).
- Затяните винты (см. 1 рис.8).

На рис.7 изображен проход воздушного потока. В главе 8 изображены способы настройки воздушного потока при помощи «заслонок/жалюзи».

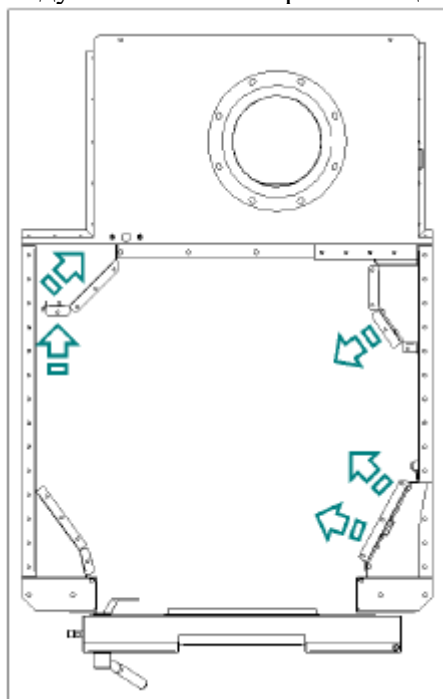


рис.7 направление воздуха

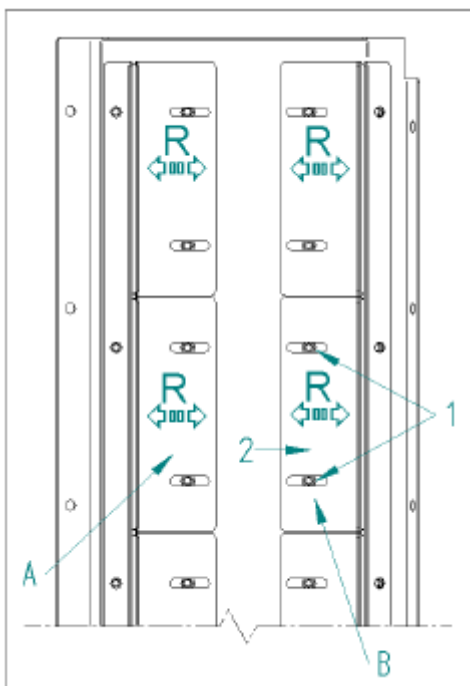


рис.8 настройка воздушного потока

Глава 5: Техобслуживание:

5.1 Вступление

Любая печь требует проведения планового техобслуживания для обеспечения продуктивной работы. Ниже представлены некоторые указания.

Техобслуживание можно проводить только, когда печь остынет и когда она отключена от источника питания. Если требуется провести техобслуживание внутреннего оборудования печи, обратитесь к

компании- производителю или вашему продавцу. Если не работает электрическое оборудование, убедитесь, что его техобслуживание проводил квалифицированный электрик.

5.2 Техобслуживание горелки

нет

5.3 Замена лампы

- Отключите печь от источника питания с помощью основного переключателя.
- Снимите внешнее стекло двери, расслабив два винта с левой стороны стекла.
- Замените лампу, выкрутив ее из патрона. Используйте лампу 24В 60Вт E27 300°C.
- После замены установите стеклянную крышку на место.

5.4 Замена плавких предохранителей

Отключите печь от источника питания с помощью основного переключателя. Откройте электрическую панель, замените плавкие предохранители новыми с теми же характеристиками.

5.5 Чистка печи

До проведения чистки отключайте печь от сети питания.

Поддерживайте чистоту печи, соблюдая все необходимые меры.

- чистка внешних поверхностей: Прочищайте печь с помощью мягкой влажной тряпочки с использованием жидкого не едкого моющего средства (Не использовать водопроводную воду!).
- чистка камеры: При чистке камеры не используйте токсичные моющие средства!
- чистка стекла: Стекло нельзя чистить, когда оно нагрето, т.к. при внезапном изменении температуры оно может треснуть.

5.6 Замена резинового уплотнения двери

Заменяйте резиновое силиконовое уплотнение двери при его износе. Если уплотнение двери не будет выполнять свою функцию, пар будет выходить из камеры, будет расходоваться лишнее топливо.

Печь должна остыть.

5.7 Чистка водной системы

Необходимо регулярно прочищать фильтр водной системы, а также убирать накипь и другие отложения в распыляющей трубе системы впрыска пара. При пренебрежении техобслуживанием паровые отверстия будут засоряться, что приведет к нарушению системы. При установке умягчителя или кондиционера воды прочищайте регулярно фильтры.

5.8 Длительный простой

Если печь не будет использоваться в течение длительного времени, ее следует тщательно прочистить и провести все необходимые проверки. При возобновлении работы печи соблюдайте все описанные действия (см. пар.4.2).

5.9 Демонтаж печи

Демонтаж печи не несет особой опасности, в любом случае данные действия может проводить только квалифицированный персонал.

5.10 Неисправности: причины и способы устранения

Когда тележка останавливается, она не совмещается с дверью.

- а) смещение кулачка на вращающемся вале: поместите кулачок так, чтобы тележка останавливалась в правильном положении.
- б) ослаблено трение мотора-редуктора: вытяните немного винт.

Тележка не останавливается

Концевой переключатель тележки не работает: замените его.

Тележка не вращается:

- а) ослаблено трение мотора-редуктора: вытяните немного винт
- б) мотор не работает: проверьте обмотку мотора, при необходимости замените ее.
- с) редуктор не работает: проверьте редуктор, при необходимости замените его.

В печи не устанавливается требуемая температура

- а) Термостат не работает. Замените его.
- б) Термостат настроен на более низкую температуру.

Требуемая температура устанавливается слишком долго.

- а) ТЭНы не греют. Проверьте.
- б) Вентилятор мотора вращается в противоположном направлении: Поменяйте местами электрические провода.

Печь холодная, происходит утечка воды из слива системы впрыска пара.

Соленоидный клапан закрыт неплотно. Прочистите или замените его.

В пекарной камере мало пара:

- а) низкая температура печи: настройте печь на требуемую температуру.
- б) требуется слишком много пара, паровое устройство слишком сильно охлаждается: сократить подачу воды к паровому устройству, сократить время парообразования на таймере или уменьшить давление воды на входе.

В пекарной камере нет пара

Соленоидный клапан не работает: Прочистите или замените его.

Продукт на половине тележки выпекается не однородно.

Мотор тележки и /или мотор вентилятора вращается в противоположном направлении: Поменяйте местами электрические провода.

Продукт на нижних лотках выпекается слишком сильно.

Откройте лапки В1 и В2 воздушных проходов в верхней части камеры.

Недостаточное выпекание продукта на верхних лотках

Закройте лапки В1 и В2 воздушных проходов в нижней части камеры.

Продукт на некоторых центральных лотках выпекается не однородно.

Откройте немного лапку воздушного прохода, где находятся такие лотки.

Плохая тяга от вытяжки

Всасывающий мотор вращается в противоположном направлении: Поменяйте местами электрические провода.

ТЭНы не включаются.

- а) Поврежден блок управления.
- б) Сработал защитный термостат. Сбросьте защитный термостат. Если он срабатывает снова, проверьте состояние рабочего термостата и тягу дымохода.
- в) Заданная температура ниже температуры пекарной камеры: увеличьте значение температуры на термостате.

Вентилятор и/или аспиратор производит посторонний шум

Подшипник мотора сломан. Замените мотор или проверьте вентилятор.

Отображаемая на дисплее температура не соответствует актуальной.

- а) Датчик для замера температуры установлен не правильно. Поместите датчик правильно.
- б) Датчик поврежден. Замените его.
- с) Поврежден термостат. Замените его.

Глава 6: Запасные части

6.1 Как их заказать

Данная глава содержит информацию по заказу запчастей. Она была разработана так, чтобы можно было быстро просмотреть компоненты печи.

Чтобы узнать о наличии на складе и заказать запчасти, необходимо сообщать следующую информацию:

- 1 – тип машины и ее серийный номер (см. данные на шильде)
- 2 – напряжение мотора (см. данные на шильде)
- 3 – код детали номер таблицы, где она изображена
- 4 – название части
- 5 – требуемое кол-во
- 6 – правильное имя и адрес покупателя. Также следует указать адрес поставки.
- 7 – необходимый способ транспортировки. Если данный пункт не указан, производитель сохраняет право выбрать на свое усмотрение наиболее подходящий способ.

Коды некоторых ходовых деталей:

| CODE | DESCRIPTION |
|------|---------------------------|
| M1 | ASPIRATOR MOTOR |
| M2 | TROLLEY MOTOR |
| M3 | FAN MOTOR |
| BR | BURNER |
| Y1 | SOLENOID VALVE |
| HL1 | OVEN LIGHT |
| SQ1 | DOOR LIMIT SWITCH |
| SQ2 | TROLLEY LIMIT SWITCH |
| BT2 | CHAMBER SAFETY THERMOSTAT |
| BT3 | CHIMNEY SAFETY THERMOSTAT |

Глава 7: Тележки и лотки

7.1 Вступление

При соблюдении действующих санитарных стандартов и европейских норм тележки и лотки производятся из следующих материалов:

- нержавеющая сталь 304 и 430
- алюминий 6060, 5754, 5052, 3003
- силикон NH 2292 и тефлон Du Pont, подходящий для применения в пищевой индустрии согласно декрету 108 от 25/012/92 и директиве 89/108/СЕЕ. До использования необходимо прочистить лотки и тележки, чтобы убрать пыль, появившуюся во время транспортировки и/или хранения, следы защитной или производственной смазки.

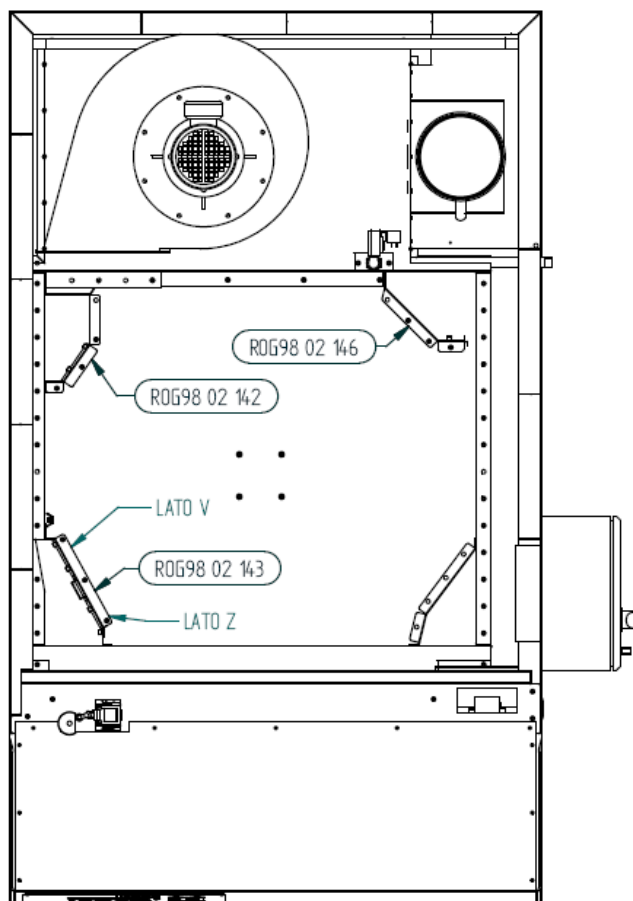
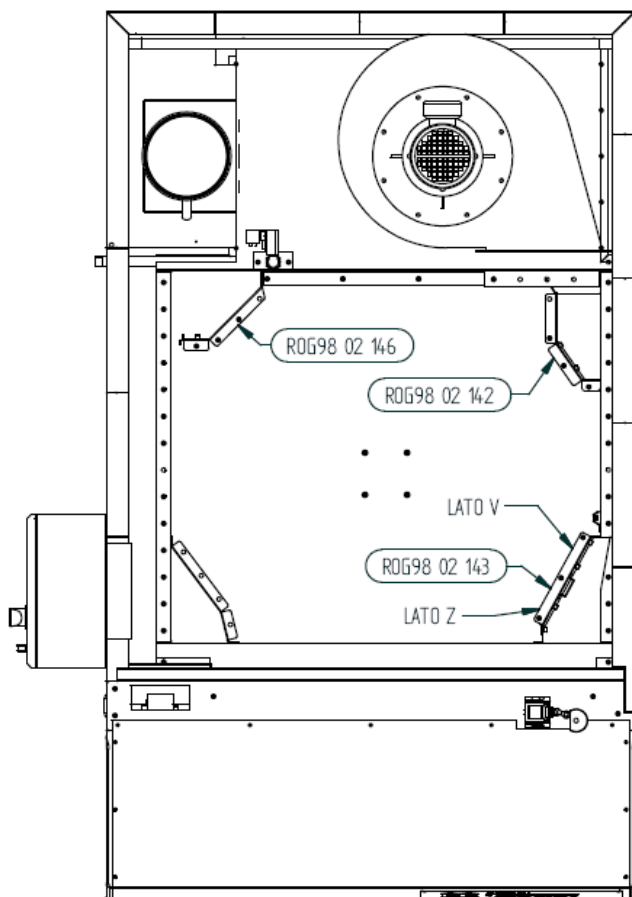
7.2 Правила техобслуживания и эксплуатации

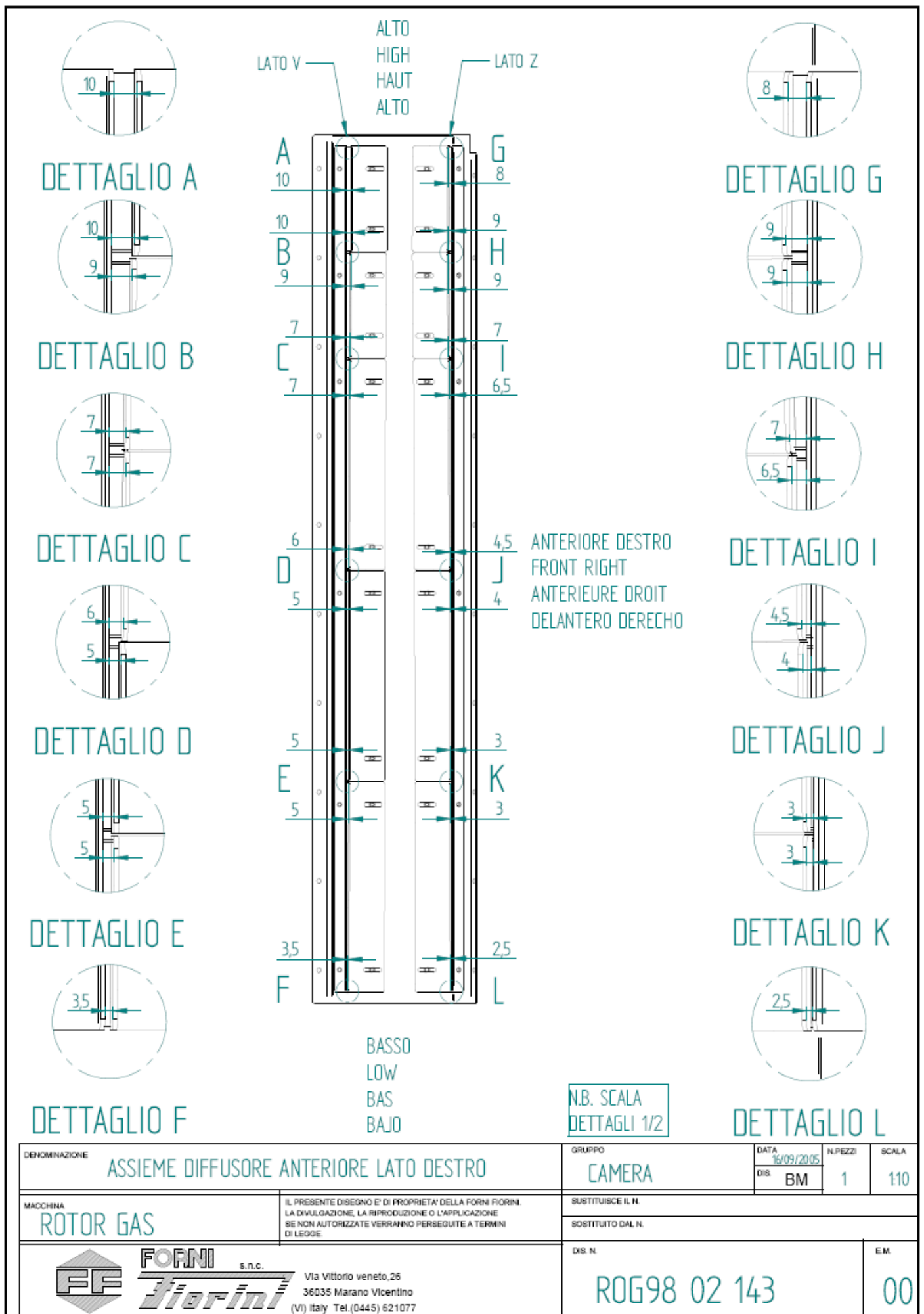
- 1) Не царапайте металлические поверхности и крышки металлическими инструментами и жесткими щетками.
- 2) Не размещайте непригорающие формы и лотки в горячую печь без сырого продукта, т.к. тепловое напряжение портит непригорающие поверхности и сокращает срок их эксплуатации.
- 3) Как и все оборудование, разработанное для продуктов питания, лотки и формы, а также тележки, предназначенные для перемещения, расстойки и/или приготовления теста, необходимо прочищать после эксплуатации и хранить в чистом, сухом месте.
- 4) Не мойте лотки и формы из распылителей под высоким давлением воды, не используйте едкие моющие средства. Для удаления остатков хлеба и жира используйте влажные губки и тряпочки, промывайте водой при макс. температуре 60°C и давлении менее 10 бар. Можно использовать моющие средства с низким содержанием щелочи и умеренной пеной, т.к. они не содержат агрессивных веществ и предназначены для чистки предметов, входящих в контакт с продуктами питания. В таких случаях тщательно прополаскивайте водой и сушите. Не используйте пар.
- 5) Используйте перчатки для защиты от высоких температур при работе с лотками или формами, а также при выгрузке тележки из печи.

7.3 Перемещение

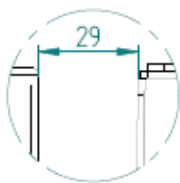
Для перемещения тележек ухватитесь за нее на высоте около 1 метра от пола, убедитесь, что лотки правильно размещены и закреплены на уровнях.

Глава 8 Настройка воздушных потоков

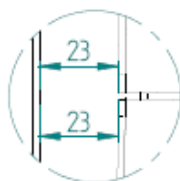




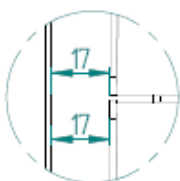
ALTO
HIGH
HAUT
ALTO



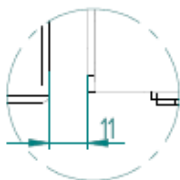
DETTAGLIO A



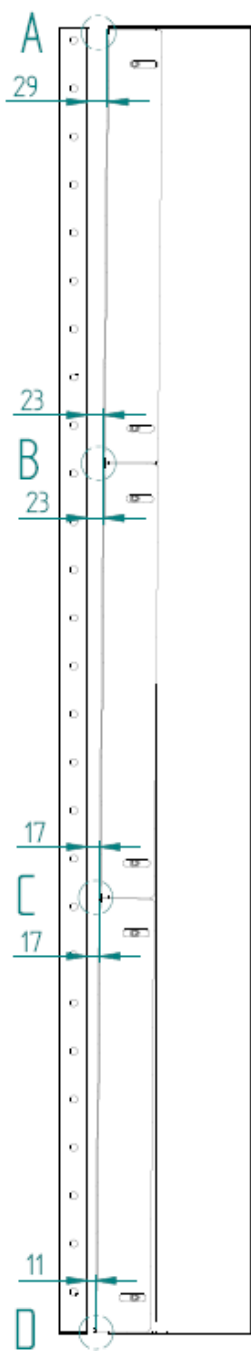
DETTAGLIO B



DETTAGLIO C



DETTAGLIO D

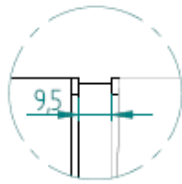


BASSO
LOW
BAS
BAJO

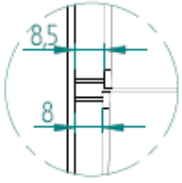
POSTERIORE SINISTRO
REAR LEFT
ARRIERE GAUCHE
TRASERO IZQUIERDO

N.B. SCALA
DETTAGLI 1/2

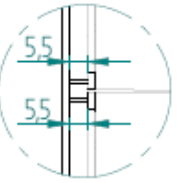
| | | | | | |
|---|--|---|--------------------|--------------------------------|-------------|
| DENOMINAZIONE ASSIEME CANALE USCITA ARIA SX LATO FORNELLO | | GRUPPO CAMERA | DATA 16/09/2005 | N. PEZZI 1 | SCALA 15 |
| MACCHINA ROTOR GAS | | IL PRESENTE DISEGNO E' DI PROPRIETA' DELLA FIORINI FIORINI. LA DIVULGAZIONE, LA RIPRODUZIONE O L'APPLICAZIONE SE NON AUTORIZZATE VERRANNO PERSEGUITE A TERMINI DI LEGGE. | | | |
|  FIORINI s.n.c. Via Vittorio veneto, 26 36035 Marano Vicentino (VI) Italy Tel. (0445) 621077 | | SOSTITUISCE IL N. SOSTITUITO DAL N. | | DIS. N. ROG98 02 146 | |
| | | | | EM. 00 | |



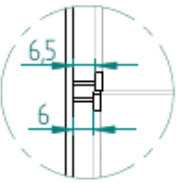
DETTAGLIO A



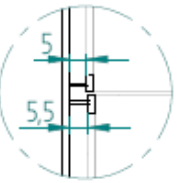
DETTAGLIO B



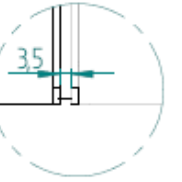
DETTAGLIO C



DETTAGLIO D

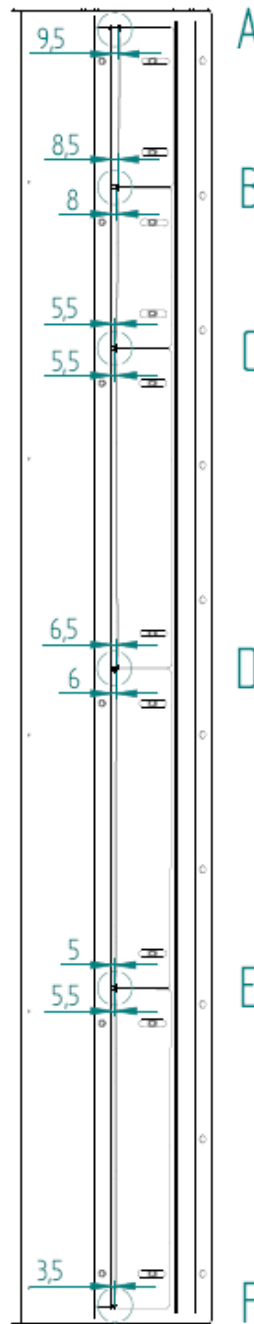


DETTAGLIO E



DETTAGLIO F

ALTO
HIGH
HAUT
ALTO



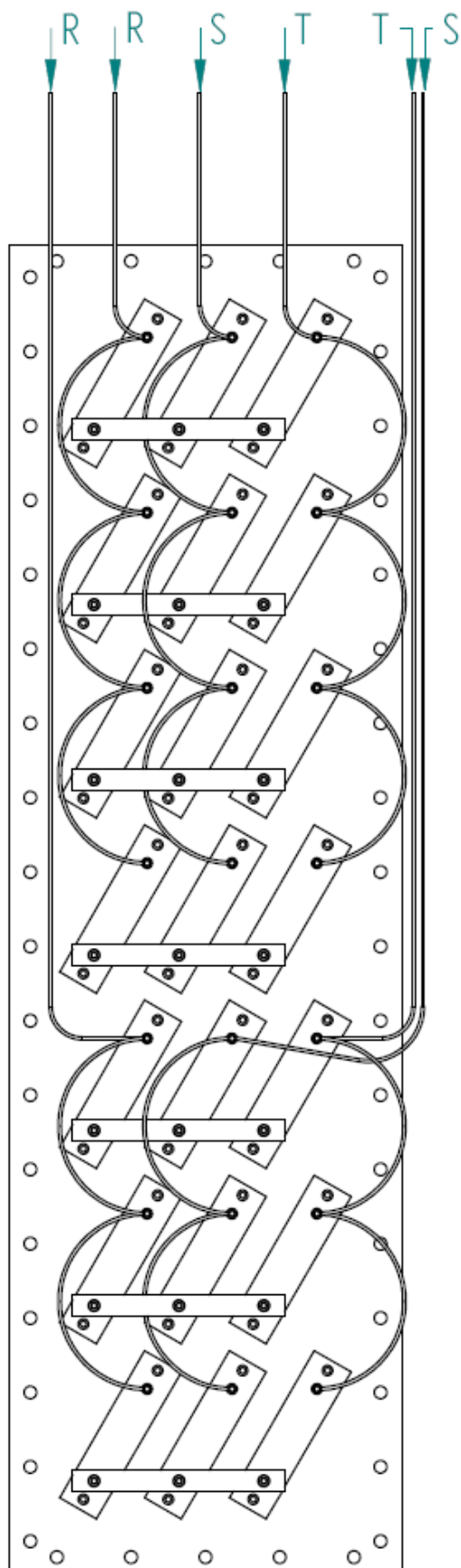
POSTERIORE DESTRO
REAR RIGHT
ARRIERE DROIT
TRASERO DERECHO

BASSO
LOW
BAS
BAJO

N.B. SCALA
DETTAGLI 1/2

| | | | | | |
|--|--|--|--------------------------------|--------------------------------|--------------|
| DENOMINAZIONE ASSIEME DIFFUSORE DX LATO FORNELLO | | GRUPPO CAMERA | DATA 25.08.05 DIS. BM | N. PEZZI 1 | SCALA 110 |
| MACCHINA ROTOR GAS 98 | | IL PRESENTE DISEGNO E' DI PROPRIETA' DELLA FORNI FIORINI. LA DIVULGAZIONE, LA RIPRODUZIONE O L'APPLICAZIONE SE NON AUTORIZZATE VERRANNO PERSEGUITE A TERMINI DI LEGGE | | | |
|  FORNI s.n.c.  | | SOSTITUISCE IL N. SOSTITUITO DAL N. | | DIS. N. ROG98 02 142 | |
| Via Vittorio veneto,26 36035 Marano Vicentino (VI) Italy Tel.(0445) 621077 | | E.M. 0 | | | |

9. Схема электрических подключений



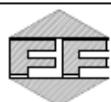
MACCHINA

ROTOR ELETTRICO

IL PRESENTE DISEGNO E' DI PROPRIETA' DELLA FORNI FIORINI.
LA DIVULGAZIONE, LA RIPRODUZIONE O L'APPLICAZIONE
SE NON AUTORIZZATE VERRANNO PERSEGUITE A TERMINI
DI LEGGE.

SOSTITUISCE IL N.

SOSTITUITO DAL N.



FORNI s.r.l.
Fiorini

Via Vittorio veneto, 26
36035 Marano Vicentino
(VI) Italy Tel. (0445) 621077

DIS. N.

SCHEMA ELETTRICO

EM.

00

