

OGE-6
OGE-9
OGE-12
OGE-16

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ гастрономических электропечей



Устройство прошло тестирование в Государственном Институте Гигиены в Варшаве № НŻ 3618/93 от 08.04.1995г. В О. В. Р. „Гастромаш” г Быдгощ проведено комплексное исследование электрических параметров относительно соответствия изделия польским нормам PN.

КОНСТРУКЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Основной частью гастрономических электропечей (далее ГЭП) типа OGE является подогревающая камера, оснащённая вращающимся диском с хомутами. Камера ограничена сверху экраном с подогревателями, снизу - выдвигаемым ящиком, спереди же - двумя открывающимися стёклянными дверцами, а сзади одной стеклянной стенкой.

Диски с хомутами приводятся в движение зубчатой передачей двигателя постоянного тока. Вертела или корзинки помещённые в хомутики выполняют круговое движение вокруг своей оси, одновременно двигаясь вокруг вала, соединяющего оба диска с хомутиками. Ширина экрана подобрана таким образом, что вертела или корзинки выполняют полный оборот в процессе выпечки непосредственно под подогревателями. Лишний жир появляющийся в процессе выпечки стекает в выдвижной ящик.

Несущая конструкция ГЭП изготовлена из нержавеющей шлифованной стали типа ОН18Н9. Передние стеклянные дверцы осуществляют свободный доступ к подогревающей камере. Автоматическое управление процессом осуществляется с помощью либо терморегулятора, либо микропроцессорного регулятора температуры с индикацией заданной температуры (зелёные цифры), а также температуры в данный момент времени (красные цифры). В момент достижения заданной температуры терморегулятор либо микропроцессор (значения цифр зелёных и красных одинаковые), с целью экономии электроэнергии, выключает подогреватели, оставляя только один постоянно включённый. Падение температуры ниже установленной вызывает автоматическое включение подогревателей.

Переключатель, обозначенный буквой М, служит для приведения в движение привода ГЭП и только после его присоединения возможно включение подогрева. Этот переключатель служит также для остановки привода в положении, удобном для извлечения готового продукта.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

	OGE-6	OGE-9	OGE-12	OGE-16
Напряжение питания (Вт)	220	220	220 lub 380	380
Двигатель привода	20	20	20	20
Установленная мощность (кВт)	3,2	3,2	4,0	4,5
Обороты вертела (об./сек.)	0,12	0,12	0,12	0,12
Обороты диска (об./сек.)	0,02	0,02	0,02	0,02
Масса выпечки (кг)	8	12	16	20
Масса электропечи (кг)	35	38	40	45
Габариты электропечи (мм)	700x400x500	800x400x500	800x450x550	900x450x550
Время выпечки (мин)	100	100	100	100
Max. Темп.	250 ст. С	250 ст. С	250 ст. С	250 ст. С

Плановая профилактика

Заключается в периодической проверке работы электропечи. Проводится не реже 1-го раза в год. Проверке подлежат электрические провода, подсоединения подогревателей, управляющих элементов и нулевого провода. Проверке подлежат также механические и электрические соединения.

Возможные неисправности электропечи, которые могут быть легко устранены

1. Вертела (вилки) не вращаются.

- возможно также повреждение выпрямительного блока и отсутствие выходного напряжения (са 12В), - необходимо поменять выпрямительный мост либо трансформатор.

2. Части корпуса под напряжением.

- немедленно выключить электропечь и вызвать электрика.

Подключение к электрической сети

Электропечи OGE-6 и OGE-9 оснащены однополярными вилками, позволяющими подсоединение к однофазной сети 220В. Электропечь OGE-12 может подключаться как к трёхфазной сети 380В, так и к однофазной - 220В. ГЭП OGE-12 (OGE-16) приспособлен к трёхфазной сети питания благодаря пятиполярной вилке провода питания. Для подсоединения к однофазной сети производитель может дополнительно поставить специальный шнур, имеющий с одной стороны пятиполярное трёхфазное гнездо, а с другой - однополярную вилку с гнездом для заземления. Используемые в ГЭП электрические элементы предназначены для работы при напряжении 220В.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ ТРУДА

Для того, чтобы избежать ожогов и поражения электрическим током в результате неумелого обращения с электроприборами необходимо ознакомить обслуживающий персонал:

- с основными правилами эксплуатации электрических приборов,

- с основами техники безопасности работы,

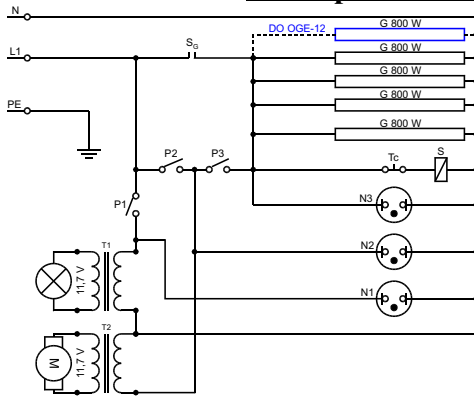
- с основами оказания первой помощи,

- с принципами правильного обслуживания ГЭП на основе данной инструкции.

Неоходимо также обратить особое внимание на то, чтобы дверцы, закрывающие электрические элементы были всегда закрыты и прикручены всеми винтами. Посторонние лица не должны допускаться к обслуживанию ремонту электропечи. Заканчивая работу, во время технического осмотра и ремонта электропечь необходимо выключать.

Зготовитель сохраняет за собой право проводить конструкторские изменения, которые не ухудшают рабочие параметры электропечи.

Электрическая схема гриля



- T₁ - трансформатор света
- T₂ - трансформатор двигателя
- T_c - термостат регулировки температуры
- S - контактор
- S_G - главные контакты контактора S
- G - нагревательный элемент
- P1,2,3 - выключатель
- N1,2,3 - лампочка выключателя