



SYNTHESIS 11/65 GAS

ATTENZIONE:

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio

ВНИМАНИЕ:

Перед использованием оборудования
ознакомиться с инструкцией

ATENCIÓN:

Leer bien las instrucciones antes de usar la máquina

ATTENTION:

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil

ACHTUNG:

Vor der Benutzung des Gerätes die Anweisungen lesen.

تحذير:

يجب قراءة التعليمات بعناية قبل استخدام الجهاز

Manual de instalación, uso y mantenimiento

Руководство по монтажу, эксплуатации и обслуживанию

Manual de instalación, uso y mantenimiento

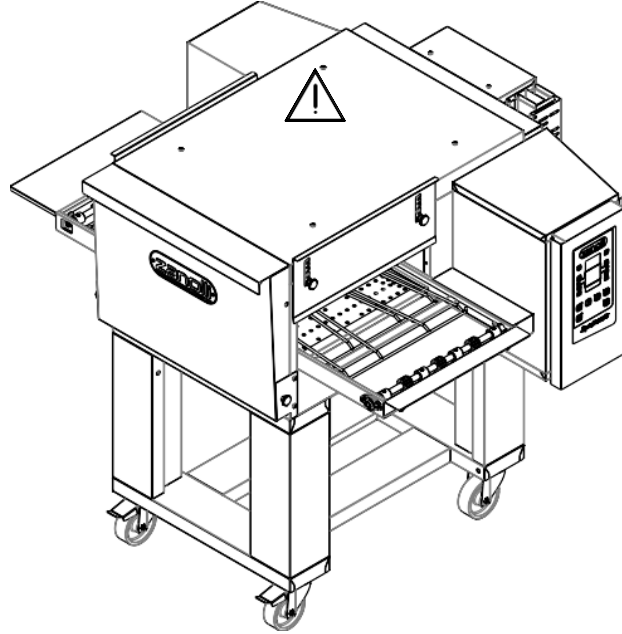
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

كتيب التركيب والخدمة والصيانة

TRADOTTO DALLE ISTRUZIONI ORIGINALI
ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ
TRADUCCION DE INSTRUCCIONES ORIGINALES
TRADUIT DES INSTRUCTIONS ORIGINALES
UBERSETZT AUS DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

مترجم عن التعليمات الأصلية



SYNTHESIS 11/65 GAS

L'alimentazione del forno deve essere collegata ad un quadro elettrico dotato di sezionamento dei poli.

Блок питания печи должен подключаться к электрической панели с разделением всех полюсов.

La alimentación del horno debe estar conectada a un panel eléctrico equipado con el corte de todos los polo eléctrico.

L'alimentation du four doit être reliée à un tableau électrique avec sectionnement de tous les pôles.

Die Stromversorgung des Ofens muss an eine Schalttafel angeschlossen werden, die mit einer Polteilung ausgestattet ist.

التغذية الكهربائية للفرن تتم من خلال التوصيل ببل بلوحة كهربائية مزودة بإقطع لفصل الأقطاب.



Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito da tecnico abilitato.
При повреждении кабеля его нужно заменить. Замена должна выполняться обученными специалистами.

Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por personal autorizado.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un operateur autorisé.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem zugelassenen Techniker ausgetauscht werden.

إذا تعرض كابل التغذية الكهربائية لل تلف، يجب أن يُؤم نرني متخصص بإلتهاله.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	5
2. КАК ПРИМЕНЯТЬ ЭТО РУКОВОДСТВО	6
3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	8
3.1. Обозначение изделия	8
3.2. Соответствие директивам.....	8
3.3. Предусмотренный диапазон пользования.....	8
3.4. Технические данные.....	9
4. МОНТАЖ	10
4.1. Проверка после доставки.....	10
4.2. Выбор места для монтажа	10
4.2.1. Замечания по месту монтажа газовых печей	11
4.3. Перемещение устройства.....	12
4.4. Размещение устройства на основании	12
4.5. Размещение устройств одно на другом	12
4.6. Электрические подключения	13
4.7. Подключение газа	14
4.8. Выхлоп от сгорания	15
4.9. Проверка перед началом работы	16
5. РАБОТА	17
5.1. Панель управления	17
5.2. Выключение (“OFF”).....	18
5.2.1. Настройка часов, дня недели и языка	19
5.2.2. Сброс системы	19
5.3. Включение (“ON”).....	20
5.3.1. Задания программы.....	20
5.3.2. Запрограммированные задания пуска.....	22
5.3.3. Кнопка пуска/остановки конвейера	24
5.3.4. Функция экономии.....	24
5.4. Сигналы	25
5.4.1. Сигнал отклонения на сенсоре температуры	25
5.4.2. Сигнал отклонения на сенсоре температуры TEMP 1 – Только для 12/100	25
5.4.3. Сигнал отклонения на сенсоре температуры TEMP 2 – Только для 12/100	26
5.4.4. Сигнал отклонения на сенсоре температуры TEMP – Только для 12/100... ..	26
5.4.5. “BELT”, или «Не работает лента»	26
5.4.6. “FAN”(вентилятор)	27
5.4.7. “PRESS” (пресс).....	27
5.4.8. “FLAME” (пламя).....	28
5.4.9. Сигнал о неисправности питания.....	28
6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	30
6.1. Подготовка к использованию перед включением	30
6.1.1. Включение на панели управления	30
6.1.2. Задания и начало выпекания	30

6.1.3. Выключение печи	31
7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	32
7.1. Запретные действия и обязательства по недопущению аварий	32
7.1.1. Предупреждения для монтажников	32
7.1.2. Предупреждения для пользователей.....	32
7.1.3. Предупреждения для обслуживающего персонала	33
8. ЧИСТКА.....	34
8.1. Чистка съемных деталей	34
8.2. Чистка внешних деталей	35
8.3. Чистка камер для выпекания	35
9. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ.....	37
9.1. Указатель ошибок	37
9.2. Предохранительный термостат	37
9.3. Настройка на разные виды газа	38
9.3.1. Замена инжектора горелки	38
9.3.2. Настройка минимальной/максимальной мощности	38
9.3.3. Наклейка новой этикетки	39
9.4. Плановое обслуживание	40
9.4.1. Камера для выпекания.....	40
9.4.2. Дверь камеры для выпекания	42
9.4.3. Рама стойки.....	42
9.4.4. Панель управления – панель двигателя вентилятора	42
9.4.5. Горелка	43
9.5. Замена деталей и проверки.....	45
9.5.1. Замена основного вентилятора	45
9.5.2. Замена температурных сенсоров	47
9.5.3. Замена предохранительного термостата	50
9.5.4. Задание предохранительного термостата.....	51
9.5.5. Замена / конфигурирование – сетевой двигатель	52
9.5.6. Схема зажигания горелки	53
9.5.7. Замена батареи	54
10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ	55

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ

- A. Технические данные
- B. Соединения
- C. Схемы проводки
- D. Виды в разрезе

1. ВВЕДЕНИЕ

Газовые конвейерные печи, модель **SYNTHESIS gas**, разработаны в основном для автоматического приготовления пиццы и аналогичных продуктов. Это конвейерные печи. Отличительной особенностью именно этих печей является то, что в них можно готовить превосходную выпечку, не контролируя ее. По этой причине духовкой может пользоваться и неквалифицированный персонал.


Печи **SYNTHESIS** относятся к семейству конвейерных печей. Еще одним важным нововведением является то, что **SYNTHESIS**, благодаря своей системе вентиляции, обеспечивает превосходное равномерное выпекание. Фактически поток горячего воздуха окружает изделие, устраняя барьер из более холодного воздуха, который обычно изолирует его. Это обеспечивает равномерное распределение тепла в соответствующей дозировке, чтобы предотвратить чрезмерное высыхание продукта и придать ему надлежащий аромат.


Наконец, печь **SYNTHESIS gas** полезна для тех пользователей, живущих в районах, где недоступна высокая электрическая мощность. Эти конвейерные печи также позволяют снизить эксплуатационные расходы.


Благодарим вас за оказанное нам предпочтение. Мы можем с уверенностью заверить вас в правильности вашего выбора, поскольку наша компания на протяжении десятилетий занимается производством качественных изделий, не ограничивая себя в выборе лучших материалов.

Чтобы максимально эффективно использовать вашу новую печь, внимательно прочтите информацию, содержащуюся в данном руководстве.


2. КАК ПРИМЕНЯТЬ ЭТО РУКОВОДСТВО

 Пункты, отмеченные этим символом, содержат указания, необходимые для обеспечения безопасности. Все они должны быть прочитаны установщиками, конечным пользователем и любыми сотрудниками, использующими изделие. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб или травмы, возникшие в результате игнорирования критериев безопасности, изложенных в этих пунктах.


 Этот символ, нанесенный на различные поверхности изделия, показывает, что они могут нагреваться до очень высоких температур и к ним ни в коем случае нельзя прикасаться без соблюдения необходимых мер предосторожности.

 Этот символ, нанесенный на различные точки изделия, служит для предупреждения пользователя о наличии неизолированного источника высокого напряжения внутри корпуса изделия, сила которого достаточна для возникновения пожара или поражения человека электрическим током.

 Пункты, отмеченные этим символом, содержат важную информацию, позволяющую избежать повреждения устройства. В интересах пользователей внимательно прочитать эти пункты.

 Рекомендуется хранить данное руководство по установке, инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию в непосредственной близости от оборудования, чтобы с ним можно было легко и быстро ознакомиться. Руководство должно прилагаться к оборудованию, если оно перепродается, поскольку без него оно не может считаться полным и безопасным.

Если данный экземпляр утерян, уничтожен и/или требуется цифровая копия, ее можно запросить по электронной почте по адресу zanolli@zanolli.it, указав регистрационный номер и модель изделия.

 Данное руководство состоит из нескольких глав. Они должны быть прочитаны полностью как установщиками, так и обслуживающим персоналом, а также конечным пользователем, чтобы обеспечить **безопасность использования** и получить наилучшие результаты от данного изделия.

Ниже приведены некоторые полезные указания для ознакомления с каждой главой.

В **главе 3** приведены стандартные характеристики печи и инструкции по ее правильному использованию.

Глава 4 содержит всю информацию, необходимую для установки изделия. Они в основном предназначены для спецперсонала, но конечному пользователю следует заранее ознакомиться с ними, чтобы определить условия, в которых изделие будет применяться.

Главы 5, 6 и 7 предназначены для пользователя, который должен научиться пользоваться изделием. Они служат руководством по основным операциям включения, использования и выключения машины в безопасных условиях.

В **главе 8** приведена вся информация, необходимая для очистки оборудования: все те операции, которые должен выполнять пользователь, чтобы гарантировать, что оно продолжает работать в безопасных, гигиенических условиях и продолжает давать наилучшие результаты.


Глава 9 содержит всю информацию, необходимую для периодического или внеочередного технического обслуживания, например, ремонта или замены частей оборудования.

 **Эти операции по техническому обслуживанию должны выполняться специализированным персоналом.**

Глава 10 содержит рекомендации по демонтажу изделия.

Технические приложения содержат характеристики, относящиеся к конкретной модели печи, и все значения, которые могут быть необходимы для выбора, установки и использования. Эту главу следует использовать в качестве ориентира, чтобы убедиться в том, что способ, которым владелец намеревается использовать изделие, соответствует способу его эксплуатации, а также убедиться в том, что информация, касающаяся точного значения той или иной величины или допуска оборудования, доступна всякий раз, когда это необходимо.

В этой главе также приводится описание электрооборудования, входящего в комплект поставки изделия, комплектация оборудования и список запасных частей, чтобы облегчить заказ и замену любых поврежденных деталей.

 Производитель оставляет за собой право обновлять производственную серию и руководства по эксплуатации без обязательства обновлять предыдущую производственную серию и ранее выпущенные руководства по эксплуатации.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3.1. Обозначение изделия

В данном руководстве изделие обозначено как конвейерная печь **SYNTHESIS gas**.


3.2. Соответствие директивам


На печь **SYNTHESIS** нанесено **CE** - это обязательный знак, который гарантирует соответствие следующим европейским директивам:

2014/35/CE Директива по оборудованию низкого напряжения;
2014/30/CE Директива по электромагнитной совместимости;
2006/42/CE Директива по машинам и механизмам;
2011/65/CE RoHS 2;
(UE) 2016/426 (GAR) Правила в отношении газа;
1935/2004/CE Правила в отношении оборудования, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами.

3.3. Предусмотренный диапазон применения

Газовая конвейерная печь модели Synthesis предназначена для приготовления пиццы или аналогичных продуктов. Этот тип оборудования предназначен для использования в коммерческих целях, таких как кухни ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, мясные лавки и т.д., но не предназначен для непрерывного массового производства продуктов питания. Обычными операциями являются загрузка и выгрузка продуктов на конвейер, включение, регулировка, выключение и чистка прибора.


 Вид применения, для которого следует использовать данное изделие, как указано выше, и конфигурации, предусмотренные для данного оборудования, являются единственными, разрешенными производителем. **Не используйте эти изделия каким-либо иным способом, кроме указанного в прилагаемых инструкциях.**


 Печь Synthesis:

- предназначена для профессионального применения;
- не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или

проектированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность;

- Данным изделием могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проектированы относительно безопасного использования изделия и понимают связанные с этим опасности;
- Необходимо следить, чтобы дети не играли с данным изделием;
- Дети не должны выполнять уборку и техническое обслуживание оборудования пользователя без его присмотра.

 Предполагаемое использование допустимо только для оборудования, находящегося в хорошем конструктивном, механическом и электрическом состоянии.

 Эта печь не оснащена вилкой.
Средства для отключения от питающей сети, имеющие разъединение контактов на всех полюсах, обеспечивающие полное отключение при категории перенапряжения III, должны быть включены в стационарную проводку в соответствии с правилами подключения.

3.4. Технические данные


Технические данные можно найти в следующих технических приложениях в конце данного руководства:

- A. Технические данные
- B. Соединения
- C. Схем проводки
- D. Виды в разрезе



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь» т. 8-495-956-3663.
125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, кор.2
<http://www.sc.trapeza.ru>


4. МОНТАЖ

 **ВНИМАНИЕ!** Настоящие инструкции по монтажу предназначены исключительно для персонала, имеющего квалификацию по монтажу и техническому обслуживанию электрического или газового оборудования, предназначенного для профессионального использования в сфере общественного питания. Установка, выполненная неквалифицированными специалистами, может привести к повреждению машины, людей, животных или имущества.

Приступайте к монтажу в соответствии с нормами, действующими в стране, где он выполняется.

Кроме того, в тех случаях, когда необходимо внести изменения или адаптацию в электрические системы здания, в котором будет установлена машина, тот, кто выполняет такие изменения, должен подтвердить, что работы были выполнены в соответствии с действующими “наилучшими практиками”.

4.1. Проверка после доставки

 Если не оговорено иное, продукция тщательно упаковывается в прочную деревянную конструкцию и покрывается листом нейлоновой пузырчатой пленки, обеспечивающей защиту от ударов и влажности во время транспортировки. Они передаются грузовому оператору в наилучшем состоянии.

При этом мы рекомендуем вам по прибытии проверить упаковку на наличие каких-либо признаков повреждения. Если произошло повреждение, укажите это в квитанции, которая должна быть подписана водителем. После того как оборудование будет распаковано, убедитесь, что оно не повреждено. Также убедитесь в наличии всех разобранных деталей.


В случае повреждения оборудования и/или недостающих деталей имейте в виду, что грузовой оператор может принимать претензии только в течение 15 дней с момента доставки и что производитель не может нести ответственность за ущерб, причиненный его продукции во время ее доставки. Однако мы готовы помочь вам в подаче вашей претензии.

В случае повреждения не пытайтесь пользоваться оборудованием и проконсультируйтесь с квалифицированным персоналом.

4.2. Выбор места для монтажа


Эффективная, безопасная и долговечная работа изделия также зависит от положения, в котором он установлен. По этой причине рекомендуется тщательно продумать, где будет установлено оборудование, прежде чем оно будет доставлено.

Установите изделие в сухом и легкодоступном месте для облегчения как его использования, так и для проведения чистки и технического обслуживания.

 **Изделие должно устанавливаться на расстоянии не менее 20 см от стен помещения или от другого оборудования, чтобы вентиляционные отверстия, расположенные по бокам печи, не были перекрыты.**


Во время работы кухонное оборудование выделяет пар и запахи приготовления пищи, которые нарушают целостность здоровой рабочей среды.


В случае газовой печи – см. раздел 4.8.

 Необходимо убедиться, что температура и относительная влажность никогда не превышают максимальных и минимальных значений, указанных в технических характеристиках (см. приложение А), даже если изделие или другие устройства в помещении работают.

Превышение этих значений, особенно температуры или максимальной относительной влажности, может быстро и неожиданно привести к повреждению электрооборудования, создавая опасные ситуации.

4.2.1. Технические характеристики места установки газовых печей


 Монтажник обязан убедиться в том, что газовая система помещения, в котором будет установлена печь, работает должным образом и что вентиляционные и аэрационные каналы этого помещения функционируют в соответствии с требованиями общей номинальной тепловой мощности.

 Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный несоблюдением действующих норм при монтаже газового оборудования.

В качестве примера, на каждый установленный кВт мощности рекомендуется расход воздуха 36 м³/ч.

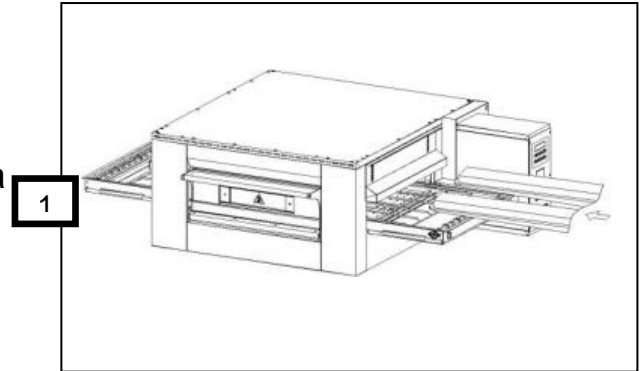
Во время установки необходимо соблюдать осторожность, чтобы не перекрыть вентиляционные отверстия для охлаждения и воздухозаборники для воздуха для горения, встроенные в печь.


При работе с газовым оборудованием помещение, в котором оно будет установлено, должно быть достаточно проветриваемым. Чтобы обеспечить это, закрытое помещение, в котором он будет размещен, должно иметь по крайней мере два постоянных отверстия, проходящих непосредственно через его стены и ведущих на открытый воздух.


 Чтобы получить четкое представление о технических требованиях, предъявляемых к расположению корпуса, обратитесь к нормам, действующим в стране, где производится установка, в частности к нормам, предписанным для данного типа печи.


4.3. Перемещение изделия


Для разгрузки и транспортировки устройства используйте тележку для поддонов или транспаллетный подъемник грузоподъемностью не менее грузоподъемности устройства. Поднимите дверцы на входе и выходе из духовки в положение максимального открывания. Вставьте вилки в камеру для приготовления пищи через вход или выход из туннеля (Рис.1).



 Во избежание повреждений поместите защитный материал между вилками и устройством.

 Убедитесь, что грузоподъемность подъемного оборудования превышает вес груза. Вся ответственность за подъем грузов лежит на лице, выполняющем подъем.

 При любых обстоятельствах, чтобы избежать непредсказуемого перемещения, следите за центром массы оборудования.

 Следите за тем, чтобы дети не играли с упаковочными материалами (например, пластиковой пленкой и пенополистиролом): опасность удушья!

4.4. Размещение устройства на его основании

Установите печь, сдвинув ее в четыре угла основания (рис. 2).


4.5. Размещение устройств одно на другом


 УСТРОЙСТВА, КОТОРЫЕ МОЖНО УСТАНОВЛИВАТЬ ДРУГ НА ДРУГА, ПРИВЕДЕНЫ В ПРИЛОЖЕНИИ В.

Как только первая печь будет установлена на основание (см. предыдущий абзац), последовательно наложите второй и третий модули внахлест, чтобы они совпадали с местом выхода газов из дымохода и наружными боковыми стенками печей.



4.6. Электрические подключения

 Перед выполнением любого подключения убедитесь, что технические характеристики источника питания, к которому должно быть подключено оборудование, соответствуют техническим характеристикам источника питания, требуемого самим устройством (см. Приложение А).

 Приборы поставляются с электрическим соединением с кабелем заземления для подключения изделия к электросети в соответствии с требуемым питанием (см. Приложение А).

В соответствии с действующими нормами безопасности, обязательно подсоедините кабель заземления (желто-зеленый) к системе заземления с такой же рассеивающей способностью, как и само устройство. Эффективность этой системы должна быть правильно проверена в соответствии с действующими нормами.

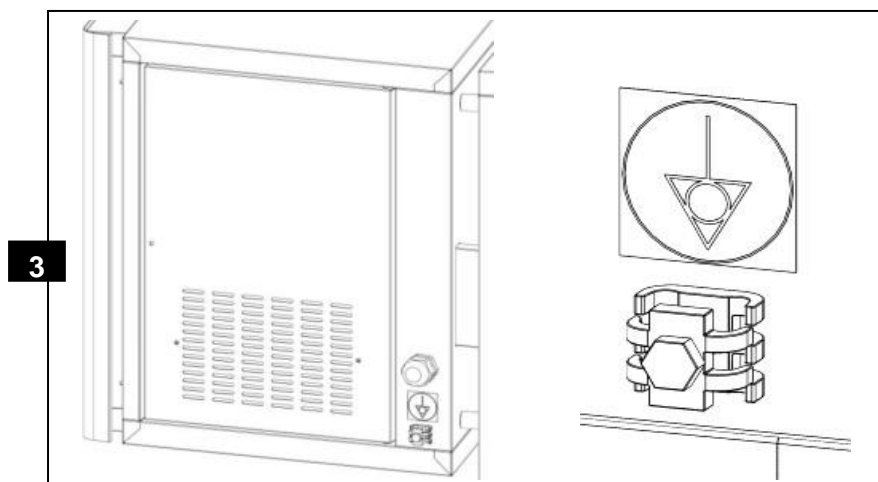
Печь оснащена шнуром питания без вилки.

По этой причине, чтобы обеспечить полное отключение в условиях перенапряжения категории III, прибор должен быть закреплен на средствах отключения, встроенных в стационарную проводку в соответствии с настоящими правилами подключения (например, с помощью магнитотермического выключателя).

Только для Австралии и Новой Зеландии: печь нужно подключать к стационарной проводке в соответствии с правилом AS/NZS 3000.


 **Оборудование поставляется без вилки питания.**


На рисунке ниже (рис.3) показано положение клеммы эквипотенциального соединения на печи и ее обозначение:




Стационарная проводка для отключения духовки от электросети должна быть легкодоступной и не требовать дополнительного размещения после установки оборудования. Расстояние между оборудованием и стационарной электропроводкой в помещении должно быть достаточным, чтобы избежать растяжения кабеля питания.

Размещение электрических силовых соединений – см. Приложение В.


 **Кабель питания ни в коем случае не должен попадать под ножки или колеса оборудования.**


 **Если кабель питания поврежден, его необходимо заменить в службе поддержки или квалифицированным инженером по техническому обслуживанию, во избежание какого-либо риска.**

 **Внимание:** Шнур питания не закреплен на клеммной колодке, а подключен непосредственно к электромагнитному фильтру. По этой причине при замене шнура питания у вас должна быть клемма быстрого подключения, которую вам нужно обжать на шнуре питания.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный несоблюдением вышеуказанных правил.

4.7. Подключение газа

 Перед подключением любого типа убедитесь, что тип газа и **давление подачи**, для которых было откалибровано оборудование (см. табличку, расположенную на печи, и Приложение А к настоящему руководству), соответствуют типу и давлению доступного газа. Это указано на первоначальной табличке с правилами, нанесенной на идентификационную табличку. Если они не соответствуют друг другу, обратитесь к пункту 9.4, чтобы изменить правила.

 Газовые приборы имеют подвод газа с конической резьбой G1/2", как указано в технических характеристиках. Подключение к газоснабжению здания должно осуществляться через металлические трубы из оцинкованной стали, или оборудование должно быть подключено к магистральному газопроводу с помощью легко управляемого сетевого кабеля, открытого для обозрения.


Оборудование должно быть подключено к газовой сети с помощью легко управляемого сетевого крана.


Соединение трубопровода с оборудованием должно быть выполнено с помощью трехкомпонентного металлического соединения для облегчения демонтажа.


Прочность газонепроницаемости резьбового соединения должна обеспечиваться материалами, специально заявленными производителем как пригодные также для метана и СУГ газов.


Расположение соединений для ввода газа указано в Приложении В.

4.8. Выхлоп от сгорания

 Эта печь выделяет отходящие газы, классифицированные как тип “А1” (см. приложение А): оборудование, не предназначенное для подключения к дымоходу или дымоходной трубе, или устройство для удаления остатков сгорания на открытый воздух из помещения, в котором установлено оборудование. Всасывание воздуха для горения и отвод выхлопных газов происходит в помещении, где установлена печь.

 Для установки оборудования типа “А1” помещения, в которых оно размещено, должны проветриваться. Для них должны особо соблюдаться условия, касающиеся потока воздуха, необходимого для горения и проветривания этих помещений, а также для удаления остатков горения.

 **ВНИМАНИЕ!** Выполните установку печи в соответствии со стандартом, определенным нормами, действующими для данного типа оборудования в стране, в которой оно устанавливается. Для получения дополнительной информации обратитесь к этим нормам.

 Чтобы узнать номинальную тепловую мощность вашей печи, см. Приложение А. Если несколько модулей для выпекания установлены друг на друга, для расчета номинальной тепловой мощности просуммируйте мощность каждой отдельной панели.

Помещение, в котором будут размещены установки, должно иметь по крайней мере два постоянных отверстия, проходящих непосредственно через его стены и выходящих на открытый воздух:

- одно для забора воздуха для горения, для вентиляции помещения;
- другое для удаления газов от сгорания, проветривания помещения.

Два отверстия должны располагаться таким образом, чтобы не создавать короткого замыкания в потоке воздуха: предпочтительно они должны находиться в противоположных концах помещения, они не должны быть загорожены и должны быть защищены решетками.

Нужного проветривания можно добиться естественным путем или путем установки системы принудительной аэрации, в зависимости от норм, действующих в стране, где производится установка, для печей с вытяжкой типа "А1" (см. рис.4).

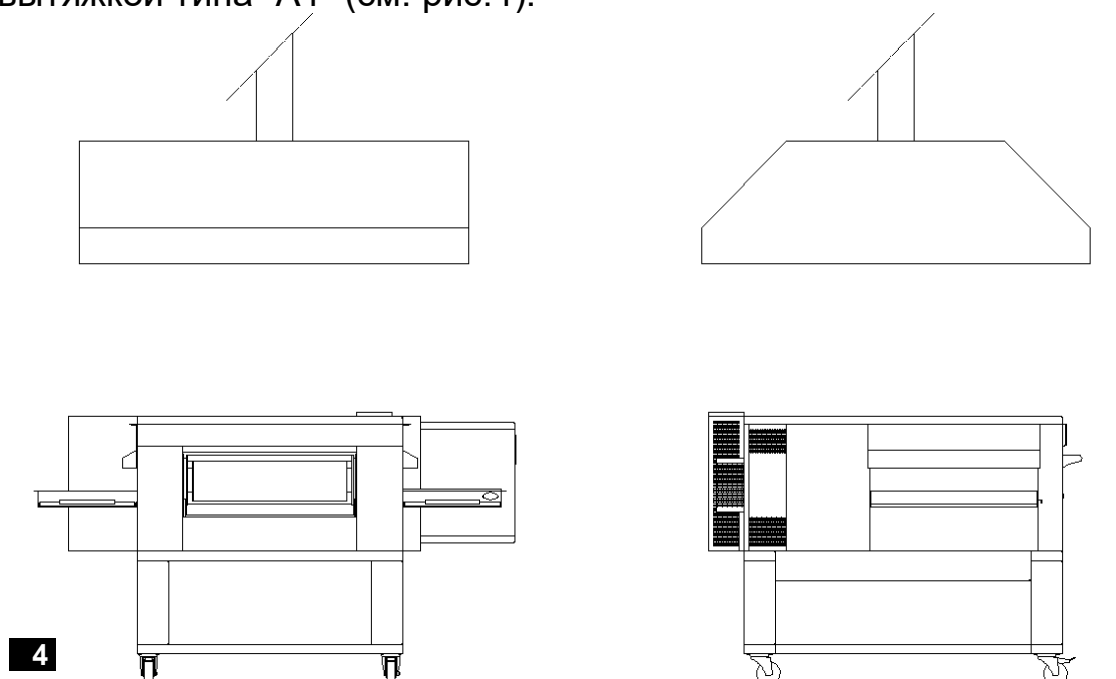


Рис. 4 Пример рекомендуемого монтажа

⚠ Учтите общую номинальную тепловую мощность печей, размещенных в каждом помещении, в случае установки более одного агрегата.

⚠ Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате несоблюдения вышеуказанных норм, а также информации, приведенной в данном руководстве.

4.9. Проверка перед началом работы

После завершения установки устройства необходимо выполнить ряд проверок, перечисленных ниже:

- Убедитесь, что различные снятые детали установлены на место.
- Проверьте силовой кабель.
- Проверьте, что панель управления работает.
- Проверьте целостность соединения труб подачи и выпуска газа.
- Убедитесь, что размеры отверстий для вентиляции помещения адекватны.
- Проверьте номинальную мощность печи во время ее работы в точке выхода электромагнитного клапана.
- Проверьте, работает ли вентиляционная вытяжка (если имеется).

5. РАБОТА

5.1. Панель управления

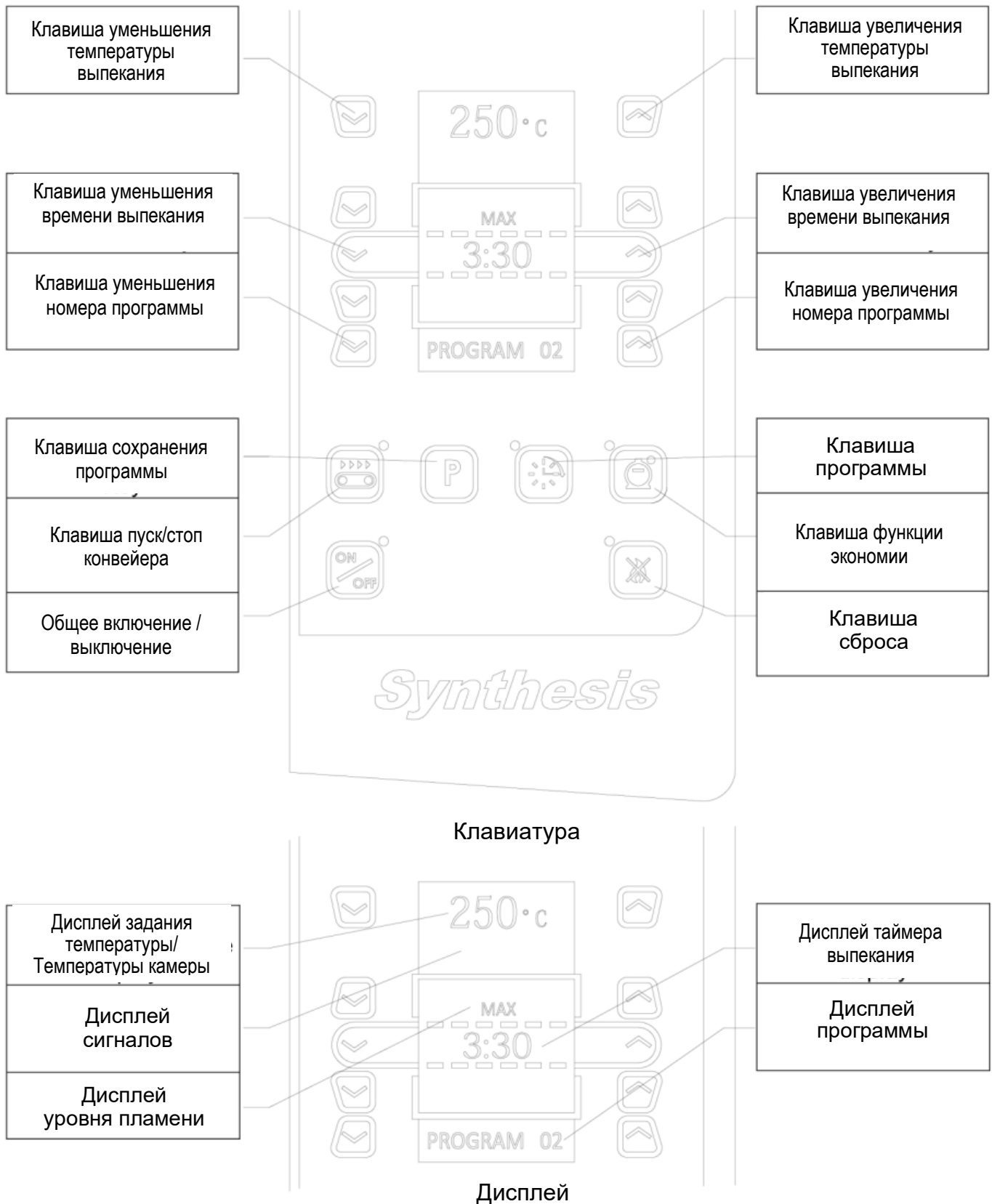
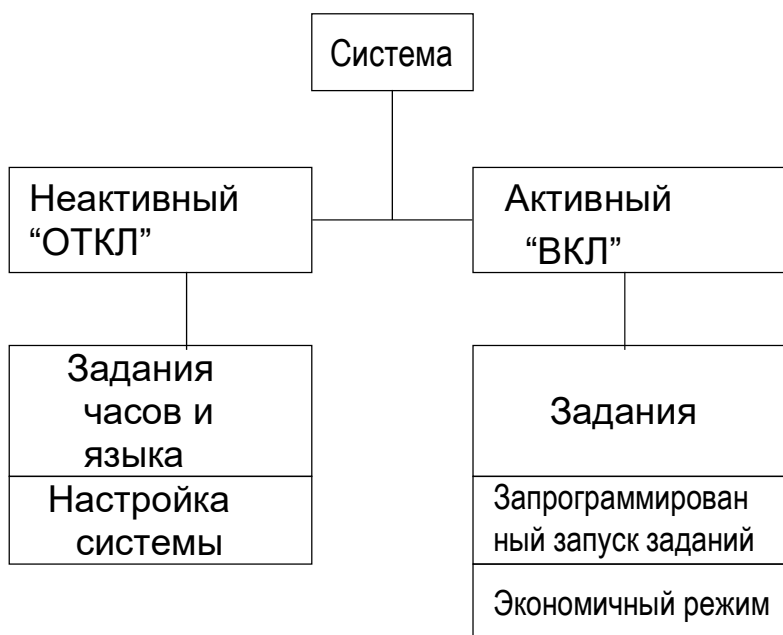


Схема системы:**5.2. Неактивный “ОТКЛ”**

Во время неактивного режима “ВЫКЛ.” на электронную карту подается питание, но ни одна из функций, необходимых для функционирования системы, активирована не будет, поскольку общий контактор не задействован. Дисплей не имеет подсветки, и на нем отображается “ВЫКЛ.”, за которым следуют текущие дата и время.

Во время неактивного режима “ВЫКЛ.” вы можете:

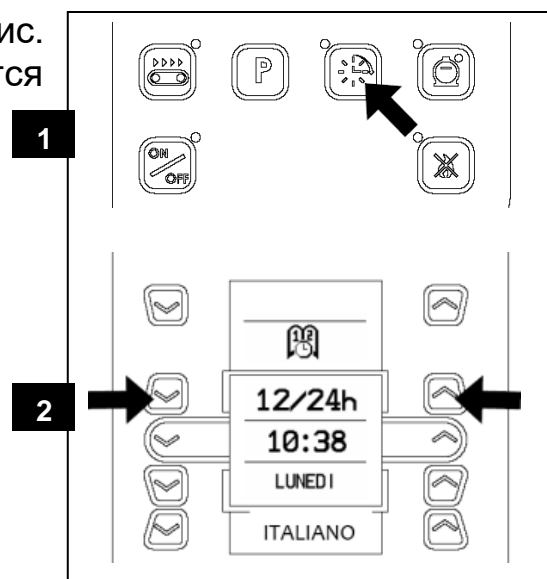
- **Задать часы (режим 12/24 ч, время, дату) и язык;**
- **Выполнить настройку системы.**

5.2.1. Задания часов, дня недели и языка

Нажмите и удерживайте клавишу “clock” (рис. 1) в течение 3 секунд, пока не отобразится экран со следующими параметрами (рис.2):

- 12/24h = режим 12 ч или 24 ч
- 10:38 = часы и минуты
- LUNEDI (MONDAY) = день недели
- ITALIANO (ENGLISH) = язык

Используйте клавиши увеличения и уменьшения рядом с цифрами, которые вы хотите изменить (рис. 2). Для сохранения нажмите клавишу clock (рис. 1). Затем система вернется в неактивное состояние “ВЫКЛ.”.



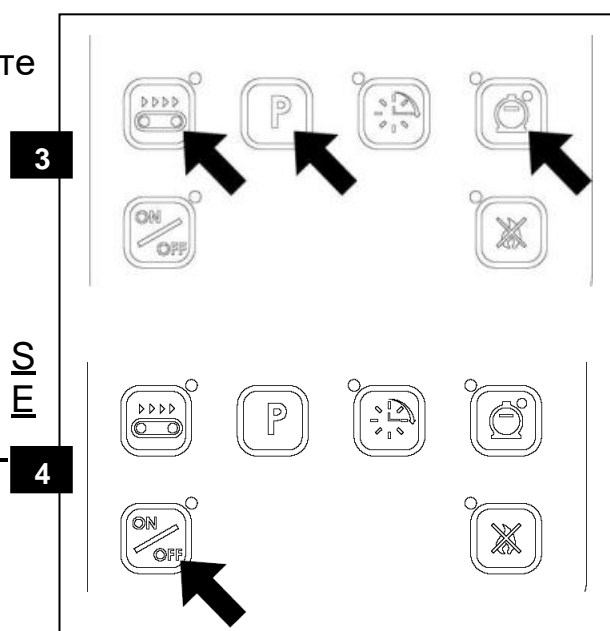
5.2.2. Сброс системы

Для сброса системы нажмите и удерживайте кнопку “Conveyor”. Нажимайте клавиши “P” и “Ecopot” (рис.3) одновременно до тех пор, пока на экране не появится надпись “hand”, за которой последует звуковой сигнал.

Затем нажать клавишу Вкл./откл. (рис. 4) для сброса системы.

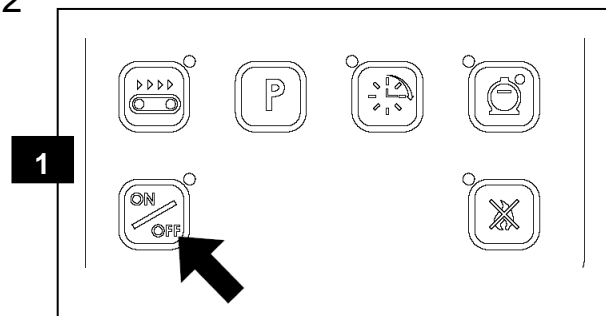


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЗАПУСК ЭТОГО ПРОЦЕССА ПРИВЕДЕТ К УДАЛЕНИЮ И ЗАМЕНЕ ВСЕХ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫХ ДАННЫХ / НАСТРОЕК СИСТЕМНЫМИ ЗНАЧЕНИЯМИ ПО УМОЛЧАНИЮ.



5.3. Активный “ВКЛ.”

Нажав и держа кнопку вкл./выкл. на 2 сек (рис.1), вы запускаете систему в состояние “ON”, на 3 сек появляется белый экран с логотипом производителя и версией программы, после чего на экране воспроизводятся параметры, относящиеся к используемой программе, до ее последнего отключения. Включается общий контактор, вентилятор и может происходить нагрев печи.



В активном режиме “ON” вы можете:

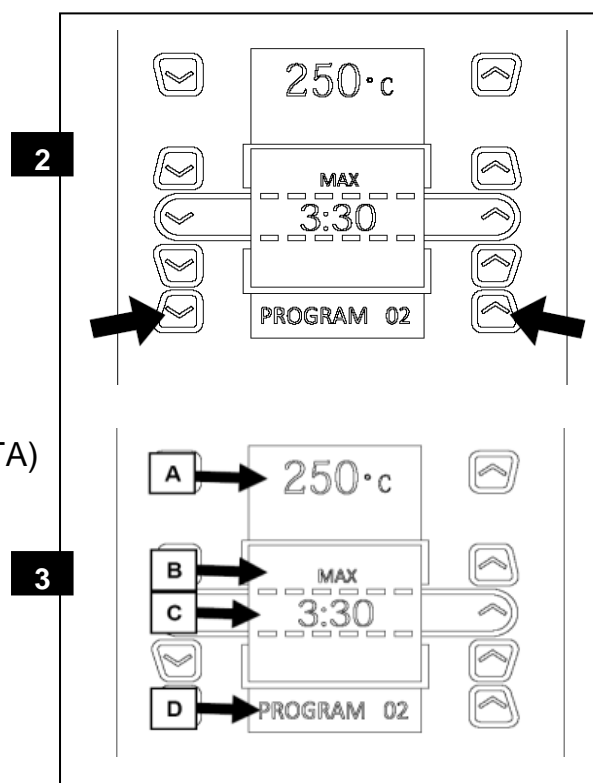
- Прогнать все задания и программы;
- Активировать/деактивировать экономическую функцию / режим;

5.3.1. Задания программы

Система состоит из 10 программ.

Выберите номер программы для запуска, используя клавиши “Увеличение и уменьшение данных” (рис. 2), где:

- A = задание температуры
- B = уровень пламени (MAX-MIN-SPENTA)
- C = таймер выпекания
- D = наименование и № программы



- Программа № 01 (РУЧНОЙ)

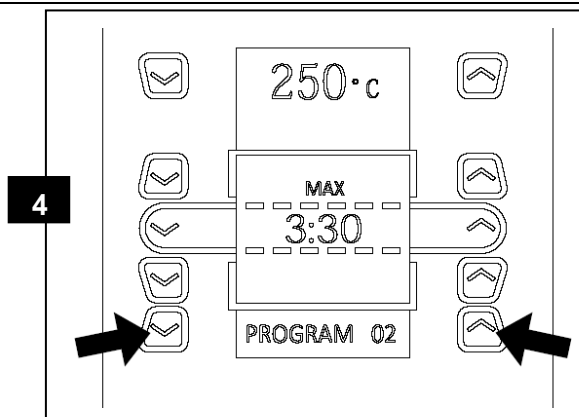
Программа № 01 – это “ручная” функция. С помощью этой программы вы можете изменять температуру и время выпекания, в том числе в течение цикла приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эти величины сохраняются системой автоматически.

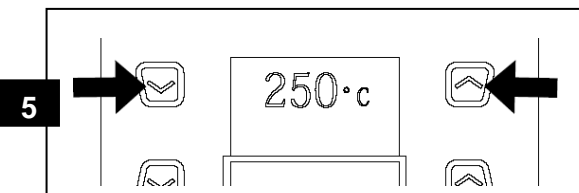
- Программы №№ 2 - 10

Каждая (одна) из этих программ может изменяться и сохраняться в системе путем задания нужных величин температуры и времени готовки. Поясняем на примере:

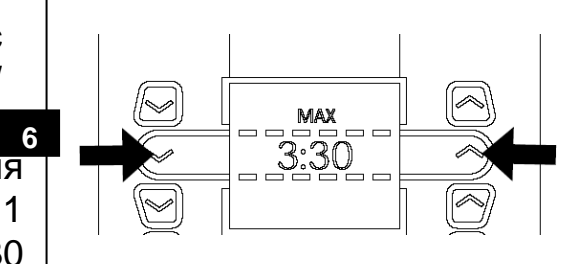
1) Выбрать номер программы для настройки (рис. 4).



2) Изменить температуру с помощью клавиш увеличения/уменьшения данных (рис. 5).

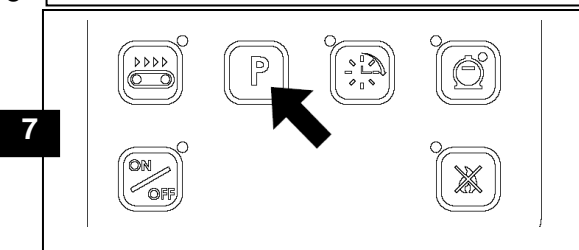


3) Изменить время выпекания с помощью клавиш увеличения/уменьшения данных (рис. 6).



Диапазон программирования времени выпекания находится между 1 минутой 45 секундами (1:45) и 30 минутами (30:00)

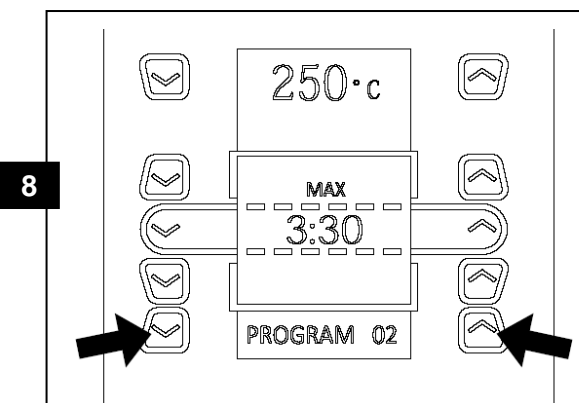
4) По завершении задания, сохраните данные, нажав и держа клавишу "P" в течение 10 сек, пока не услышите звуковой сигнал (рис. 7).



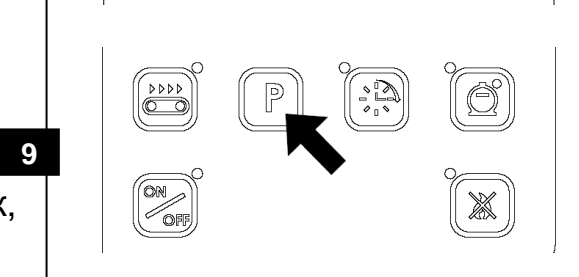
- Переименование программ

Можно переименовать любую из программ от 01 до 10.

Выберите номер программы для переименования. Нажмите и удерживайте кнопку увеличения или уменьшения данных, пока на дисплее не начнет мигать первая цифра названия (рис.8). Выберите букву клавишами увеличения или уменьшения данных. Нажмите и держите клавишу "P" в течение 1 сек для сохранения (рис.9). Повторяйте до завершения переименования.



Для выхода из процесса нажмите и держите клавишу "P" в течение 10 сек, пока не услышите звуковой сигнал.



5.3.2. Задания пуска через программу

ВНИМАНИЕ: МОЖНО ЗАДАТЬ ДО ДВУХ ЗАПРОГРАММИРОВАННЫХ ПУСКОВ В ДЕНЬ, РАЗНЕСЕННЫХ НА ЧАС.

Примечание: Для задания запрограммированного пуска требуется активный режим "ВКЛ."

Нажмите и удерживайте клавишу "clock" (рис.1) в течение 5 секунд. Появится экран (рис.2). Параметр, который можно изменить - со знаком "отрицательный". Используйте клавиши увеличения и уменьшения данных, чтобы активировать (ВКЛ.) или деактивировать (ВЫКЛ.) запрограммированный запуск.

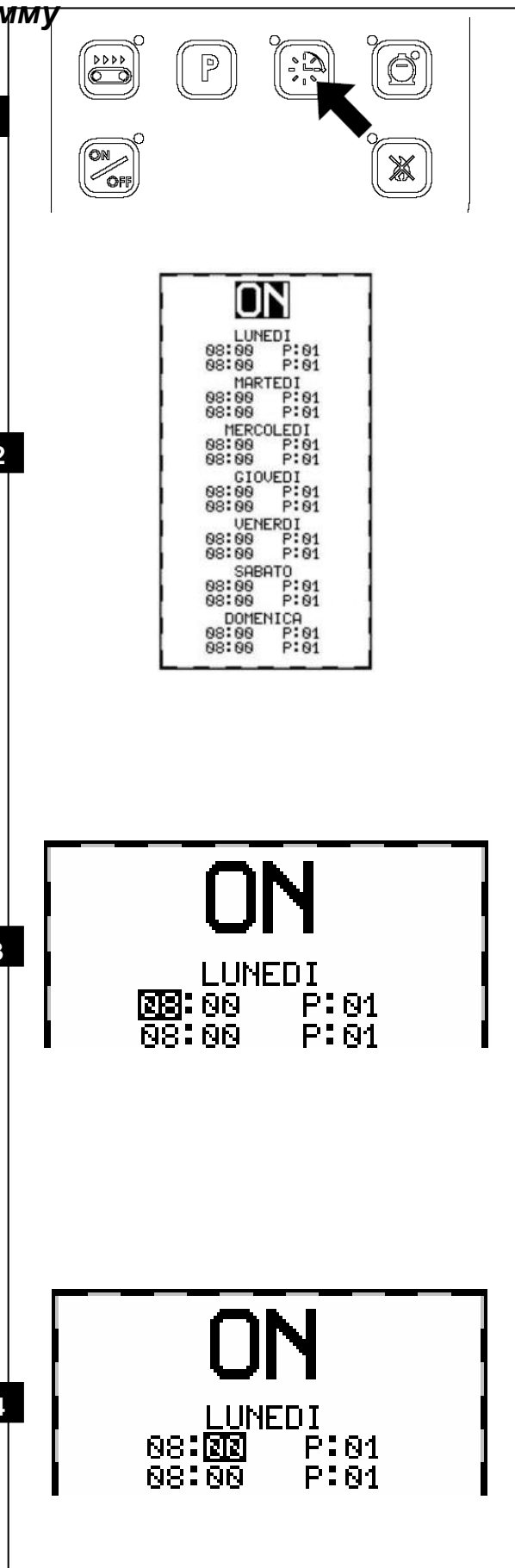
Если вы выберете "ВЫКЛ." и нажмете клавишу "clock" (рис.1) на 5 секунд, система вернется в исходный активный режим "ВКЛ".

Если вы выберете "ВКЛ." и нажмете клавишу "часы" (рис.1), программирование переключится на настройку "HOURS" первого запуска в день LUNEDI (понедельник) (рис. 3) с выбранным "отрицательным" параметром.

Используйте клавиши "увеличение и уменьшение данных", чтобы установить "HOURS" (часы). Как только вы достигнете желаемого значения, нажмите клавишу "clock" (рис.1) для сохранения.

Переход программирования на установку величины "МИНУТЫ" (рис.4).

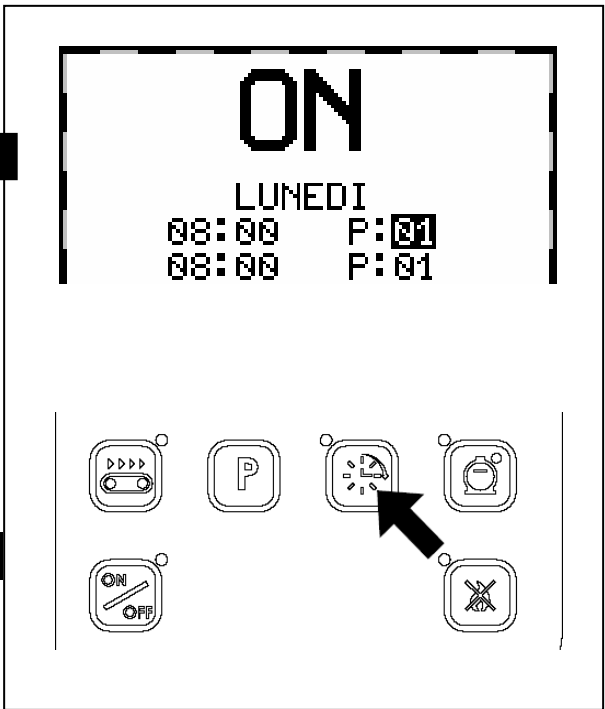
Для задания минут пользуйтесь клавишами увеличения/уменьшения данных. Как только вы вышли на нужную величину, нажмите клавишу "clock" (рис. 1) для сохранения.



5. РАБОТА

Далее программируем задание PROGRAM NUMBER (номер программы (рис. 5) с помощью клавиш увеличения/уменьшения данных. После выхода на нужную величину нажмите “clock” (рис. 6) для сохранения и перейдите к заданию параметров второго запрограммированного пуска в этот день.

5



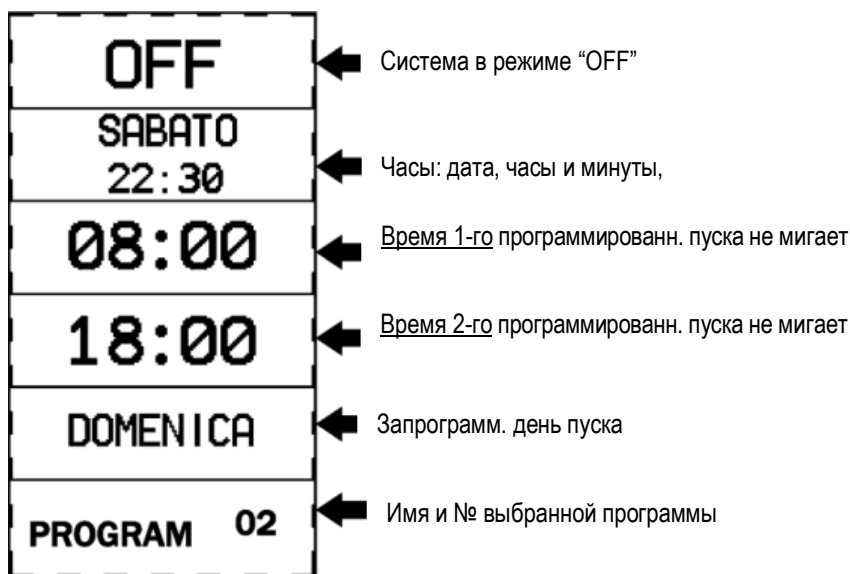
Повторите описанные выше действия, чтобы при необходимости задать второй запрограммированный пуск.

6

Вы можете установить запрограммированные запуски на каждый день недели. После сохранения последнего параметра (воскресенье) система снова отобразит исходные включенные или отключенные запрограммированные данные пусков.

Для выхода и возврата в активный режим “ВКЛ.” нажмите и удерживайте клавишу “clock” в течение 5 секунд (Рис. 6).

ПРИМЕЧАНИЕ: При переводе системы в неактивный режим “ВЫКЛ.”, когда включен запрограммированный пуск, загорится индикатор клавиши “clock” (рис.6) и отобразится следующий экран:



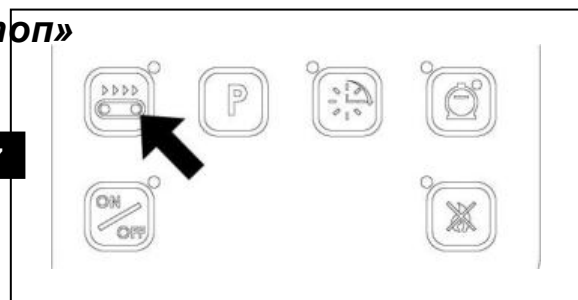
5.3.3. Клавиша конвейера «пуск/стоп»

Для пуска конвейера нажать клавишу «пуск/стоп» (рис. 7).


С помощью этой клавиши конвейер можно запустить или остановить в любой момент (рис. 12).

Когда конвейер стоит, время готовки мигает.

Н.В. Когда печь включена, конвейер неподвижен, индикатор кнопки выключен, значки, отображающие движение конвейера, не перемещаются, а значение времени готовки мигает.




5.3.4. Функция экономии

 Функция экономии позволяет печи, когда она не в работе, оставаться при более низкой температуре, чем когда она используется.

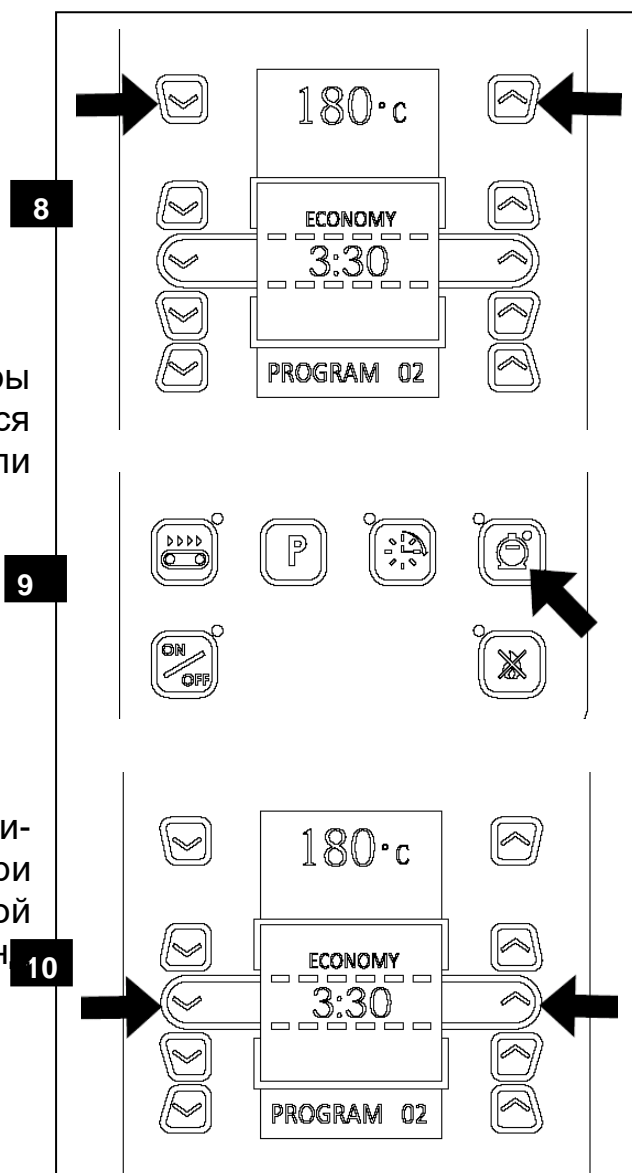
Это экономит энергию и деньги.

Помимо регулирования температуры печи, это может определять, движется ли конвейер с проволочной сеткой или нет.

 **Рекомендуется устанавливать температуру на 50° ниже подходящей температуры приготовления.**

Для получения доступа к программированию функции экономии: при включенной печи удерживайте нажатой клавишу «economy» в течение 5 секунд (рис. 9).

Изменять температуру можно с помощью клавиш увеличения и уменьшения данных (рис.8). Выбор ВКЛ. для включения конвейера или ВЫКЛ. для отключения конвейера (рис.10) с помощью клавиш увеличения и уменьшения данных.



После завершения настройки сохраните данные, нажав и удерживая кнопку "economy" (рис. 9) в течение 5 секунд, пока не услышите звуковой сигнал.

Чтобы активировать функцию экономии, нажмите клавишу "economy" (рис. 9). Ее светодиод загорится, после чего на экране появится надпись "ECONOMY" (рис. 10).


Чтобы отключить функцию экономии, снова нажимайте клавишу "economy" (рис. 9) до тех пор, пока надпись "ECONOMY" не исчезнет с экрана и значения текущей программы не будут сброшены.

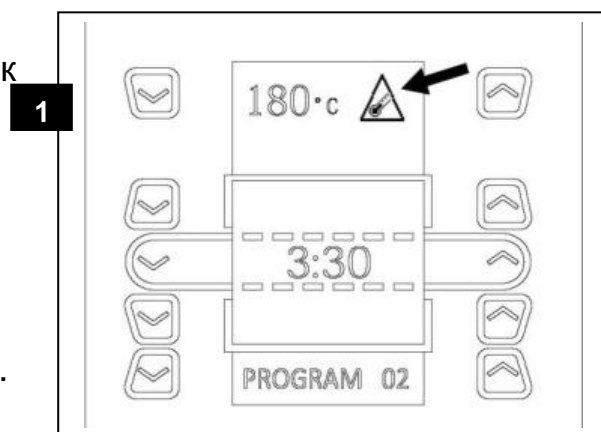
5.4. Сигналы

Работа печи постоянно проверяется. При возникновении каких-либо неисправностей активируется процедура аварийной сигнализации.

5.4.1. Сигнал отклонения на сенсоре температуры

Если температура, измеренная датчиком, превышает 350°C или датчик выходит из строя, на дисплее включается сигнал тревоги в виде мигающего символа (рис.1) и периодически раздается звуковое предупреждение.

 Для восстановления рабочего состояния обращайтесь к специалисту.

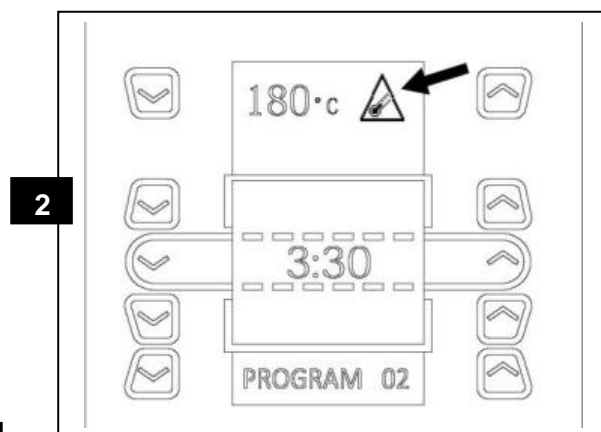


5.4.2. Сигнал отклонения TEMP 1 – Только для 12/100

Если температура, измеренная датчиком 1, превышает 370°C или датчик выходит из строя, на дисплее включается сигнал тревоги в виде мигающего символа (рис.2) и периодически раздается звуковое предупреждение.

Печь продолжает работать, и для измерения температуры используется только датчик 2. Контрольная температура автоматически снижается на 40°C .

Это изменение значения температуры производится для коррекции единственного значения, полученного в самой горячей части печи, и для имитации значения, близкого к реальному, полученному ранее путем вычисления среднего значения между самой горячей и самой холодной точками. Это позволяет использовать печь даже при поломке датчика 1.

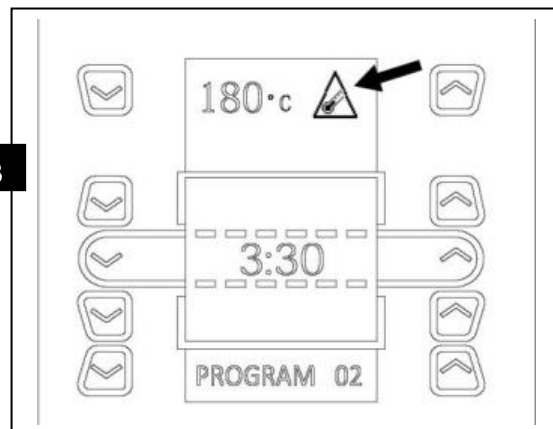


5.4.3. Сигнал отклонения TEMP 2 – Только для 12/100

Если температура, измеренная датчиком 2, превышает 490°C или датчик выходит из строя, на дисплее включается сигнал тревоги в виде мигающих символов (рис.3) и периодически звучит звуковое предупреждение.

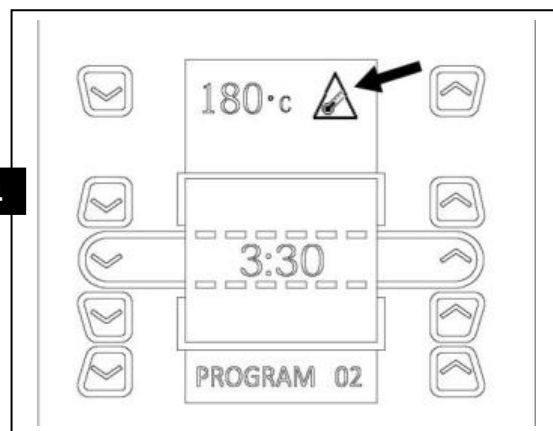
Печь продолжает работать, и для измерения температуры используется только датчик 1. Контрольная температура автоматически повышается на 40°C .

Это изменение значения температуры производится для коррекции единственного значения, полученного в самой холодной части печи, и для имитации значения, близкого к реальному, полученному ранее путем вычисления среднего значения между самой горячей и самой холодной точками. Это позволяет использовать печь даже при поломке датчика 2.



5.4.4. Сигнал отклонения датчика температуры TEMP – Только для 12/100

Если температура, измеренная датчиком 1, превышает 370°C и, в то же время, датчиком 2 превышает 490°C , на дисплее включается сигнал тревоги в виде мигающих символов (рис.4) и периодически звучит звуковое предупреждение.

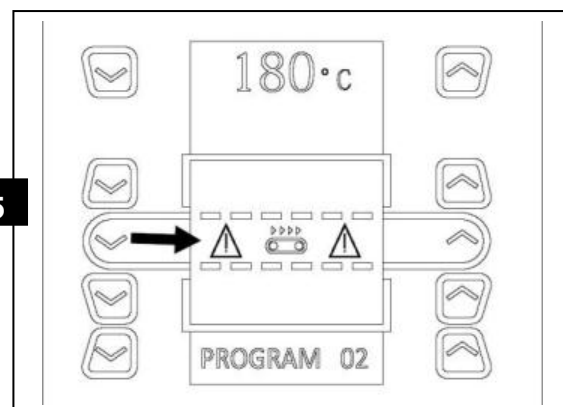


⚠ Для восстановления рабочего состояния обращайтесь к специалисту.

5.4.5. “BELT”, или Не работает лента

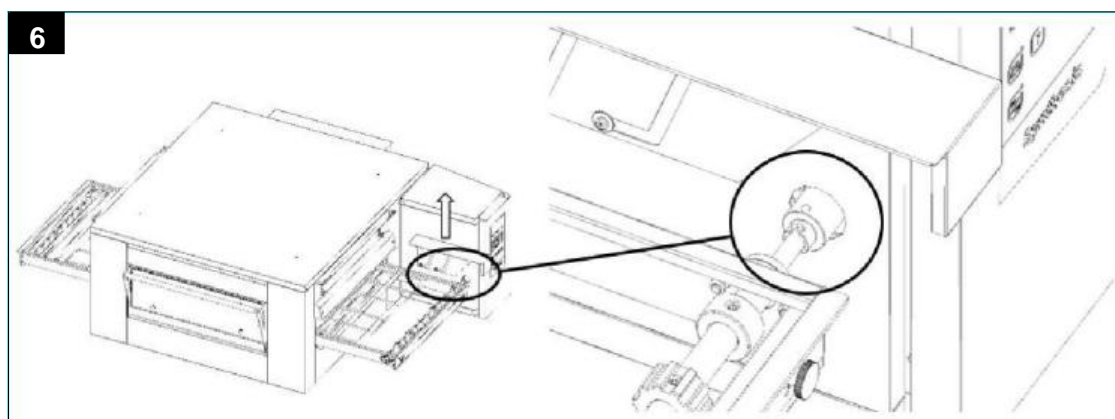
Когда двигатель конвейера неисправен или он посылает неправильные сигналы на главную плату, на дисплее включается сигнал тревоги в виде мигающих символов (рис.5) и периодически звучит звуковое предупреждение.

Это означает, что время приготовления не соответствует установленному значению и что для сброса функций печи требуется специализированный персонал.



После выявления неисправности необходимо включить и выключить систему с помощью клавиши "вкл./выкл.", чтобы восстановить все системные функции системы.

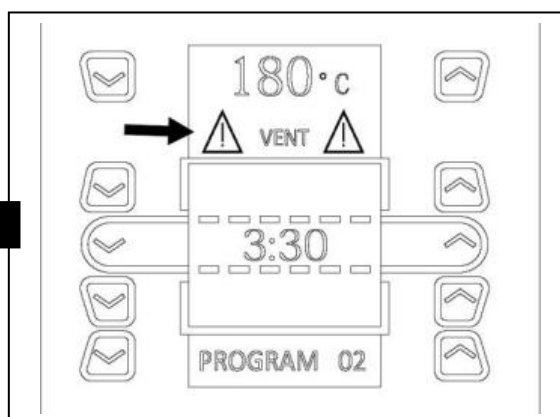
В случае, если лента не вращается и печь не подает никаких сигналов тревоги, проверьте соединение между двигателем и лентой под закрывающим поддоном (рис.6). При необходимости установите на место металлическое соединение.



5.4.6. "ВЕНТИЛЯТОР"

Если регулятор давления выходит из строя в течение 5 секунд подряд при включенном вентиляторе, на дисплее включается сигнал тревоги в виде мигающих символов (рис.7), периодически раздается звуковое предупреждение, и нагрев духовки (если включен) выключается.

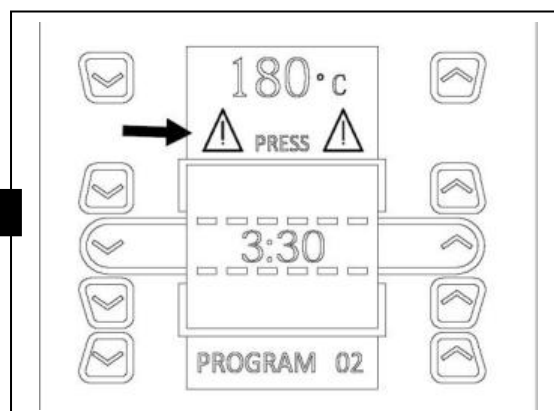
Сигнализация автоматически отключается при восстановлении контакта регулятора давления или выключении духовки (после фазы выключения). Затем следует проверить правильность работы регулятора давления. Пока звучит сигнал тревоги, вентилятор и конвейер (если они включены) остаются включенными.



5.4.7. "ПРЕСС"

Если регулятор давления отсутствует (перед включением вентилятора), слово "ВЫКЛ." заменяется мигающим словом "НАЖАТЬ", на дисплее мигающими символами включается сигнал тревоги (рис. 8), периодически раздается звуковое предупреждение, и процедура включения завершается.

Чтобы восстановить работу печи,



убедитесь, что регулятор давления работает правильно. Для этого убедитесь, что трубы соединены без какого-либо сужения. При необходимости отрегулируйте калибровку с помощью винта, расположенного в центре регулятора давления.

Включите и выключите систему с помощью клавиши "вкл./выкл.", чтобы восстановить все системные функции системы.

5.4.8. "ПЛАМЯ"

Если блок управления газом не может обнаружить пламя при включенной горелке, на дисплее активируется сигнал тревоги в виде мигающих символов (рис.9), периодически раздается звуковое предупреждение, и процедура включения завершается.

Нажмите клавишу "сброс" (рис. 10), чтобы попытаться снова зажечь горелку. Если попытка завершится неудачей, снова загорится сигнал Flame.

Звуковой сигнал можно заглушить, нажав клавишу (рис. 11).

Если после нажатия кнопки "сброс" печь не включается, проверьте подключение газа (напр., открыт ли клапан на подающем трубопроводе) и что датчик пламени находится в контакте с пламенем при зажигании.

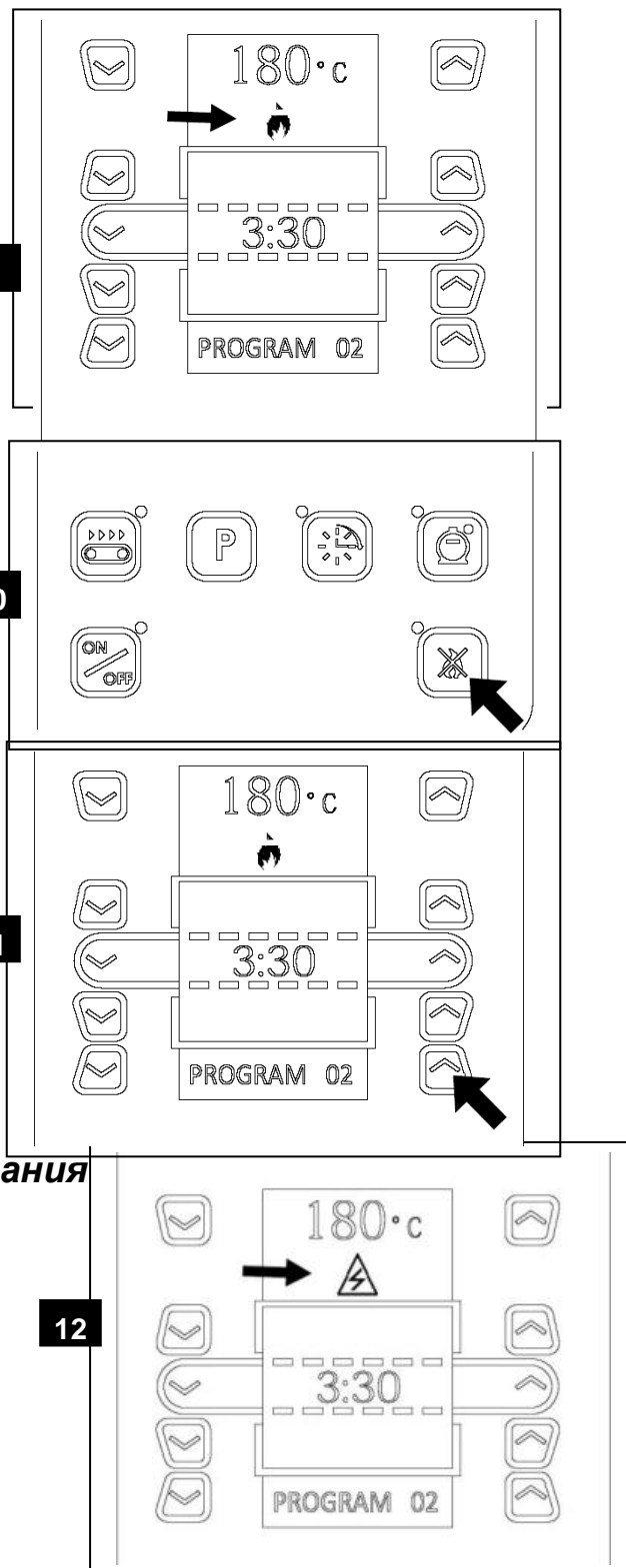
При первом зажигании этот сигнал тревоги часто может срабатывать из-за наличия воздуха в подающей трубе. Попробуйте зажигать несколько раз, пока воздух полностью не выйдет из трубки.

5.4.9. Сигнал неисправности питания

Если по какой-то причине прекращается подача сетевого электропитания, система срабатывает следующим образом:

- во время цикла готовки:

при возврате напряжения на дисплее активируется сигнал тревоги в виде мигающих символов (рис.12) и



периодически раздается звуковой сигнал предупреждения.

Чтобы сбросить сигнал тревоги, необходимо выключить или включить печь, нажав кнопку “Вкл./выкл.”.

- во время фазы программирования

При восстановлении питания система входит в активное состояние ON (вкл.).

- в активном состоянии ON

При восстановлении питания система входит в активное состояние ON.

- в неактивном состоянии OFF

При восстановлении питания система входит в неактивное состояние OFF.

Ненормальное отключение печи

Если по какой-либо причине печь внезапно выключается при отсутствии сигнала тревоги на дисплее, это может быть вызвано следующими причинами:

- включение предохранительного термостата:

предохранительный термостат срабатывает, полностью отключая систему, как только температура камеры (печи) превысит 500°C. (См. п. 9.2).


- отказ питания:


в случае отказа питания система полностью отключается.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь» т. 8-495-956-3663.
125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, кор.2
<http://www.sc.trapeza.ru>

6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 Во время или в конце готовки некоторые поверхности печи сильно нагреваются

. Символ  предупреждает об этой опасности. Не прикасайтесь к этим поверхностям, либо используйте подходящие рукоятки.

6.1. Подготовка к использованию и перед включением

Если устройство только что установлено или если оно не использовалось в течение нескольких дней, то до начала работы нужно полностью очистить его от пищевых продуктов, как описано в главе Очистка, чтобы устранить производственные отходы, скопления пыли или других веществ, которые могут загрязнить пищевые продукты.

6.1.1. Включение на панели управления

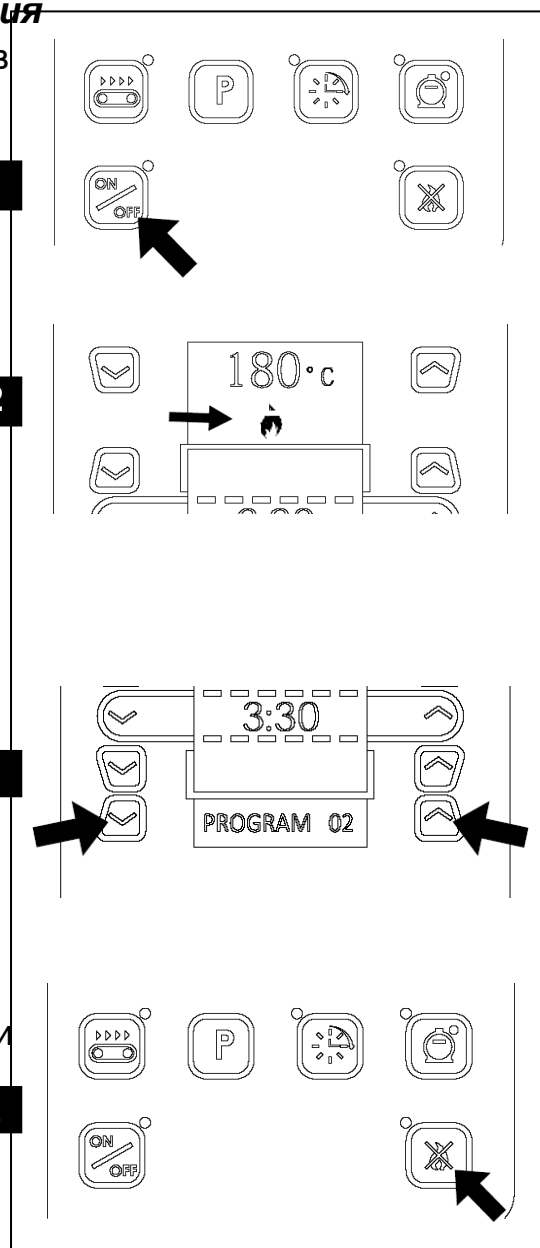
Нажать и держать клавишу “on/off” (рис.1) в течение 2 секунд, система возвращается в активное состояние “ON”, и на экране воспроизводится логотип производителя и версия программы в течение 3 сек, после чего экран воспроизводит параметры до последнего отключения. Через 15 сек появляется символ "FLAMES" и воспроизводится звуковой сигнал. (рис. 2).

6.1.2. Задания и начало готовки

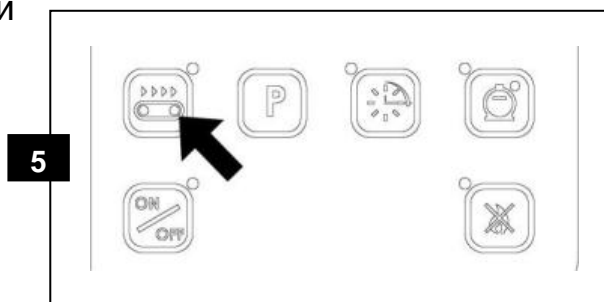
Выбрать нужную программу выпекания с помощью клавиш (рис. 3).
Программирование – см. раздел 5.3.1.

Для зажигания горелки открыть газовый кран и нажать кнопку сброса (рис. 4).

Если после 40/50 сек на экране появляется символ “Flame” и следом звуковой сигнал, проверьте, что газовая труба подсоединена правильно и что газовый кран открыт. При первом включении может быть отказ из-за воздуха в трубах подачи газа. Для зажигания горелки нажмите кнопку «Сброс» несколько раз (рис. 4).

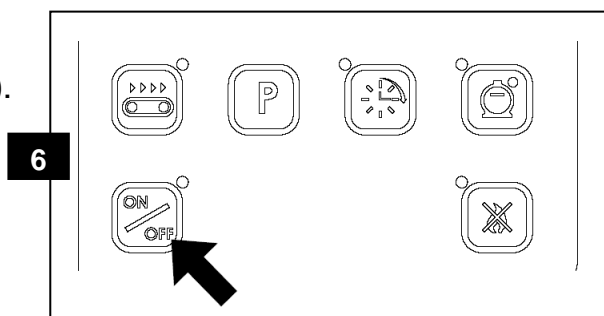


После выставления нужного времени приготовления и температуры приступайте к приведению в действие ленты с помощью кнопки (рис.5).



6.1.3. Как выключать печь

В конце каждого рабочего дня нажимайте клавишу "Вкл./выкл." (рис.6). Если запрограммированный запуск не активирован, на дисплее отображается "ВЫКЛ." без подсветки, за которой следуют текущий день и время. Если запрограммированный запуск был активирован, на дисплее отображается информация о запрограммированном запуске.



Нагревание выключается, в то время как вентилятор и рециркуляция ленты, если они активированы, будут продолжать работать до тех пор, пока температура не опустится ниже 140°C, после чего печь выключится сама.


Во время этой процедуры "охлаждения" мигает надпись "OFF". На этом этапе вы все еще можете включить печь и запустить или остановить движение ленты. Чтобы избежать нежелательного воспламенения, убедитесь, что на дисплее указаны точная дата и время желаемой мощности или, если вы не хотите использовать автоматическое зажигание, на котором появляется надпись "START: OFF".

Если печь не используется в течение длительного времени (например, до следующего дня), закройте газовый кран.

При длительном бездействии (например, в праздничные дни) рекомендуется выключать главный выключатель на электрической панели, но только после остановки вентиляторов камеры.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. Запрещенные действия и обязанности по предотвращению аварий

 **Внимательно прочтите предупреждения, перечисленные в этой главе. Они дают важные указания, касающиеся безопасности.**

Запрещается устанавливать принадлежности, не соответствующие стандартам безопасности.

Изделие должно регулярно проверяться квалифицированным специалистом, чтобы гарантировать вашу безопасность при его использовании.

7.1.1. *Предупреждения для монтажников*

Убедитесь, что подготовка к установке изделия соответствует местным национальным и европейским нормам.

- Соблюдайте указания из данного руководства.
- Не выполняйте никаких воздушных электрических подключений с использованием временных или неизолированных кабелей.
- Проверьте, что электрическое оборудование надежно защищено.
- Всегда используйте средства личной безопасности и другие средства защиты, предусмотренные законом.

7.1.2. *Предупреждения для пользователей*


Условия окружающей среды в месте установки изделия должны соответствовать следующим характеристикам:

- место должно быть сухим;
- оно должно быть на безопасном расстоянии от источников тепла и воды;
- нужно иметь достаточную вентиляцию и освещение, соответствующие нормам гигиены и безопасности, предусмотренным действующим законодательством;
- пол должен быть ровным и компактным, чтобы обеспечивать тщательную уборку;
- в непосредственной близости не должно быть никаких препятствий любого рода, которые могли бы нарушить нормальную вентиляцию помещения;


Кроме того, пользователь должен:

- следить за тем, чтобы дети не приближались к оборудованию во время его работы;
- соблюдать правила, изложенные в данном руководстве;


- не используйте устройство ненадлежащим образом, скрупулезно придерживайтесь функции, для которой оно предназначено;
- не снимайте предохранительные механизмы оборудования и не вмешивайтесь в их работу;
- поддерживайте системы безопасности в нормальном состоянии;
- выполняйте все рабочие процедуры;
- используйте защитные термоперчатки или плоскогубцы, чтобы поднимать или опускать дверцы печи, избегая прямого контакта с руками;
- соблюдайте инструкции и предупреждения, указанные на табличках на оборудовании. Эти знаки предназначены для предотвращения несчастных случаев и всегда должны быть идеально разборчивыми. Всякий раз, когда они повреждены или неразборчивы, их необходимо обязательно заменить, запросив оригинальную деталь у производителя;
- отключайте электропитание после использования устройства, перед проведением чистки или технического обслуживания.

 **ВНИМАНИЕ!** Во избежание ожогов кожи не используйте емкости с жидкостями или кухонными продуктами, которые становятся текучими при нагревании выше допустимого уровня.

 **ВНИМАНИЕ!** Во время работы машины запрещается снимать защитное ограждение с его подвижными частями. Это может привести к травмам рук.


 **В случае пожара используйте не жидкие средства тушения огня, а только порошкообразные.**

7.1.3. Предупреждения для операторов ТО


 Перед началом работ с электрическими или электронными деталями или соединениями отключите подачу электроэнергии.


- Всегда используйте средства личной безопасности и другие средства защиты.
- Перед началом любых операций по техническому обслуживанию убедитесь, что оборудование остыло, если оно использовалось до того.
- Если одно из предохранительных устройств не работает или установлено неправильно, устройство следует считать вышедшим из строя.

8. ЧИСТКА


 Чистку следует проводить при выключенном оборудовании и комнатной температуре, приняв меры предосторожности по отключению электроснабжения.


Оператор оборудования может проводить еженедельное техническое обслуживание при условии соблюдения правил техники безопасности, изложенных в данном руководстве. Простая, но регулярная и тщательная очистка гарантирует эффективную работу и нормальное функционирование этого оборудования.


 Всегда надевайте средства индивидуальной защиты и всегда используйте инструменты, подходящие для технического обслуживания.

 Не направляйте струи воды на оборудование для очистки, так как они могут проникнуть внутрь и повредить электрическую систему, что может привести к поражению электрическим током и неожиданному запуску оборудования.


 Не используйте пар для чистки.

 Не используйте абразивные инструменты (абразивные губки и т.д.), поскольку это приведет к потемнению деталей из нержавеющей стали и стекла и довольно быстро удалит защитный слой листовой стали с алюминиевым покрытием, после чего она начнет ржаветь.

 Не используйте чистящие средства, содержащие хлор.

 После проведения технического обслуживания или ремонта установите на место всю физическую защиту и повторно активируйте все предохранительные устройства, прежде чем снова вводить устройство в эксплуатацию.


8.1. Чистка съемных деталей


 Чтобы в некоторых местах не скапливалась грязь или остатки моющего средства, которые могут загрязнить обработанные продукты, пользуйтесь неострыми инструментами или маленькими щетками.

Рекомендуется вымыть различные съемные детали до того, как остатки пищи на них высохнут и станут твердыми.

Чистку ящиков на входе и выходе следует производить через каждые 4 часа работы.

8.2. Чистка внешних деталей

 Кристаллы особенно чувствительны к резким перепадам температуры, которые могут привести к их разрушению на мельчайшие фрагменты. Не прикасайтесь к кристаллам и не допускайте их контакта с водой, пока они не достигнут комнатной температуры.

 Используйте мягкую влажную губку с легким неабразивным моющим средством для очистки наружных поверхностей из нержавеющей стали или окрашенных поверхностей.

8.3. Чистка камер для выпекания

Чтобы получить доступ к внутренним компонентам камеры для выпекания, выполните следующие действия:

1. Отключите печь от электросети. Используйте выключатель на блоке сетевых предохранителей.
2. Снимите выдвижные ящики на входе и выходе конвейерной ленты из проволочной сетки (см. рис.1, п. 9.5.1).
3. Снимите кожух, закрывающий узел передачи конвейерной ленты, движением вверх освободив его от крепления (см. рис.1А, п. 9.5.1).
4. Вращайте конвейер с проволочной сеткой до тех пор, пока ось приводного вала не совпадет с пазом трансмиссионного соединения.
5. Сдвиньте шарнир по направлению к панели управления, отсоединив его от вала привода конвейерной ленты (см. рис.1В, п. 9.5.1).
6. Поднимите жалюзи на входе и выходе до точки максимального отверстия (см. рис.2, п. 9.5.1).
7. Поднимите конвейерную ленту из проволочной сетки с обоих концов и снимите ее в направлении органов управления (см. рис. 2, п. 9.5.1).
8. Откройте боковой люк и отвинтите гайки ключом 10. Обязательно наденьте пару прочных перчаток, чтобы не поцарапаться об острые металлические углы, и выньте диффузоры (см. рис.3, п. 9.5.1).
9. Для выполнения чистки съемных частей выполните инструкции из п. 8.1.
10. Для чистки внутри камеры выпекания удалите остатки пищи совком и щеткой или пылесосом, прежде чем протирать металлические поверхности губкой, смоченной водой с неабразивным или агрессивным моющим средством, затем вымойте эти поверхности губкой, смоченной в чистой воде.
11. После очистки оборудования снова соберите все компоненты, следуя приведенным выше инструкциям в обратном порядке.


Газовая печь SYNTHESIS


Рекомендуется выполнить чистку печи после того, как она проработает более 200 часов.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь» т. 8-495-956-3663.
125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, кор.2
<http://www.sc.trapeza.ru>

9. ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

 **ВНИМАНИЕ!** Настоящие инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию предназначены только для персонала, имеющего квалификацию по установке и техническому обслуживанию электрического и газового оборудования. Техническое обслуживание другими лицами может привести к повреждению оборудования, травмам людей или животных.

 В большинстве случаев для проведения ремонта и проверок необходимо снять постоянные ограждения. Это также обеспечивает доступ к кабелям напряжения.

Перед выполнением каких-либо операций по техническому обслуживанию убедитесь, что оборудование отсоединено от распределительного щита. Расположитесь в таком месте, где оператор по техническому обслуживанию может легко убедиться,

что он был отключен во время выполнения всех работ со снятыми ограждениями.

9.1. Указатель ошибок


Различные отклонения могут быть обнаружены с помощью электронного терморегулятора, более подробно см. 5.4.

9.2. Предохранительный термостат


Если температура в камере превышает 500°C, включается предохранительный термостат и закрывает газовый клапан. Предохранительный термостат сбрасывается вручную и находится на внутренней стороне панели управления (см. п. 9.5.3).

Чтобы исправить ошибку, отключите питание от электрической панели, закройте газовый клапан и подождите, пока камера остынет.


Снимите панель управления, открутив 4 крепежных винта, и нажмите кнопку сброса предохранительного термостата. Сброс произойдет только тогда, когда температура в камере опустится ниже 500°C.

 Поскольку предохранительный термостат включается только в случае серьезных повреждений (например, если заблокирован газовый клапан включения/выключения), перед повторным запуском печи внимательно проверьте его исправность и выполните необходимые ремонтные работы.

9.3. Настройка на разные виды газа

 **Внимание!** Содержащиеся здесь инструкции по техническому обслуживанию предназначены только для квалифицированного персонала по техническому обслуживанию. Необходимо выполнить три шага, чтобы газовая конвейерная печь была настроена на работу с типом газа, отличным от того, который указан на этикетке с исходными данными:

1. Замена форсунок горелки.
2. Настройка минимальной/максимальной мощности.
3. Снятие старой таблички с данными и установка новой.

 Тщательно выполняйте все указанные этапы, так как только таким образом печь может считаться безопасной.

9.3.1. Замена форсунки горелки

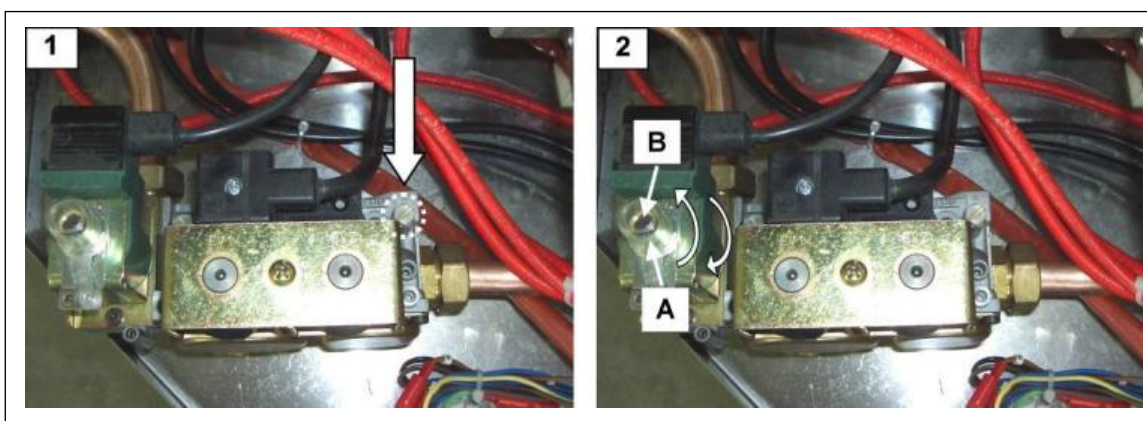
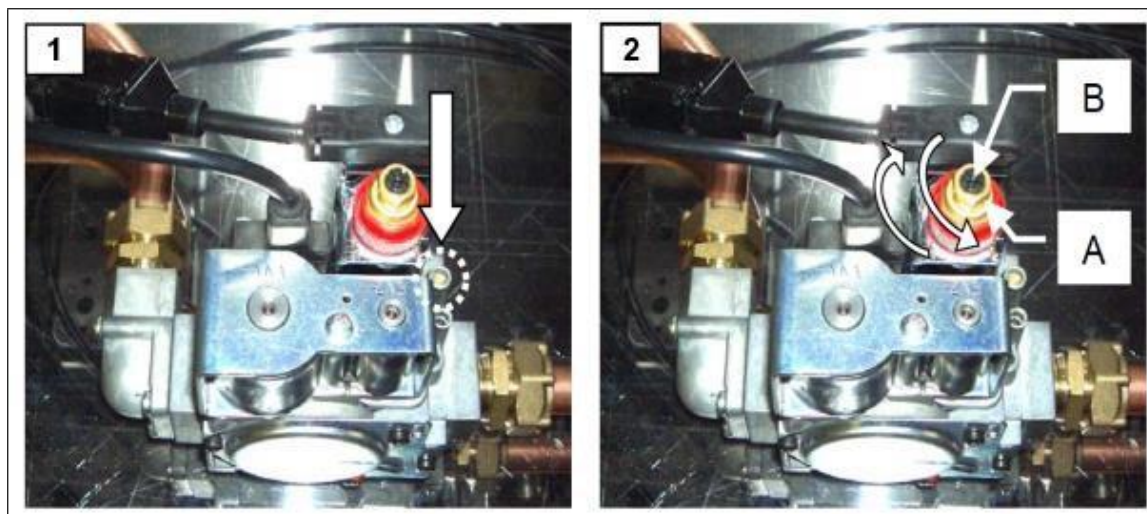
1. Отключите питание от электрической панели и закройте газовый кран.
2. Откройте защитную крышку отсека горелки.
3. Выключите горелку после отсоединения газовой трубы и электропроводки.
4. Снимите электроды зажигания и обнаружения пламени.
5. Отвинтите патрубки горелки с помощью отвертки.
6. Отвинтите форсунки ключом 12 и замените их новыми.
7. Повторите описанные выше операции в обратном порядке, тщательно проверяя затяжку форсунок и труб подачи газа.



9.3.2. Настройка минимальной/максимальной мощности

1. Снимите защитную крышку отсека горелки.
2. Открутите уплотнительные винты, расположенные до и после газового клапана, и подсоедините два вертикальных трубчатых манометра (рис.1).

3. Включите духовку и установите температуру 200 °С. Когда горелка зажжена, интенсивность пламени самая высокая, убедитесь, что давление, показанное манометром, подключено к источнику питания, предусмотренному для произведенных регулировок, в противном случае продолжайте регулировку с помощью шестигранника А (ключ 10, рис.2).
4. Дождитесь, пока отверстия печи перейдут в фазу минимума, и отрегулируйте минимальное давление с помощью винта В (отвертка Philips, рис.2).



9.3.3. *Нанесение новой этикетки*

1. Снимите старую этикетку с задней стенки конвейерной печи и протрите это место тряпкой, смоченной в бензине.
2. Наклейте новую этикетку с указанием типа газа, для которого было изменено давление в духовке (адапционный комплект с новой этикеткой, инструкциями и насадками поставляется в соответствии с типом газа и давлением).

9.4. Плановое техобслуживание

Ниже представлен ряд инструкций по плановому осмотру и техническому обслуживанию оборудования, которые необходимо периодически проводить в зависимости от использования и состояния чистоты печи.

9.4.1. Камера для выпекания

- Стандартная чистка камеры для выпекания состоит из очистки поверхности компонентов камеры для выпекания печи (сетки и очистки поверхности верхних диффузоров) и проверки состояния чистоты снаружи нижних диффузоров;

- Глубокая чистка камеры для выпекания заключается в очистке всей камеры с удалением всех внутренних элементов камеры (рамы стойки и диффузоров).

Рекомендуется выполнять операцию очистки камеры каждые 150/200 часов работы в зависимости от использования и степени загрязнения.

Вытяжные диффузоры:

1. Отключите печь от электросети. Используйте выключатель на блоке сетевых предохранителей.

2. Снимите выдвижные ящики на входе и выходе конвейерной ленты из проволочной сетки (рис. 1А).

3. Снимите узел кожуха, переместив его вверх (рис. 1А).

4. Вращайте конвейер с проволочной сеткой до тех пор, пока ось приводного вала не совпадет с пазом трансмиссионного соединения.

Сдвиньте шарнир по направлению к панели управления, отсоединив его от вала привода конвейерной ленты (рис. 1В).

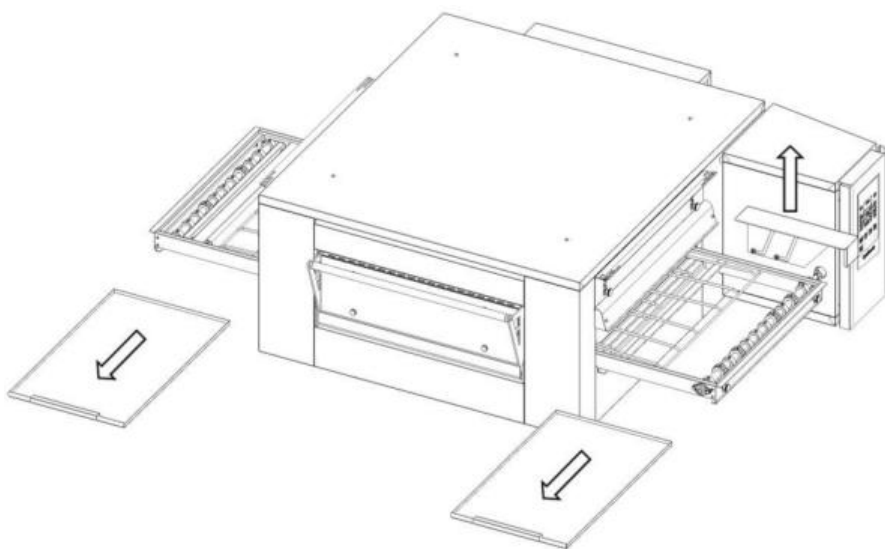


рис. 1А

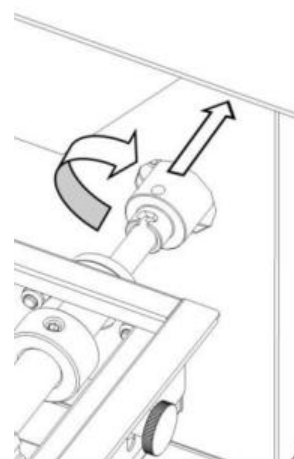
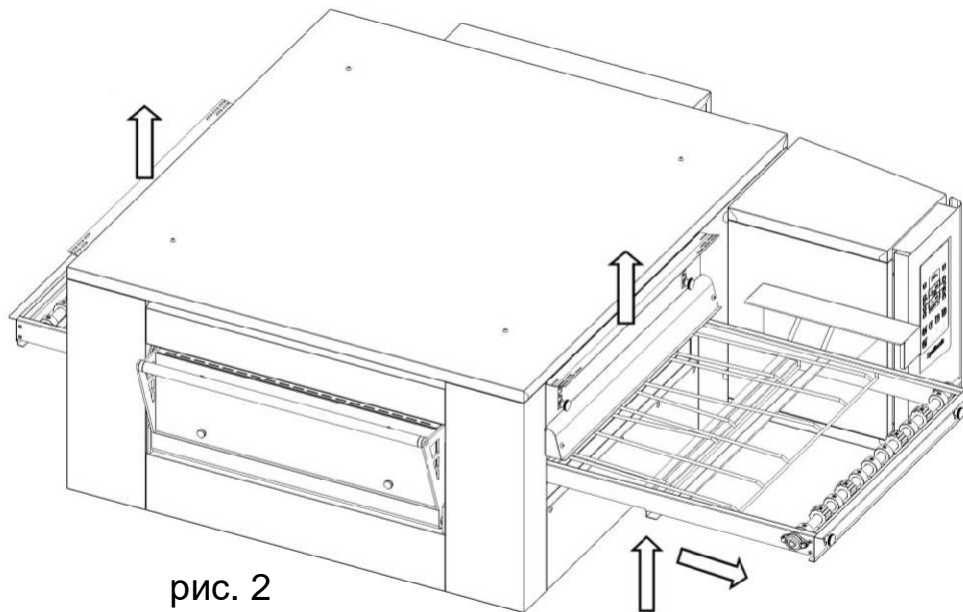


рис. 1В

5. Поднимите жалюзи на входе и выходе до точки максимального отверстия (рис.2).

6. Поднимите конвейерную ленту из проволочной сетки с обоих концов и снимите ее в направлении органов управления (рис. 2).



7. Откройте боковой люк и отвинтите гайки с помощью гаечного ключа 10 (Рис. 3). Только для модели 06/40V: снимите боковую дверцу и отвинтите крепежные болты гаечным ключом 10.

8. Наденьте пару прочных перчаток, чтобы не поцарапаться об острые металлические углы, и извлеките диффузоры, как показано на рис. 3, следуя последовательности 1-2-3-4.

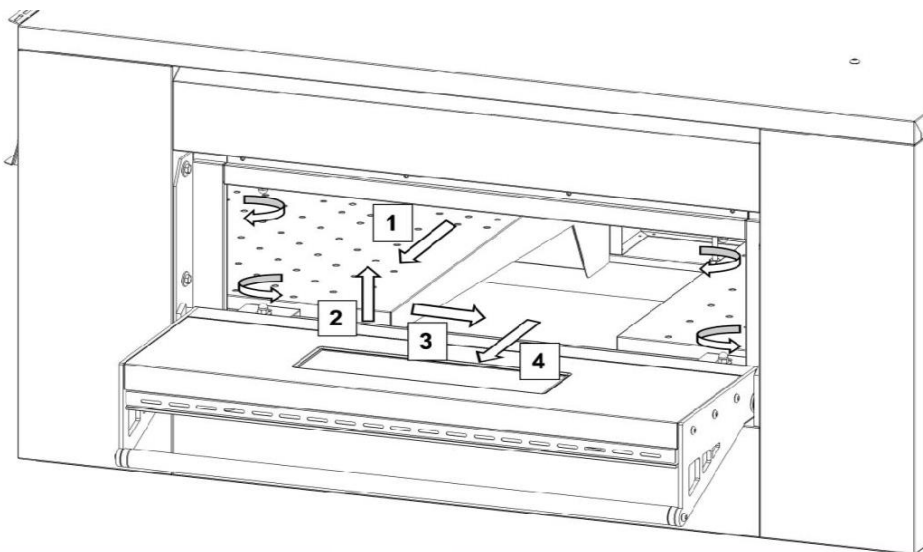


Рис. 3

Чистка съемных деталей:

Чтобы очистить съемные детали, следуйте инструкциям, приведенным в пункте 8.1. Для уборки внутри камеры для выпекания удалите остатки пищи совком и щеткой или пылесосом, прежде чем протирать металлические поверхности губкой, смоченной водой и неабразивным или

неагрессивным моющим средством, затем промойте эти поверхности губкой, смоченной в чистой воде.

9. После очистки оборудования снова соберите все компоненты, следуя приведенным выше инструкциям в обратном порядке.

9.4.2. Дверь камеры для выпекания

В том случае, если печь оборудована дверцей (рис.4, зона А), проверьте, правильно ли она открывается и закрывается.

Если дверь шумит и двигается рывками, удалите всю грязь, скопившуюся между втулками и кронштейнами с внешней стороны двери, с помощью щетки; затем смажьте латунные подшипники.

Затем проверьте целостность стекла, работу пружин и зазор латунных подшипников.

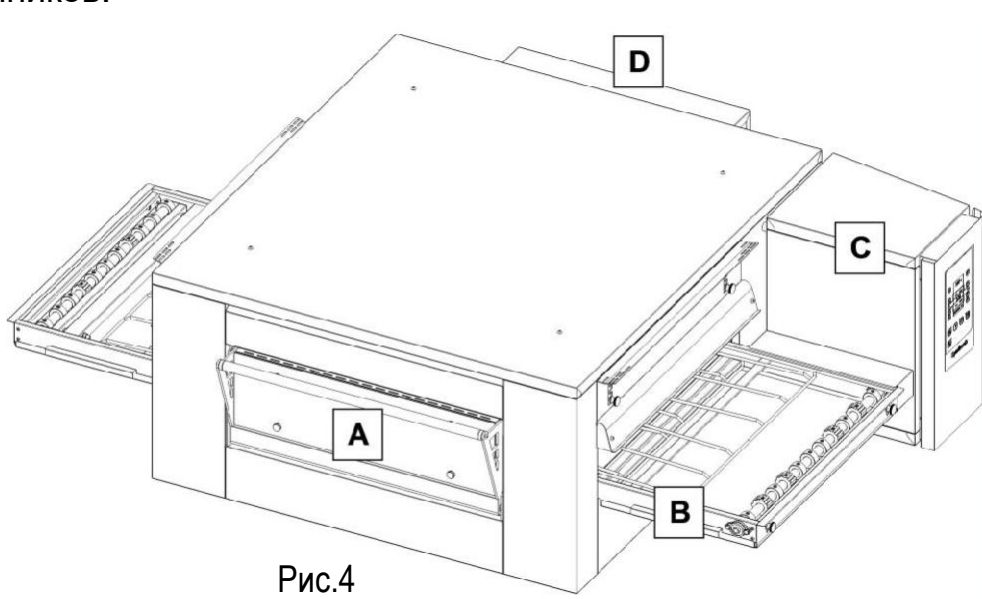


Рис.4

9.4.3. Рама стойки

Проверьте натяжение решетки (рис.4, зона В), износ и выравнивание и, при необходимости, отрегулируйте его с помощью натяжителей решетки, расположенных на входе в печь.

Осмотрите и очистите стойку.

Проверьте степень износа втулок вала натяжителя стойки (вход в печь).

Смажьте втулки вала натяжителя стойки (вход в печь) и подшипники вала конвейера стойки.

9.4.4. Панель управления – панель двигателя вентилятора

Пыль, мука и грязь в целом могут скапливаться внутри панели управления (рис.4, зона С), где расположены электрические компоненты. В связи с этим рекомендуется осмотреть помещение и произвести очистку с помощью вытяжки и/или сжатого воздуха. Используйте мягкую щетку, чтобы очистить наиболее труднодоступные участки.

Также проверьте:

- убедитесь, что крепежные винты соединений электропитания всех контакторов и электрических клемм не ослаблены. При необходимости затяните их;
- Износ угольных щеток редукторного двигателя стоек;
- Работу/чистоту вентиляторов охлаждения;
- В зоне двигателя вентилятора (рис. 4 зона D) проверить и очистить двигателя;
- Проверить чистоту трубок реле давления (нет ли пыли) (рис.4 зона D).

9.4.5. Горелка

Пыль, мука и грязь в целом могут скапливаться в зоне горелки. В связи с этим рекомендуется осмотреть помещение и произвести очистку с помощью вытяжки и/или сжатого воздуха.

Также выполните общую проверку электродов зажигания горелки, обнаружения пламени и состояния чистоты горелок. Также проверьте состояние пламени.

Вытяжная горелка:

1. Отключите напряжение от печи с помощью выключателя на общей панели питания.
2. Снимите кожух горелки (рис.5).
3. Отсоедините кабели от электродов зажигания и датчика пламени и отсоедините трубу от входа газа, отвинтив патрубок рядом с горелкой (рис.5).

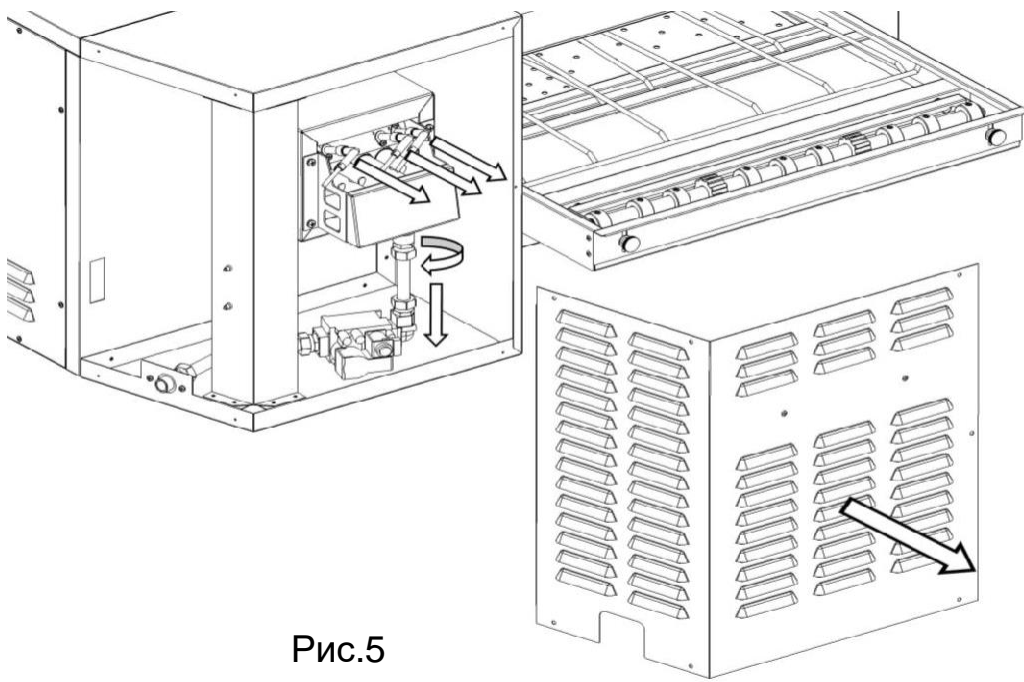


Рис.5

4. Открутите винты, которыми крепится горелка, и выньте ее (рис.6).

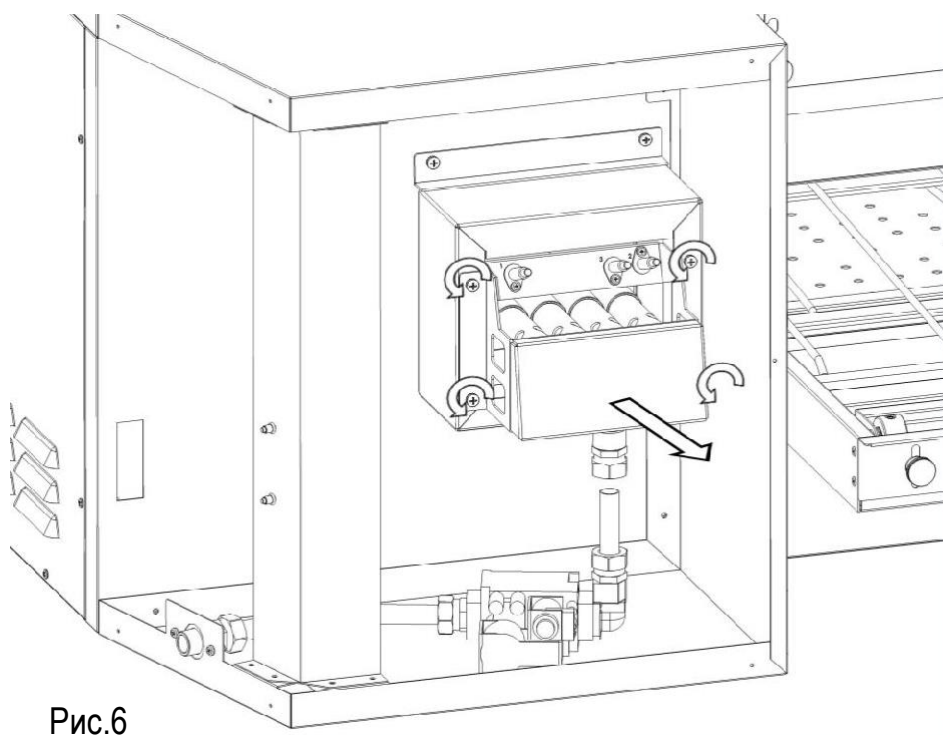


Рис.6

9.5. Замена деталей и проверки

Ниже приводится ряд инструкций по замене и контролю некоторых компонентов.

9.5.1. Замена основного вентилятора

Для замены основного вентилятора выполните следующие действия:

1. Отключите печь от электросети. Используйте выключатель на блоке сетевых предохранителей.
2. Снимите заднюю панель и отсоедините электрические соединения вентиляторов охлаждения, расположенных в верхней части панели (рис. 7).
3. Отсоедините электрические соединения двигателя и реле давления (рис.7, зона 3). Отсоедините воздушные трубки реле давления.
4. Опустите все кабели и провода электрических соединений, идущие из зоны горелки.

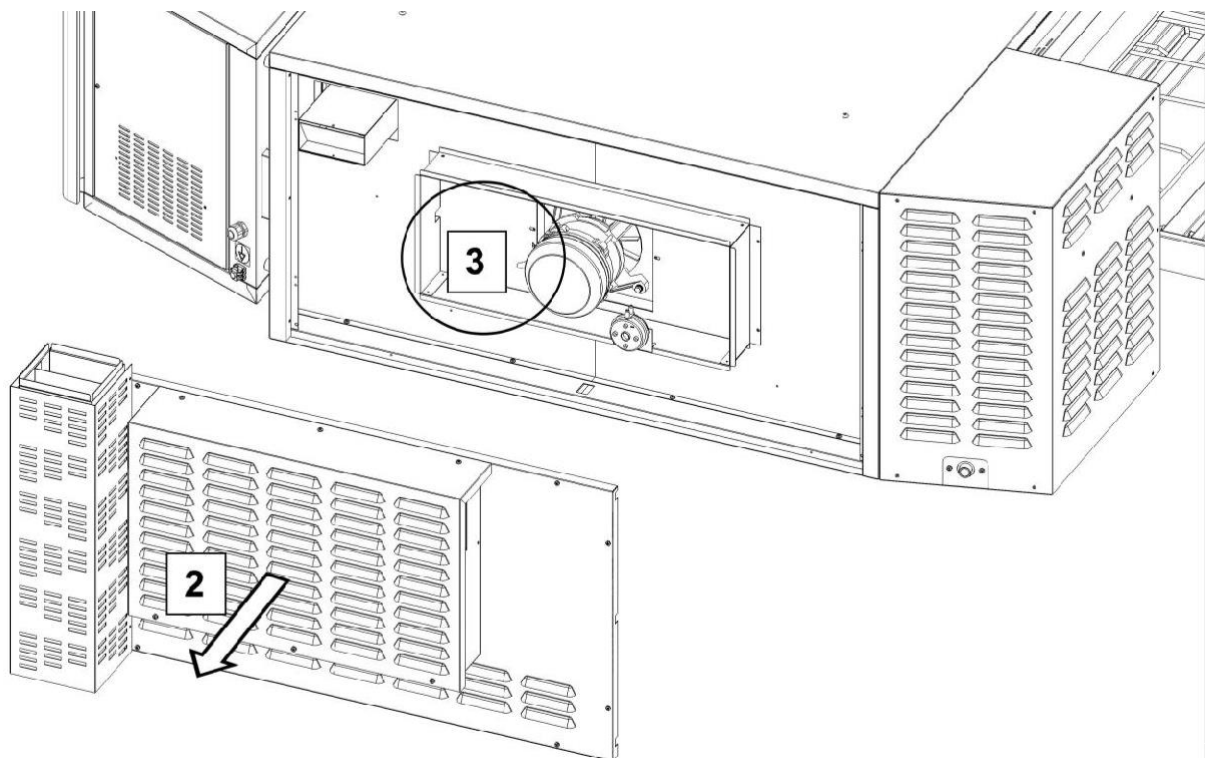


Рис.7

5. Снимите защитные пластины и изоляционный материал (Рис. 8).

6. Снимите панель двигателя (Рис. 8).

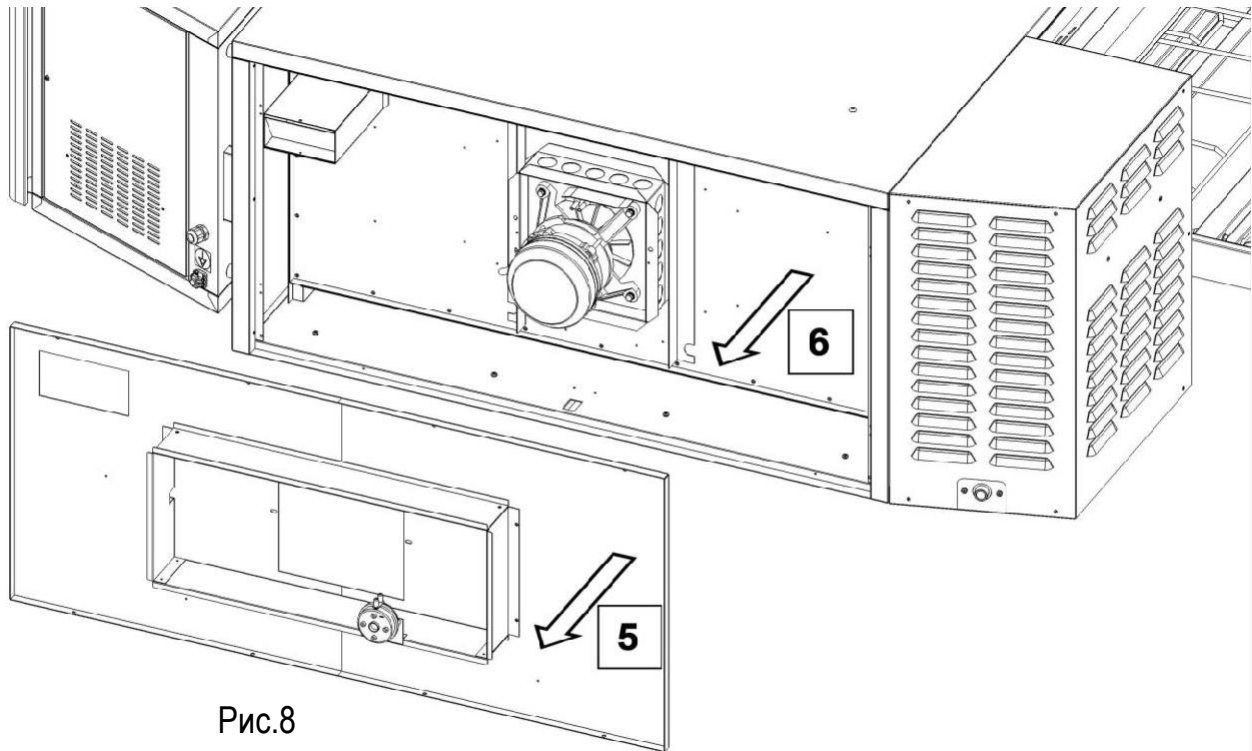


Рис.8

7. Снимите предохранительный штифт и болт крепления вентилятора (рис. 9).

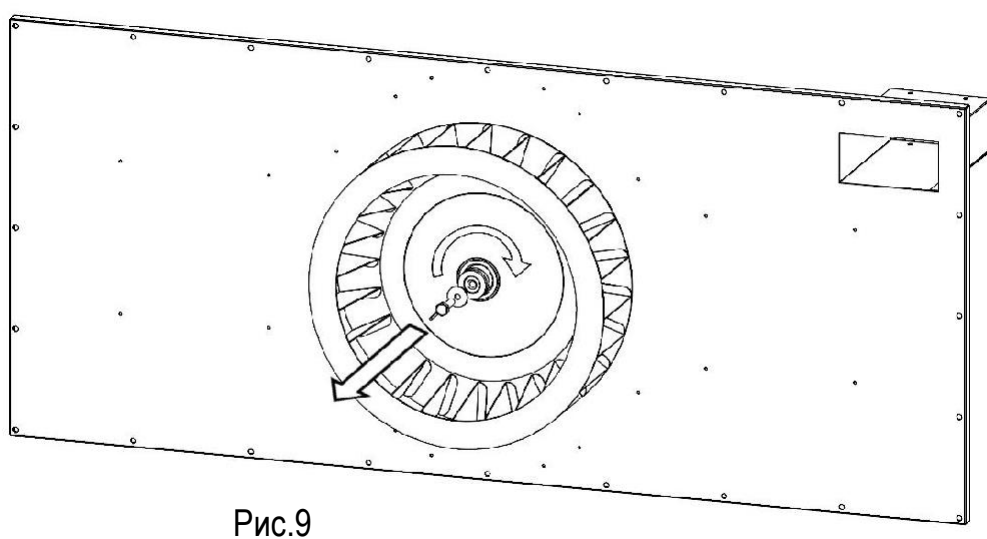


Рис.9

8. С помощью горелки нагрейте область ступицы вентилятора и извлеките ее с помощью экстрактора.

9.5.2. Замена сенсоров температуры

Для замены датчиков температуры выполните следующие действия:

Модель 06/40 - 08/50 - 11/65 - 12/80

1. Отключите печь от электросети. Используйте выключатель на блоке сетевых предохранителей.
2. Снимите крышку кожуха узла.
3. Отсоедините электрические соединения от основной панели (рис. 10А).
4. Выполните операции с 2 по 6 для снятия конвейера, как описано в п. 9.4.1.
5. Снимите заднюю панель, как показано на этапе 2 п. 9.5.1, для обеспечения доступа к кабелю датчика.
6. Откройте боковую дверцу, чтобы получить доступ внутрь камеры для приготовления. Только для моделей 06/40: снимите заднюю панель, чтобы получить доступ внутрь камеры для приготовления.
7. С помощью ключа 12 раскрутите монтажную гайку опоры и снимите датчик (рис. 10В).

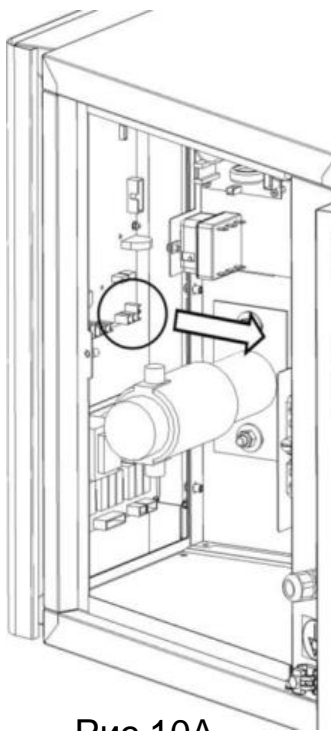


Рис.10А

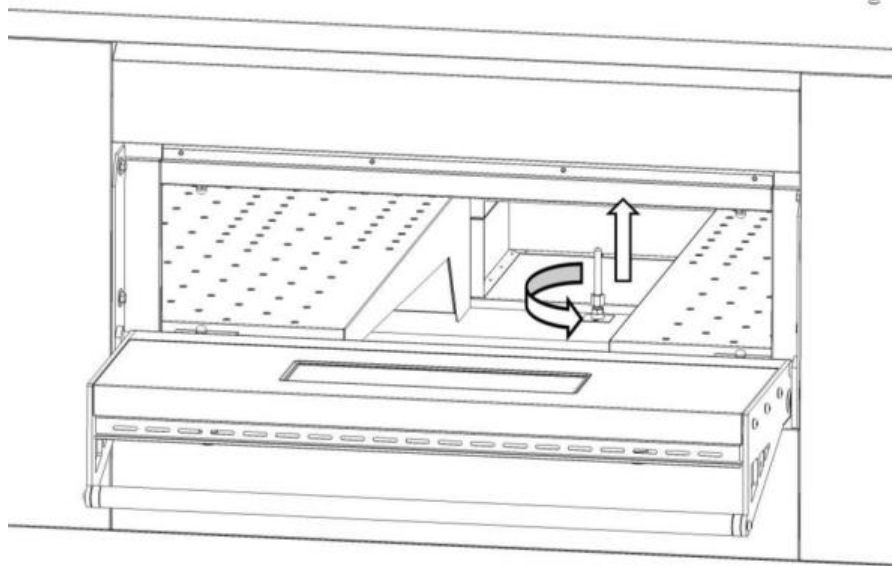


Рис.10В

Модели 12/100

Датчик минимальной температуры (TEMP 1):

1. Отключите печь от электросети. Используйте выключатель на блоке сетевых предохранителей.
2. Снимите крышку кожуха узла.
3. Отсоедините электрические соединения от основной панели (рис. 11А).
4. Снимите защитный поддон датчика (рис. 11В).
5. С помощью ключа 12 раскрутите монтажную гайку опоры и снимите датчик (рис. 11В).

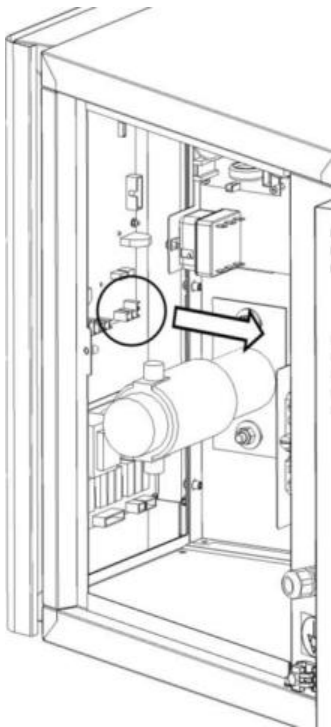


Рис. 11А

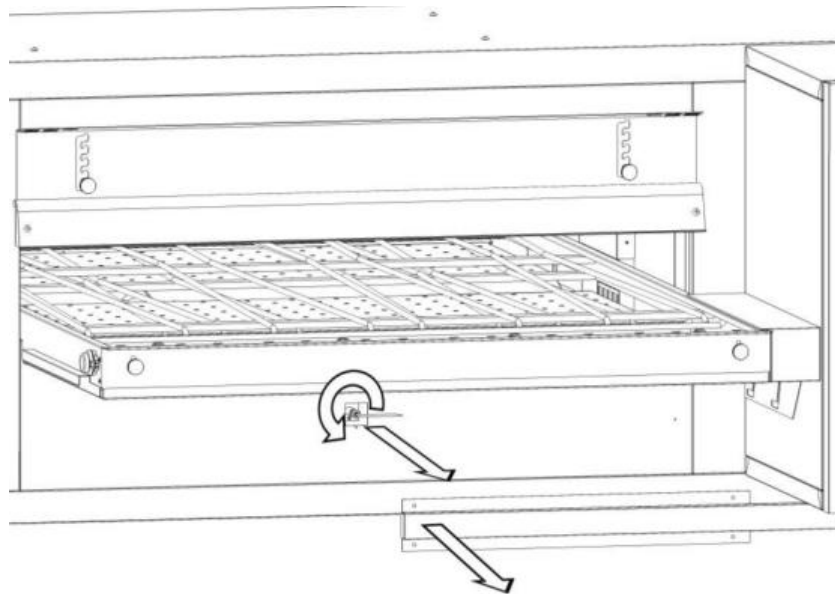


Рис. 11В

Датчик максимальной температуры (2):

1. Отключите печь от электросети. Используйте выключатель на блоке сетевых предохранителей.
2. Снимите крышку кожуха узла.
3. Отсоедините электрические соединения от основной панели (рис. 12A).
4. Снимите заднюю панель, как показано на этапе 2 п. 9.5.1, для обеспечения доступа к кабелю датчика.
5. С помощью ключа 12 раскрутите монтажную гайку опоры и снимите датчик (рис. 12B).

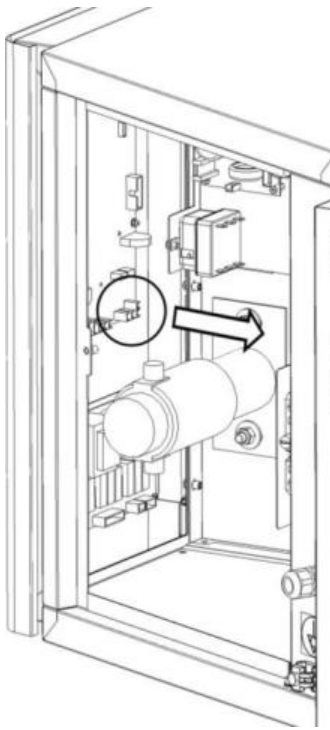


Рис. 12A

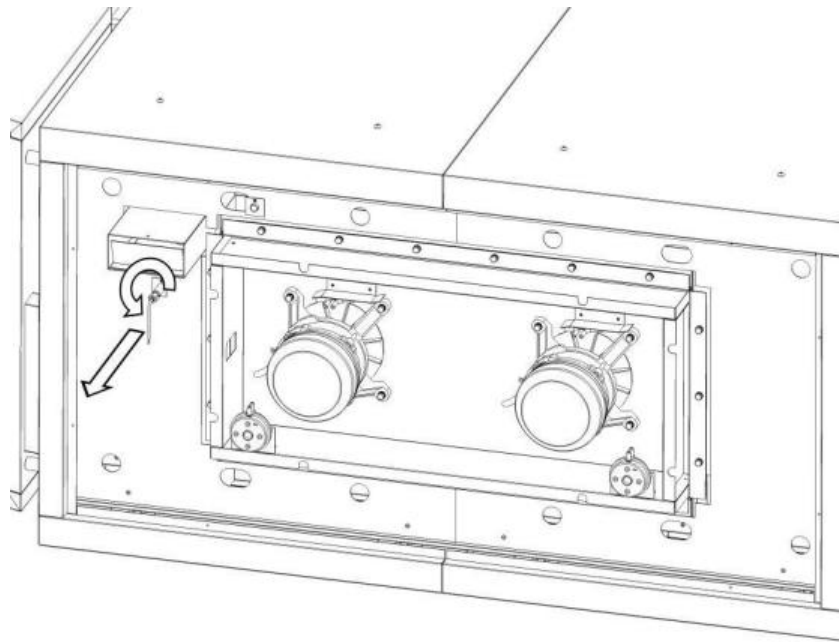


Рис. 12B

9.5.3. Замена предохранительного термостата

Чтобы заменить предохранительный термостат, выполните следующие действия:

Модели 06/40 - 08/50 - 11/65 - 12/80

1. Отключите печь от электросети. Используйте выключатель на блоке сетевых предохранителей.
2. Откройте дверь панели управления для доступа к передней панели. Снимите ее.
3. Отключите электрические соединения на термостате (рис. 13).
4. Снимите силиконовое уплотнение датчика и извлеките колбу, ослабьте винты и установите термостат на место (рис. 13).

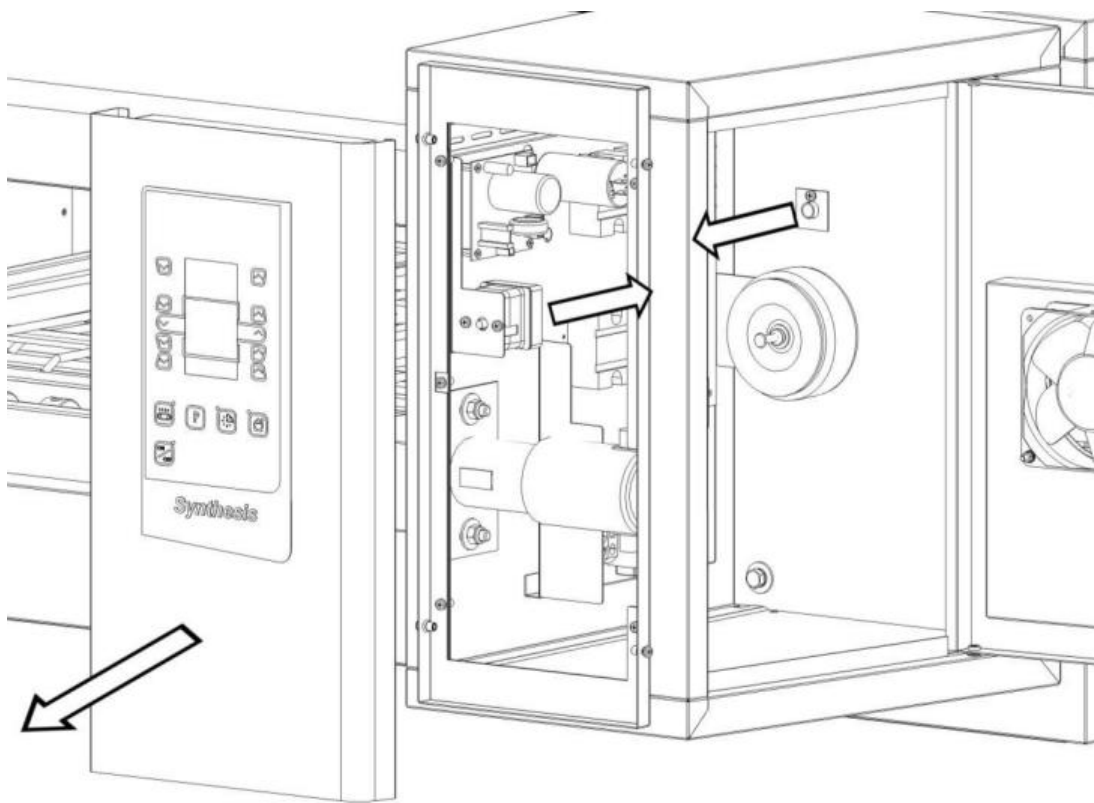


Рис.13

Инструкции по восстановлению функции защитного термостата после его включения приведены в п. 9.2.

Модели 12/100

1. Отключите печь от электросети. Используйте выключатель на блоке сетевых предохранителей.
2. Откройте дверь панели управления для доступа к передней панели. Снимите ее.
3. Отключите электрические соединения на термостате и открутите опору (рис. 14А).
4. Снимите заднюю панель, как показано на этапе 2 п. 9.5.1, для обеспечения доступа к задней зоне.
5. Снимите силиконовое уплотнение датчика и извлеките колбу, ослабьте винты и установите термостат на место (рис.14В).

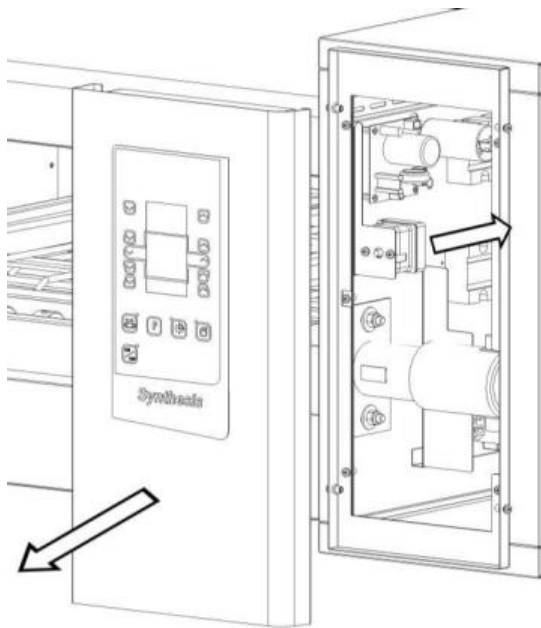


Рис.14А

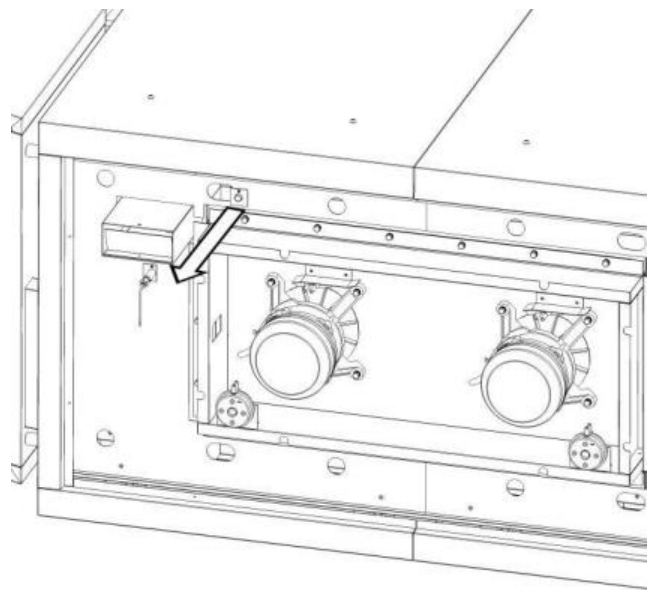


Рис.14В

Инструкции по восстановлению функции защитного термостата после его включения приведены в п. 9.2.

9.5.4. Задание величин предохранительного термостата

Невозможно выполнить настройку температуры с помощью устройства защиты от перегрева.

9.5.5. Замена / конфигурирование сетевого двигателя

Для замены и конфигурирования сетевого двигателя выполните следующее:

1. Отключите печь от электросети. Используйте выключатель на блоке сетевых предохранителей.
2. Отсоедините соединение трансмиссии, как описано на этапе 4 п. 9.4.1.
3. Снимите крышку кожуха узла.
4. Отсоедините электрические соединения от основной панели (рис. 15А).
5. Открутите болты, которыми крепится двигатель на опоре, снимите и замените его (рис. 15В).

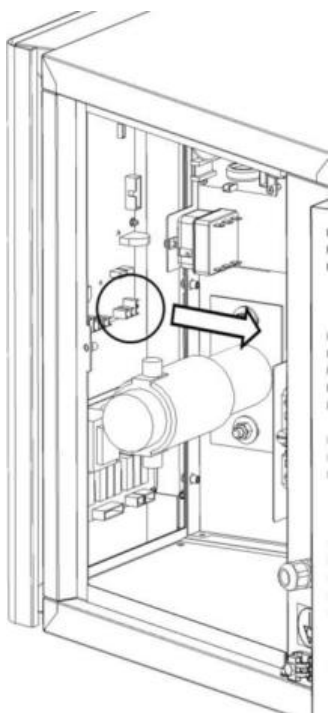


Рис.15А

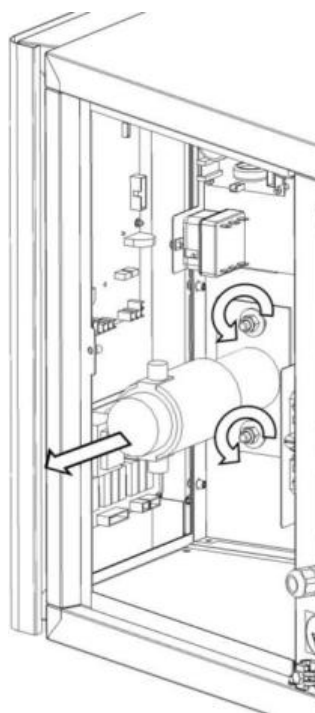


Рис.15В

6. Выполните настройку для нового замененного двигателя в зависимости от типа используемого двигателя, как описано ниже:

- При неактивной печи “ВЫКЛ.” нажмите и удерживайте в течение 3 секунд обе кнопки “увеличить и уменьшить значение” (рис. 16). На дисплее отобразится (рис. 17):

А = параметр коррекции скорости (0÷10%); В = тип двигателя (1-2-3-4).

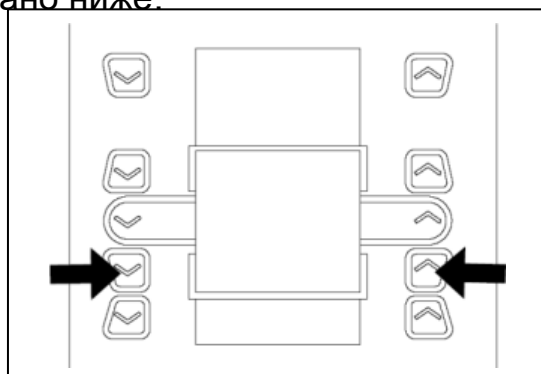


Рис. 16

- С помощью кнопок "увеличить" и "уменьшить" установите желаемое значение, затем нажмите кнопку P для запоминания и выхода из процедуры настройки (рис. 17).

Следуйте вкладкам типа двигателя и связанных с ним параметров, которые необходимо задать во время процедуры.

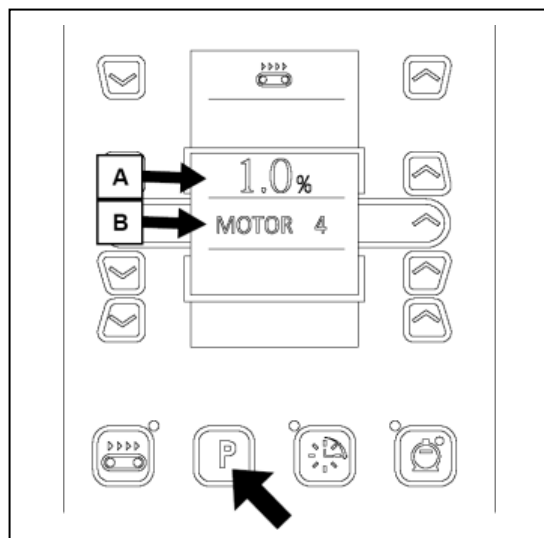


Рис. 17



Параметры скорости:

- + 1 % - для Synthesis 06/40, 08/50, 11/65 и 12/100;
- - 9 % - для Synthesis 12/80.

9.5.6. Схема зажигания горелки

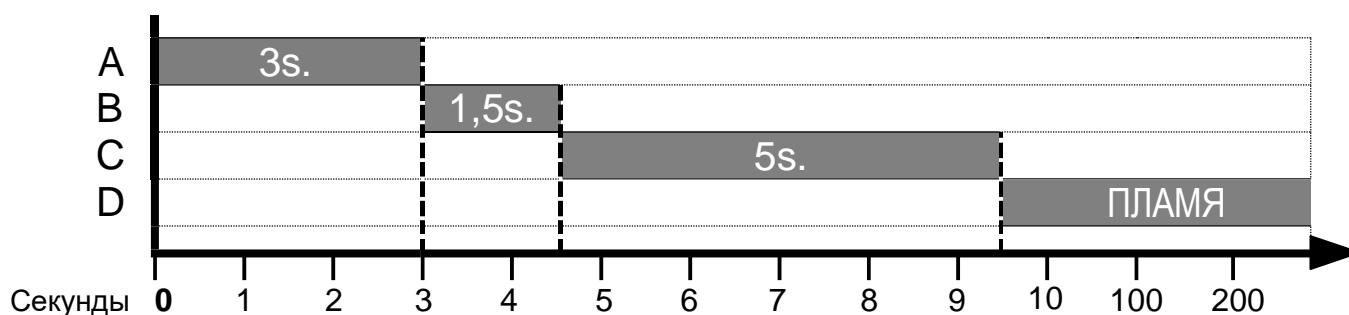
Ниже приведена схема с указанием времени этапов розжига горелки:

A=Длительность проверки печи/вентилятора

B=Время задержки до искры


C=Макс. время длительности искры

D=Корректное зажигание горелки



9.5.7. Замена батареи

Для замены батареи необходимо снять с электрической панели закрепленные ограждения.

 Перед выполнением любых операций по техобслуживанию проверьте, что оборудование отключено от сети.

Батарея расположена в центре платы электронного дисплея, см. рис. 18; для замены батареи тщательно выполните действия, перечисленные ниже:

- выключите печь и отсоедините ее от сети;
- снять ограждения с электронной панели;
- заменить старую батарею на новую;
- подключить печь к питанию и включить ее;
- задать текущее время (см. 5.2.1);
- снова выключите печь и отсоедините ее от сети;
- подключить печь к питанию и включить ее еще раз.

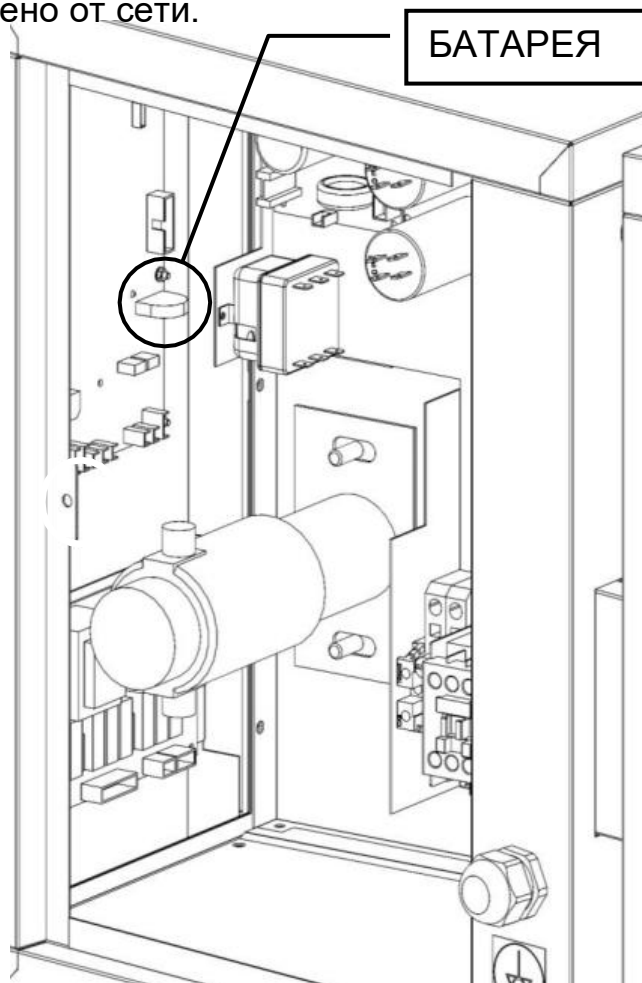


Рис. 18. Электронная панель, позиция БАТАРЕЯ.

10. ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ

Прежде чем приступить к выводу из эксплуатации, отключите электропитание оборудования и любые другие возможные соединения, а затем переместите модули с помощью подходящих средств, таких как вилочные погрузчики, подъемники и так далее.

Машины изготавливаются из следующих материалов: нержавеющая сталь, сталь с покрытием, стекло, керамика, минеральная вата и электрические детали.

Таким образом, для целей демонтажа материалы должны быть разделены в соответствии с нормами, действующими в месте демонтажа машины.



Раздельный сбор. Данное изделие нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Местные правила защиты окружающей среды могут предусматривать раздельный сбор этого вида продукции.



Декларация
соответствия



Мы,

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna, VR

Настоящим заявляем под нашу ответственность, что оборудование

Изготовленное	Dr. ZANOLLI s.r.l.
Модель	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Заводской №	XXXXXXXXXX
Год изготовления	XXXX

Соответствует следующим Европейским директивам:

- 2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione

Директива по оборудованию низкого напряжения

- 2014/30/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

Директива по электромагнитной совместимости

- 2006/42/CE Direttiva Macchine

Директива по машинам и механизмам

- Regolamento (UE) 2016/426 (GAR)

Правила в отношении газа

- 1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari

Правила в отношении оборудования, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами

- 2011/65/CE Direttiva RoHS 2 *RoHS 2 Directive / Directiva RoHS 2 / Directive RoHS 2 / Richtlinie RoHS 2*

e con le norme cogenti alle direttive.

с обязательными правилами Директив

Il fascicolo tecnico è custodito dal Legale Rappresentante

Техническое досье хранится у законного представителя

Caselle di Sommacampagna

10.10.2022

Cristiano Zanolli

Legale Rappresentante

Legal Representative / Représentante legal /
Représentant légal / gesetzlicher Vertreter

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (VR)
ITALY

ALL 7.2-C4 Dichiarazione di Conformità

Rev. 7 del 15/06/2021

Dr. Zanolli s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. +39 045 8581500
Fax. +39 045 8581455
www.zanolli.it - zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N.3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M. VR005011
Codice Univoco Fatturazione 2LCMINU

1952 • ITALY



11/65 GAS

Allegati tecnici

Технические приложения

Anexos técnicos

Fichiers techniques joints

TECHNISCHE ANLAGEN

A. Caratteristiche tecniche Synthesis 11/65 gas

A. Технические характеристики Synthesis 11/65 gas

A. Especificaciones técnicas Synthesis 11/65 gas

ITALIANO	ENGLISH	ESPAÑOL	
Peso	Вес	<i>Peso</i>	252 кг
Dimensioni esterne (AxBxC)	Габариты (ДxШxВ)	<i>Dimensiones externas (AxBxC)</i>	1540x1995x550 мм
Larghezza rete (D)	Ширина конвейера (D)	<i>Amplitud red (D)</i>	650 мм
Lunghezza rete (E)	Длина конвейера (E)	<i>Longitud red (E)</i>	1920 мм
Lunghezza camera (F)	Длина камеры (F)	<i>Longitud cámara (F)</i>	1100 мм
Utile camera	Полезная площадь камеры	<i>Útil cámara</i>	100 мм
Capacità produttiva	Выпуск в час	<i>Capacidad productiva</i>	25 (100-110 пицц / ч ø 30 см) кг/ч
Tempo di cottura (MIN)	Время выпекания (МИН)	<i>Tiempo de cocción (MIN)</i>	2,20 мин.
Tempo di cottura (MAX)	Время выпекания (МАКС)	<i>Tiempo de cocción (MAX)</i>	30 мин.
Alimentazione elettrica	Питание	<i>Alimentación eléctrica</i>	Monofase Однофазное <i>Monofásica</i>
Tensione	Напряжение	<i>Tensión</i>	230 VAC
Frequenza	Частота	<i>Frecuencia</i>	50 - 60 Hz
Corrente a 220-240 V~	Ток при 220-240 V~	<i>Corriente a 220-240 V~</i>	2 A
Potenza elettrica	Мощность	<i>Potencia eléctrica</i>	450 Вт
Collegamento elettrico	Электросоединения	<i>Conexión eléctrica</i>	Cavo bipolare senza spina - Биполярный кабель без вилки – <i>Cable bipolar sin enchufe</i>
Lunghezza cavo	Длина кабеля	<i>Longitud cable</i>	2 м
Sezione conduttori	Сечение провода	<i>Sección conductores</i>	2.5 мм ²
Tipo di bruciatore	Тип горелки	<i>Tipo de quemador</i>	Aspirato с распылением <i>Aspirado</i>
Categoria	Типе	<i>Categoría</i>	II _{2H3+}
Diametro ugello in funzione del gas e della pressione – Диаметр инжекторов по газу и давлению - <i>Diámetro inyector en función del gas y de la presión</i>			
G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	<i>G20 - 20 mbar</i>	2,15 мм
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	<i>G25 - 25 mbar</i>	2,15 мм
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	<i>G25 - 20 mbar</i>	2,15 мм
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	<i>G30 - 28...30 mbar</i>	1,20 мм
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	<i>G30 - 50 mbar</i>	
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	<i>G31 - 30...37 mbar</i>	1,20 мм
G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	<i>G31 - 50 mbar</i>	
Pressione minima all'ugello in funzione del gas e della pressione di alimentazione Минимальное давление и инжектор по газу и давлению			
<i>Presión mínima al inyector en función del gas y de la presión de alimentación</i>			
G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	<i>G20 - 20 mbar</i>	3,2 mbar
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	<i>G25 - 25 mbar</i>	4,8 mbar
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	<i>G25 - 20 mbar</i>	4,8 mbar
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	<i>G30 - 28...30 mbar</i>	9,0 mbar
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	<i>G30 - 50 mbar</i>	
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	<i>G31 - 30...37 mbar</i>	9,0 mbar
G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	<i>G31 - 50 mbar</i>	
Pressione massima all'ugello in funzione del gas e della pressione di alimentazione Максимальное давление и инжектор по газу и давлению			
<i>Presión máxima al inyector en función del gas y de la presión de alimentación</i>			

AT 2

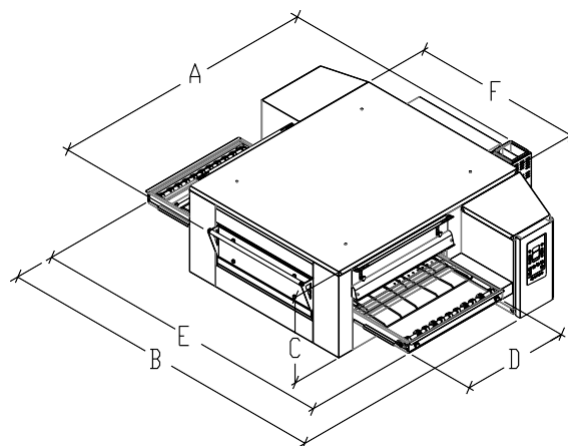
G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	<i>G20 - 20 mbar</i>	10 mbar
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	<i>G25 - 25 mbar</i>	15 mbar
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	<i>G25 - 20 mbar</i>	15 mbar
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	<i>G30 - 28...30 mbar</i>	-
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	<i>G30 - 50 mbar</i>	-
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	<i>G31 - 30...37 mbar</i>	-
G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	<i>G31 - 50 mbar</i>	-
Collegamento gas	Подключение газа	<i>Conexión gas</i>	ISO 7 - (filettatura gas conica) (taper pipe thread) (rosca gas cónica)
Tubo	Диаметр трубы	<i>Tubo</i>	1/2"
Consumo - Расход - Consumo			
Potenza massima bruciatore	Номинальная тепловая мощность	<i>Potencia máxima quemador</i>	24 кВт
Portata G20	Расход G20	<i>Portada G20</i>	2,540 м³/ч
Portata G25	Расход G25	<i>Portada G25</i>	2,954 м³/ч
Portata G30	Расход G30	<i>Portada G30</i>	1,893 кг/ч
Portata G31	Расход G31	<i>Portada G31</i>	1,864 кг/ч
Potenza minima bruciatore	Уменьшенная тепловая мощность	<i>Potencia mínima quemador</i>	13,5 кВт
Portata G20	Расход G20	<i>Portada G20</i>	1,430 м³/ч
Portata G25	Расход G25	<i>Portada G25</i>	1,660 м³/ч
Portata G30	Расход G30	<i>Portada G30</i>	1,056 кг/ч
Portata G31	Расход G31	<i>Portada G31</i>	1,049 кг/ч
Scarico fumi – Отвод выхлопных газов - Descarga humos			
Tipo	Тип	<i>Tipo</i>	A1
Ricambio d'aria	Воздухообмен	<i>Recambio de aire</i>	48 м³/ч
Controllo fiamma	Контроль пламени	<i>Control llama</i>	Controllo elettronico senza fiamma pilota Электронный без запальной горелки <i>Control electrónico sin llama piloto</i>
Tempo di sicurezza	Безопасное время	<i>Tiempo de seguridad</i>	<5 s
Accensione fiamma	Розжиг	<i>Encendido llama</i>	A scintilla - Hot surface - <i>A chispa</i>
Controllo cottura	Контроль готовки	<i>Control cocción</i>	Elettronico computerizzato Компьютеризированный <i>Electrónico computerizado</i>
Unità di misura temperatura	Единица измерения температуры	<i>Unidad de medida temperatura</i>	°C
Massima temp. impostabile	Максимально возможная температура	<i>Máxima temperatura configurable</i>	320 °C
Controllo intensità fiamma	Контроль силы пламени	<i>Control intensidad llama</i>	Automatico o manuale Авто или ручной <i>Automático o manual</i>
Segnalazione errori	Индикатор ошибок	<i>Señalizaciones errores</i>	Дисплей, акустический сигнал <i>Mediante display y señalación acústica</i>
Condizioni ambientali – Условия среды - Condiciones ambientales			
Temperatura	Температура	<i>Temperatura</i>	0 – 40 °C
Umidità massima	Макс. влажность	<i>Humedad máxima</i>	95% senza condensa Без конденсации <i>sin condensación</i>
Livello di rumore	Уровень шума	<i>Nivel acústico</i>	< 70 децибел

A. Spécifications techniques Synthesis 11/65 gas

A. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN SYNTHESIS 11/65 GAS

FRANÇAIS	DEUTSCH	
Poids	GEWICHT	252 kg
Dimensions ext. (AxBxC)	AUßENABMESSUNGEN (AXBXC)	1540x1995x550 mm
Largeur ruban transp. (D)	NETZBANDBREITE (D)	650 mm
Longueur ruban transp. (E)	NETZBANDLÄNGE (E)	1920 mm
Longueur chambre (F)	BACKKAMMERLÄNGE (F)	1100 mm
Utile chambre	NUTZBEREICH KAMMER	100 mm
Capacité productive	STUNDENLEISTUNG	25 (100-110 pizzas/h ø 30 cm) Kg/h
Temps de cuisson (MIN)	BACKZEIT (MIN)	2,20 min.
Temps de cuisson (MAX)	BACKZEIT (MAX)	30 min.
Alimentation électr.	STROMVERSORGUNG	Monophasé EINPHASIG
Tension	SPANNUNG	230 VAC
Fréquence	FREQUENZ	50 o 60 Hz
Courant à 220-240 V~	STROM ZU 220-240 V~	2 A
Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	450 W
Connexion électrique	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Câble bipolaire sans fiche - ZWEIPOLIGES STECKERLOSES KABEL
Longueur du câble	KABELLÄNGE	2 m
Section conducteurs	LEITERQUERSCHNITT	2.5 mm ²
Type de brûleur	BRENNERTYP	Aspiré ATMOSPHÄRISCH
Catégorie	KATEGORIE	II _{2H3+}
Diamètre de la buse en fonction du gaz et de la pression DURCHMESSER DER DÜSE LAUT DEM GASTYP UND DEM DRUCK		
G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	2,15 mm
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	2,15 mm
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	2,15 mm
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	1,20 mm
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	1,20 mm
G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	
Pression minimale à la buse en fonction du gaz et de la pression d'alimentation MINIMALDRUCK AN DER DÜSE LAUT DEM GASTYP UND DEM VERSORGUNGSDRUCK		
G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	3,2 mbar
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	4,8 mbar
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	4,8 mbar
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	9,0 mbar
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	9,0 mbar
G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	
Pression maximale à la buse en fonction du gaz et de la pression d'alimentation MAXIMALDRUCK AN DER DÜSE LAUT DEM GASTYP UND DEM VERSORGUNGSDRUCK		
G20 - 20 mbar	G20 - 20 mbar	10 mbar
G25 - 25 mbar	G25 - 25 mbar	15 mbar
G25 - 20 mbar	G25 - 20 mbar	15 mbar
G30 - 28...30 mbar	G30 - 28...30 mbar	-
G30 - 50 mbar	G30 - 50 mbar	-
G31 - 30...37 mbar	G31 - 30...37 mbar	-
G31 - 50 mbar	G31 - 50 mbar	-
Connexion gaz	GASANSCHLUSS	ISO 7 – (filettatura gas conica) (KONISCHES GASGEWINDE)

Tube	ROHR	1/2"
Consommation - VERBRAUCH		
Puissance maximale brûleur	MAXIMALE BRENNERLEISTUNG	24 kW
Portata G20	CONSUMPTION G20	2,540 m ³ /h
Portata G25	CONSUMPTION G25	2,954 m ³ /h
Portata G30	CONSUMPTION G30	1,893 Kg/h
Portata G31	CONSUMPTION G31	1,864 Kg/h
Puissance minimale brûleur	MINIMALE BRENNERLEISTUNG	13,5 kW
Portata G20	CONSUMPTION G20	1,430 m ³ /h
Portata G25	CONSUMPTION G25	1,660 m ³ /h
Portata G30	CONSUMPTION G30	1,056 Kg/h
Portata G31	CONSUMPTION G31	1,049 Kg/h
Évacuation fumées - RAUCHAUSLASS		
Type	TYP	A1
Aération	LUFTWECHSEL	48 m ³ /h
Contrôle flamme	FLAMMENKONTROLLE	Contrôle électronique sans flamme pilote ELEKTRONISCHE KONTROLLE OHNE PILOTFLAMME
Temps de sécurité	SICHERHEITZEIT	<5 s
Allumage flamme	FLAMMENZÜNDUNG	À étincelle - Mittels Funken
Contrôle cuisson	BACKKONTROLLE	Électronique informatisé ELEKTRONISCH COMPUTERISIERT
Unité de mesure température	TEMPERATUR-MAßEINHEIT	°C
Température max. programmable	MAXIMAL EINSTELLBARE TEMPERATUR	320 °C
Contrôle intensité de la flamme	KONTROLLE DER FLAMMENINTENSITÄT	Automatique ou manuel AUTOMATISCH ODER MANUELL
Signalisation d'erreur	FEHLERMELDUNG	Grâce au display et signal acoustique MITTELS DISPLAY UND SIGNALTON
Conditions ambiantes - UMGEBUNGSBEDINGUNGEN		
Température	TEMPERATUR	0 – 40 °C
Humidité maximale	MAXIMALE FEUCHTIGKEIT	95% sans condensation OHNE KONDENSWASSER
Niveau de bruit	GERÄUSCHGRAD	< 70 decibel



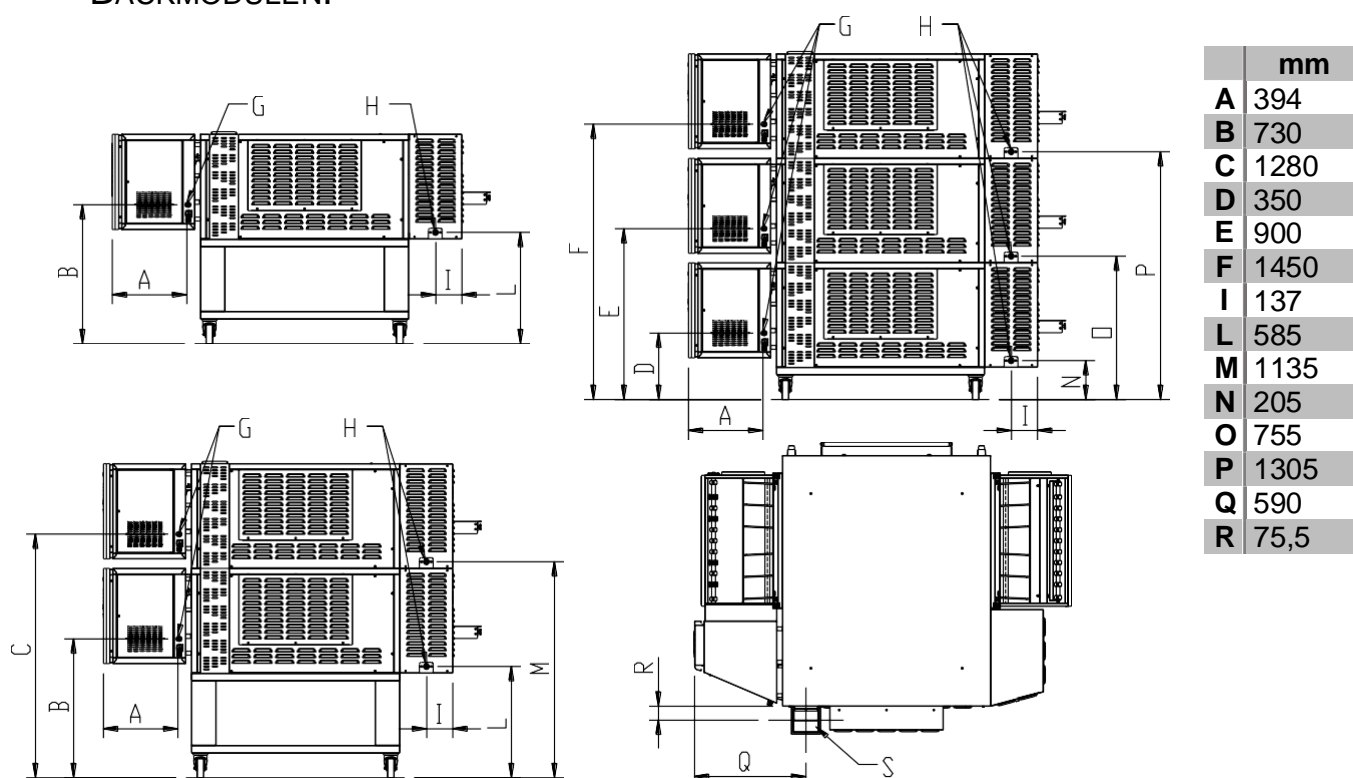
B. Allacciamenti alimentazione elettrica, alimentazione gas e scarico fumi per un modulo di cottura e per la sovrapposizione di massimo tre moduli di cottura

B. Соединения для подачи электричества и газа, вытяжки для одного модуля для выпекания и максимум для трех модулей для выпекания, установленных один на другой

B. Conexiones alimentación eléctrica, alimentación gas y descarga humos para un módulo de cocción y para la sobreposición máxima de tres módulos de cocción

B. Branchements alimentation électrique, alimentation à gaz et évacuation des fumées pour un module de cuisson et pour la superposition de trois modules de cuisson maximum

B. STROMANSCHLUß, GASANSCHLUß UND RAUCHGASABZUGANSCHLUß FÜR EIN BACKMODUL UND DAS ÜBEREINANDERLEGEN FÜR VON HÖCHSTENS DREI BACKMODULEN.



G	Ingresso alimentazione elettrica	Точка ввода питания	<i>Ingreso alimentación eléctrica</i>	<i>Entrée alimentation électrique</i>	EINGABE STROMSPEISUNG
H	Ingresso alimentazione gas	Точки ввода газа	<i>Ingreso alimentación gas</i>	<i>Entrée alimentation gaz</i>	EINGABE GASSPEISUNG
S	Scarico fumi combustione	Выход выхлопных газов	<i>Descarga humos combustión</i>	<i>Évacuation des fumées de combustion</i>	RAUCHGASABZUG

**C.1. Schema elettrico Synthesis 11/65 gas
(220-240 V~ 50-60Hz)**

C.2. Collegamento del motore rete in 50-60Hz

C.1. Схема проводки Synthesis 11/65 gas
(220-240 В ~ 50-60 Гц)

C.2. Подключение двигателя конвейера 50-60 Гц

*C.1. Squema eléctrico Synthesis 11/65 gas
(220-240 V~ 50-60Hz)*

C.2. Conexión del motor red en 50-60Hz

**C.1. Schéma électrique Synthesis 11/65 gas
(220-240 V~ 50-60Hz)**

C.2. Connexion du moteur ruban transporteur à 50-60Hz

C.1. SCHALTPLAN SYNTHESIS 11/65 GAS
(220-240 V~ 50-60Hz)

C.2. ANSCHLUSS DER NETZBANDMOTOR IN 50-60HZ

C.1.

Для следующих
моделей

Данные предохранителей

D. DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

Per interventi complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci. Comunque, allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio, i disegni esplosi e figure con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

D. ВИДЫ В РАЗРЕЗЕ И ПЕРЕЧЕНЬ ЗАПЧАСТЕЙ

Для проведения сложных работ по техническому обслуживанию и в случае поломок мы убедительно просим вас обращаться к нам.

При этом, чтобы упростить поиск неисправностей и возможную замену поврежденных деталей, ниже мы приводим список запасных частей, развернутые чертежи и рисунки со ссылками на каждую указанную партию.

D. DIBUJOS TÉCNICOS Y LISTA DE REPUESTOS

Para interventos más complicados y en caso de rupturas, les rogamos contactarnos. En todo caso, con el fin de simplificar la búsqueda de las averías y la eventual sustitución de piezas dañadas, damos a continuación una lista de repuestos, los dibujos técnicos y figuras referentes a cada una de las piezas elencadas.

D. Dessins d'ensemble et liste des pièces de rechange

Nous vous prions de nous contacter en cas d'interventions plus complexes ou de ruptures. Toutefois, afin de simplifier la recherche des avaries et l'éventuelle substitution de pièces endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange, les dessins d'ensemble et les figures avec les références de toutes les pièces indiquées.

D. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE

BITTE SETZEN SIE SICH BEI UMFANGREICHEREN EINGRIFFEN BZW. BEI BRÜCHEN MIT UNS IN VERBINDUNG. UM DIE STÖRUNGSSUCHE UND DAS AUSWECHSELN VON EVENTUELL BESCHÄDIGTEN TEILEN ZU ERLEICHTERN, FÜHREN WIR NACHSTEHEND EINE ERSATZTEILLISTE UND DIE EXPLOSIONSZEICHNUNGEN MIT DEN BEZÜGEN DER AUFGEFÜHRTE TEILE AUF.

Tabella codici di riferimento componenti di carpenteria

Перечень запчастей компонентов

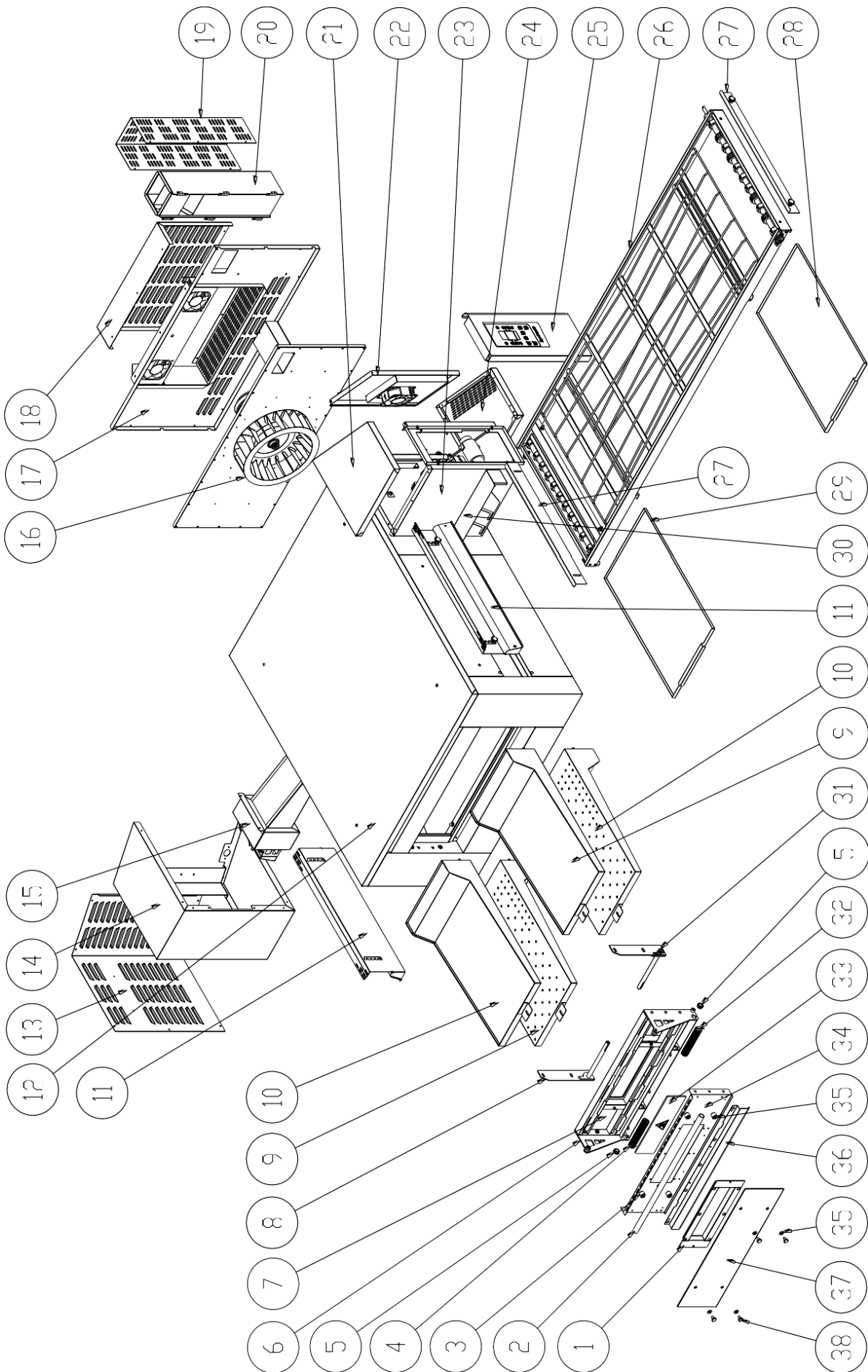
Tabla códigos de referencia componentes de carpintería

	DESCRIZIONE	НАМЕНОВАНИЕ	DENOMINACIÓN	
1	Ferma vetro porta	Держатель двери	<i>Tope vidrio puerta</i>	CARP2541
2	Maniglia porta	Ручка двери	<i>Manilla puerta</i>	MANI0060
3	Giunto supporto vetro esterno	Муфта для опоры наружного стекла	<i>Junta soporte vidrio externo</i>	CARP2543
4	Molla sx	Левая пружина двери	<i>Resorte sx</i>	SPRI0009
5	Boccola porta	Втулка двери	<i>Buje puerta</i>	BOCC0006
6	Telaio portina	Рама двери	<i>Telar puerta</i>	PORT0536
7	Porta interna	Внутренняя дверь	<i>Puerta interior</i>	PORT0534
8	Staffa porta sx	Левый держатель двери	<i>Abrazadera puerta sx</i>	SUPP0492
9	Diffusore superiore dx / inferiore sx	Верхний диффузор dx / Нижний sx	<i>Difusor superior dx / inferior sx</i>	CARP1533
10	Diffusore inferiore dx / superiore sx	Нижний диффузор dx / Верхний sx	<i>Difusor inferior dx / superior sx</i>	CARP1532
11	Paratoia	Отсек	<i>Compuerta</i>	CARP2555
12	Cielo forno	Верх печи	<i>Cielo horno</i>	FIAN0783
13	Pannello carter bruciatore	Кожух панели горелки	<i>Tapa cárter quemador</i>	CART2118
14	Carter bruciatore	Поддон горелки	<i>Cárter quemador</i>	CART2119
15	Camera combustione	Камера сгорания	<i>Cámara combustión</i>	CARP1542
16	Ventola primaria	Основной вентилятор	<i>Ventilador primario</i>	VENT0015
17	Pannello posteriore	Задняя панель	<i>Panel posterior</i>	FIAN0786
18	Carter motore ventilazione	Кожух двигателя вентилятора	<i>Cárter motor ventilación</i>	FIAN0780
19	Protezione camino	Защита от пламени	<i>Protección chimenea</i>	CARP2560
20	Camino	Дымоотвод	<i>Chimenea</i>	TUBO0252
21	Cielo carter comandi	Устройство переключения на крышке	<i>Cielo cárter comandos</i>	CART2112
22	Pannello chiusura carter comandi	Устройство замыкания на пластине крышки	<i>Panell cierre cárter comandos</i>	CART2116
23	Fascia carter comandi	Корпус органов управления	<i>Banda cárter comandos</i>	CART2114
24	Base carter comandi	Основные органы упр.	<i>Base cárter comandos</i>	CART2113
25	Pannello comandi	Панель управления	<i>Panel comandos</i>	CART2111
26	Bancale rete	Паллетный конвейер	<i>Bancada red</i>	CARP1537
27	Fermo registrabile	Регистрация остановки	<i>Afianzador registrable</i>	CARP1089
28	Teglia telaio rete uscita	Выход противня для готовки с конвейера	<i>Bandeja telar red salida</i>	CARP1541
29	Teglia telaio rete ingresso	Вход противня для готовки на конвейер	<i>Bandeja telar red ingreso</i>	CARP1541
30	Protezione giunto rete	Крышка стыка	<i>Protección junta red</i>	CARP2552
31	Staffa porta dx	Правый держатель двери	<i>Abrazadera puerta dx</i>	SUPP0493
32	Molla dx	Правая пружина двери	<i>Resorte dx</i>	SPRI0010
33	Cristallo porta	Стеклопанель	<i>Cristal puerta</i>	CRIS0026
34	Porta esterna	Наружная дверь	<i>Puerta externa</i>	PORT0535
35	Rondella gomma vetro esterno	Резиновая шайба для внешнего стекла	<i>Arandela goma vidrio externo</i>	ROND0023
36	Copri molla porta	Крышка пружины двери	<i>Protección resorte puerta</i>	CARP2554
37	Vetro esterno porta	Наружное стекло двери	<i>Vidrio externo puerta</i>	CRIS0123
38	Vite supporto vetro esterno	Винт для опоры наружного стекла	<i>Tornillo soporte vidrio externo</i>	CARP1871
39	Boccola albero folle	Втулка	<i>Buje árbol vacío</i>	BOCC0013
40	Perno albero folle	Холостой вал	<i>Árbol vacío interior</i>	MECC0469
41	Tubo tendi rete	Внешний вал конвейера	<i>Árbol vacío exterior</i>	MECC0470
42	Distanziale rete	Распорный конвейер	<i>Distanciador red</i>	MECC0855

43	Rete	Конвейер	<i>Red</i>	RETE0014
44	Coperchio chiuso	Закрытая крышка	<i>Tapa cerrada</i>	CUSC0013
45	Cuscinetto rete	Подшипник конвейера	<i>Cojinete red</i>	CUSC0022
46	Ruota rete	Поворотный конвейер	<i>Rueda red</i>	MECC0858
47	Albero traino rete	Приводной вал конвейера	<i>Árbol arrastre red</i>	MECC0862
48	Coperchio passante	Перфорированная крышка	<i>Tapa perforada</i>	CUSC0012
49	Giunto traino rete	Втулка стыка конвейера	<i>Junta arrastre red</i>	MECC0885
50	Testata telaio	Головная часть рамы	<i>Cabeza chasis</i>	PART0642

Table codes de référence composants de charpenterie
METALLBESTANDTEILE - KODENTABELLE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Parclose porte	GLASHALTER TÜR	CARP2541
2	Poignée porte	TÜRGRIFF	MANI0060
3	Joint support vitre externe	VERBINDUNGSSTÜCK AUßENGLASSCHEIBE	CARP2543
4	Ressort gauche	LINKE FEDER	SPRI0009
5	Raccord porte	TÜRBÜCHSE	BOCC0006
6	Structure porte	TÜRRAHMEN	PORT0536
7	Porte interne	TÜRINNENSEITE	PORT0534
8	Etrier porte gauche	LINKER TÜRHALTER	SUPP0492
9	Diffuseur sup. droit / inf. gauche	VERTEILER OBEN RECHTS / UNTEN LINKS	CARP1533
10	Diffuseur inf. droit / sup. gauche	VERTEILER UNTEN RECHTS / OBEN LINKS	CARP1532
11	Vanne	PLATTE	CARP2555
12	Voûte four	OFENDECKE	FIAN0783
13	Fermeture carter brûleur	DECKE BRENNERSCHUTZVORRICHTUNG	CART2118
14	Carter brûleur	BRENNERSCHUTZVORRICHTUNG	CART2119
15	Chambre de combustion	BRENNKAMMER	CARP1542
16	Ventilateur primaire	HAUPTVENTILATOR	VENT0015
17	Panneau postérieur	HINTERE PLATTE	FIAN0786
18	Carter moteur ventilation	MOTORABDECKUNG OBERES GEBLÄSES	FIAN0780
19	Protection cheminée	SCHORNSTEINSCHUTZVORRICHTUNG	CARP2560
20	Cheminée	SCHORNSTEIN	TUBO0252
21	Voûte carter des commandes	DECKEL ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2112
22	Panneau fermeture carter commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2116
23	Partie carter des commandes	ABDECKUNGSPLATTE SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2114
24	Base carter des commandes	GRUNDPLATTE ABDECKUNG SCHALTUNGSVORRICHTUNG	CART2113
25	Tableau de commandes	STEUERVORRICHTUNG	CART2111
26	Support ruban transporteur	NETZBANDRAHMEN	CARP1537
27	Butée réglable	EINSTELLBARER HALTER	CARP1089
28	Plat structure ruban transp. sortie	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - AUSLAUF	CARP1541
29	Plat structure ruban transp. Entrée	BACKBLECH NETZBANDRAHMEN - EINLAUF	CARP1541
30	Protection joint réseau	SCHUTZABDECKUNG NETZBANDKUPPLUNG	CARP2552
31	Etrier porte droite	RECHTER TÜRHALTER	SUPP0493
32	Ressort droit	RECHTE FEDER	SPRI0010
33	Verre porte	TÜRGLAS	CRIS0026
34	Porte externe	AUßENTÜR	PORT0535
35	Rondelle en caoutchouc vitre externe	GUMMIUNTERLEGSCHIEBE AUßENGLAS	ROND0023
36	Couvre ressort porte	TÜRFEDERABDECKUNG	CARP2554
37	Vitre externe porte	AUßENGLAS TÜR	CRIS0123
38	Vis support vitre externe	STÜTZSCHRAUBE AUßENGLAS	CARP1871
39	Fourreau pignon fou	BUCHSE LEERLAUFWELLE	BOCC0013
40	Pignon fou interne	INNERE LEERLAUFWELLE	MECC0469
41	Pignon fou externe	ÄUßERE LEERLAUFWELLE	MECC0470
42	Entretoise ruban transporteur	DISTANZSTÜCK NETZBAND	MECC0855
43	Ruban transporteur	NETZBAND	RETE0014
44	Couvercle fermé	DECKEL	CUSC0013
45	Coussinet ruban transporteur	LAGER NETZBAND	CUSC0022
46	Roue ruban transporteur	NETZBANDRAD	MECC0858
47	Arbre tendeur du ruban transporteur	ANTRIEBSWELLE	MECC0862
48	Couvercle avec trou	DECKEL MIT ÖFFNUNG	CUSC0012
49	Joint de traction ruban transporteur	NETZBANDANTRIEBSKUPPLUNG	MECC0885
50	Tête chassis	RAHMENKOPF	PART0642



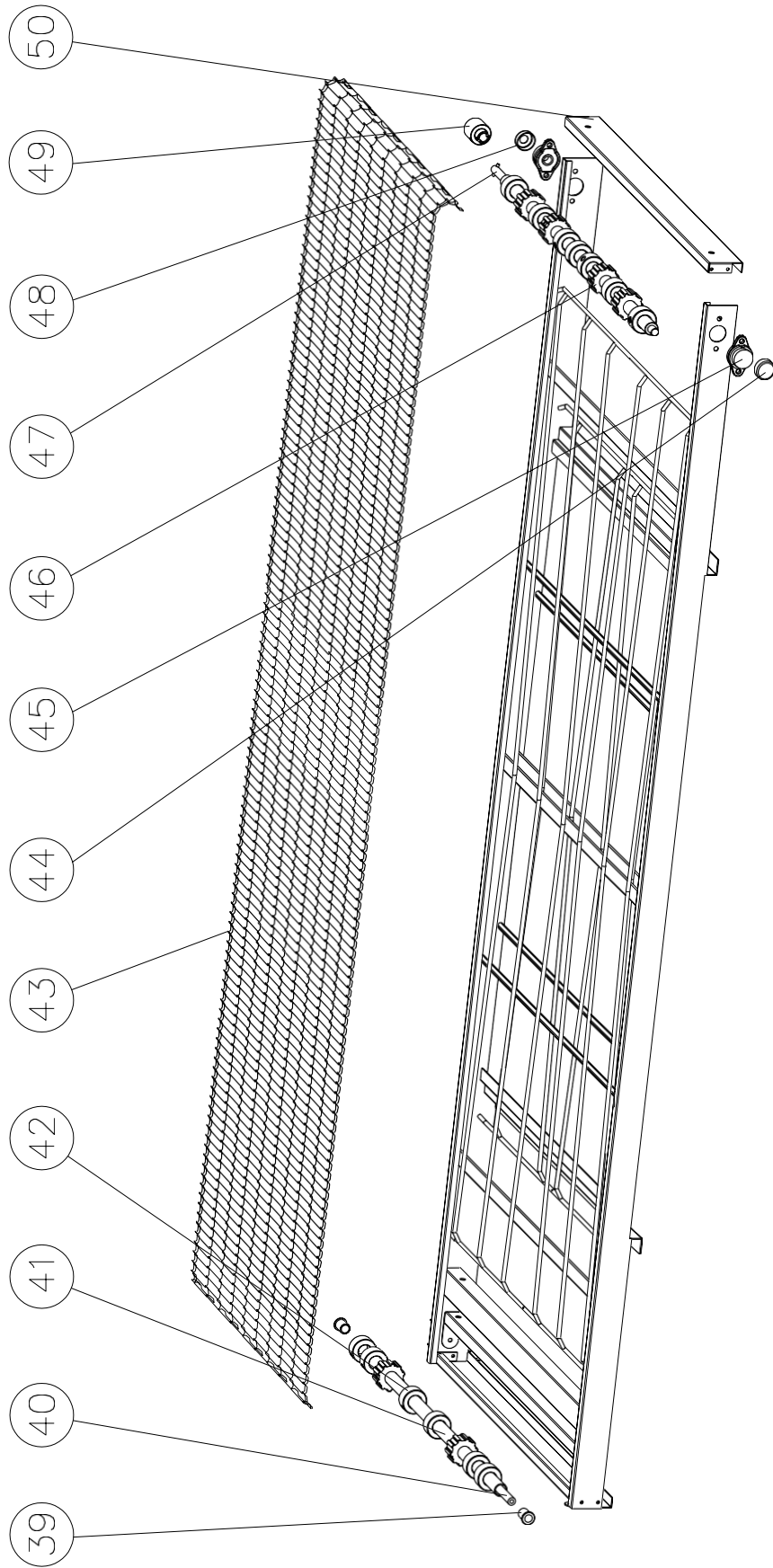
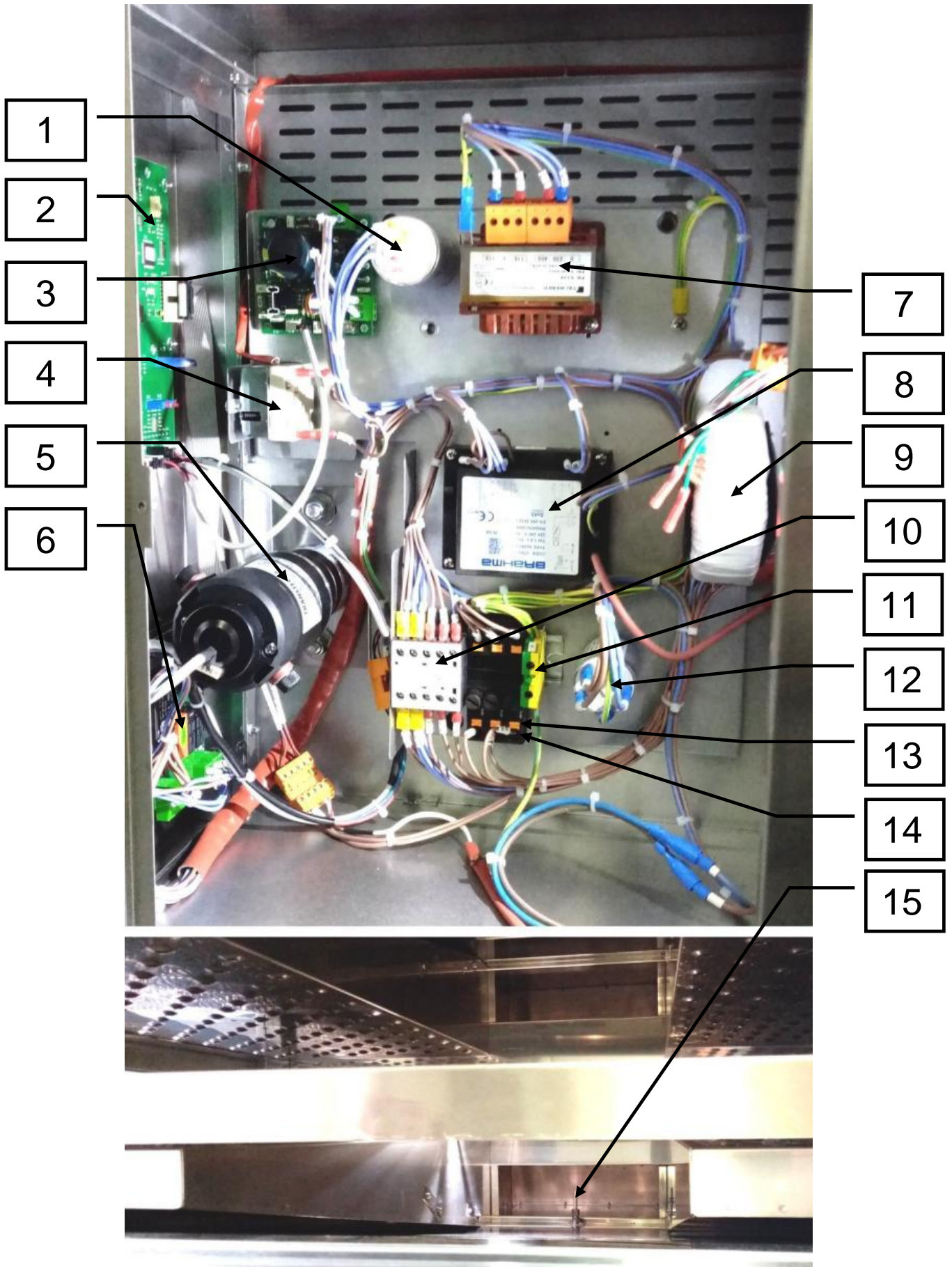


Tabella codici di riferimento componenti elettrici
 Перечень электрических компонентов
Tabla códigos de referencia componentes eléctricos

	DESCRIZIONE	НАИМЕНОВАНИЕ	DENOMINACIÓN	
1	Condensatore motore vent.	Конденсатор двигателя вентилятора	Condensa motor vent.	ELET0350
2	Scheda display	Карта дисплея	Cédula display	ELET0978
3	Scheda elettronica rete	Электронная плата конвейера	Cédula electrónica red	ELET0213
4	Termostato di sicurezza	Предохранительный термостат	Termostato de seguridad	TERM0005
5	Motore rete (Transtecno)	Двиг-ль конвейера (Transtecno)	Motor red (Transtecno)	MOTO0052
	Motore rete (Automec)	Двиг-ль конвейера (Automec)	Motor red (Automec)	MOTO0004
	Motore rete (Transtecno)	Двиг-ль конвейера (Transtecno)	Motor red (Transtecno)	MOTO0186
6	Scheda base	Монтажная плата	Cédula base	ELET0518
7	Trasformatore di isolamento	Трансформатор	Trasformador de aislamiento	ELET0003
8	Centralina accensione gas	Регулятор пламени	Centralina encendido gas	ELET0771
9	Trasformatore toroidale per scheda base	кольцевой трансформатор для карты дисплея	Trasformador toroidal para cédula base	ELET0985
10	Teleruttore 20A	Контактор 20А	Telerruptor 20A	ELET0480
11	Morsetto di terra 10 mm²	Выход заземления 10 мм ²	Borne de tierra 10 mm ²	ELET0462
12	Soppressore disturbi	Подавитель шума	Supresor disturbios	ELET0142
13	Morsetto portafusibile 4 mm²	Клемма предохранителя 4 мм ²	Borne portafusible 4 mm ²	ELET0722
14	Fusibile 1A	Предохранитель 1А	Fusible 1A	ELET0744
	Fusibile 1.6A	Предохранитель 1.6А	Fusible 1.6A	ELET0787
	Fusibile 5A	Предохранитель 5А	Fusible 5A	ELET0204
15	Sonda PT1000	Термопара РТ1000	Sonda PT1000	TERM0080
16	Ventola raffreddamento	Охлаждение от вентилятора	Ventilador enfriamiento	VENT0012
17	Ventola raffreddamento	Охлаждение от вентилятора	Ventilador enfriamiento	VENT0012
18	Griglia protezione ventola raff.	Вентиляторное охлаждение предохранительной сетки	Reja protección vent.enfriam	VENT0013
19	Motore ventilazione (50Hz)	Двиг-ль вентилятора (50 Гц)	Motor ventilación (50Hz)	MOTO0195
	Motore ventilazione (60Hz)	Двиг-ль вентилятора (60 Гц)	Motor ventilación (60Hz)	MOTO0197
20	Pressostato + Supporto	Реле давления + Подставка	Presostato + Soporte	ELET0641 + SUPP0414
21	Morsetto bifilare equipotenziale	Бифилярный эквипотенциальный зажим	Borne equipotencial doble hilera	ELET0743
22	Pannello serigrafato	Панель сериграфа	Panel serigrafiado	PANN0646

Tableau des codes de référence composants électriques
 TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN ELEKTRISCHEN KOMPONENTE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Condensateur moteur vent.	KONDENSATOR VENTILATORMOTOR	ELET0350
2	Carte display	DISPLAYKARTE	ELET0978
3	Carte électronique ruban tranp	ELEKTRONIKKARTE NETZBAND	ELET0213
4	Thermostat de sécurité	SICHERHEITSTHERMOSTAT	TERM0005
5	Moteur ruban transporteur (Transtecno)	NETZBANDMOTOR (TRANSTECNO) NETZBANDMOTOR (AUTOMEK) NETZBANDMOTOR (TRANSTECNO)	MOTO0052 MOTO0004 MOTO0186
	Moteur ruban transporteur (Automec)		
	Moteur ruban transporteur (Transtecno)		
6	Carte base	GRUNDELEKTRONIKKARTE	ELET0518
7	Transformateur d'isolement	ISOLIERUNGSTRANFORMATOR	ELET0003
8	Centrale allumage gaz	STEUERUNG GASZÜNDUNG	ELET0771
9	Transformateur toroïdal pour carte base	RINGKERNTRANSFORMATOR FÜR BASISKARTE	ELET0985
10	Télérupteur 20A	FERNSCHALTER 20A	ELET0480
11	Borne de terre 10 mm²	ERDEKLEMME 10 MM ²	ELET0462
12	Filtre antiparasite	STÖRUNGSDÄMPFER	ELET0142
13	Borne porte fusible 4 mm²	KLEMME SICHERUNGSHALTER 4 MM ²	ELET0722
14	Fusible 1A	SICHERUNG 1A	ELET0744
	Fusible 1.6A	SICHERUNG 1.6A	ELET0787
	Fusible 5A	SICHERUNG 5A	ELET0204
15	Sonde PT1000	SONDE PT1000	TERM0080
16	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0012
17	Hélice de refroidissement	KÜHLVENTILATOR	VENT0012
18	Grille protection hélice de refroidissement	SCHUTZGITTER KÜHLVENTILATOR	VENT0013
19	Moteur ventilation (50 Hz)	VENTILATORMOTOR (50 HZ)	MOTO0195
	Moteur ventilation (60 Hz)	VENTILATORMOTOR (60 HZ)	MOTO0197
20	Pressostat + Support	DRUCKSCHALTER + STÄNDER	ELET0641 + SUPP0414
21	Raccord à griffe équipotentiel	KLEMME, BIFILAR, EQUIPOTENTIAL	ELET0743
22	Panneau sérigraphé	SIEBBEDRUCKTE TAFEL	PANN0646



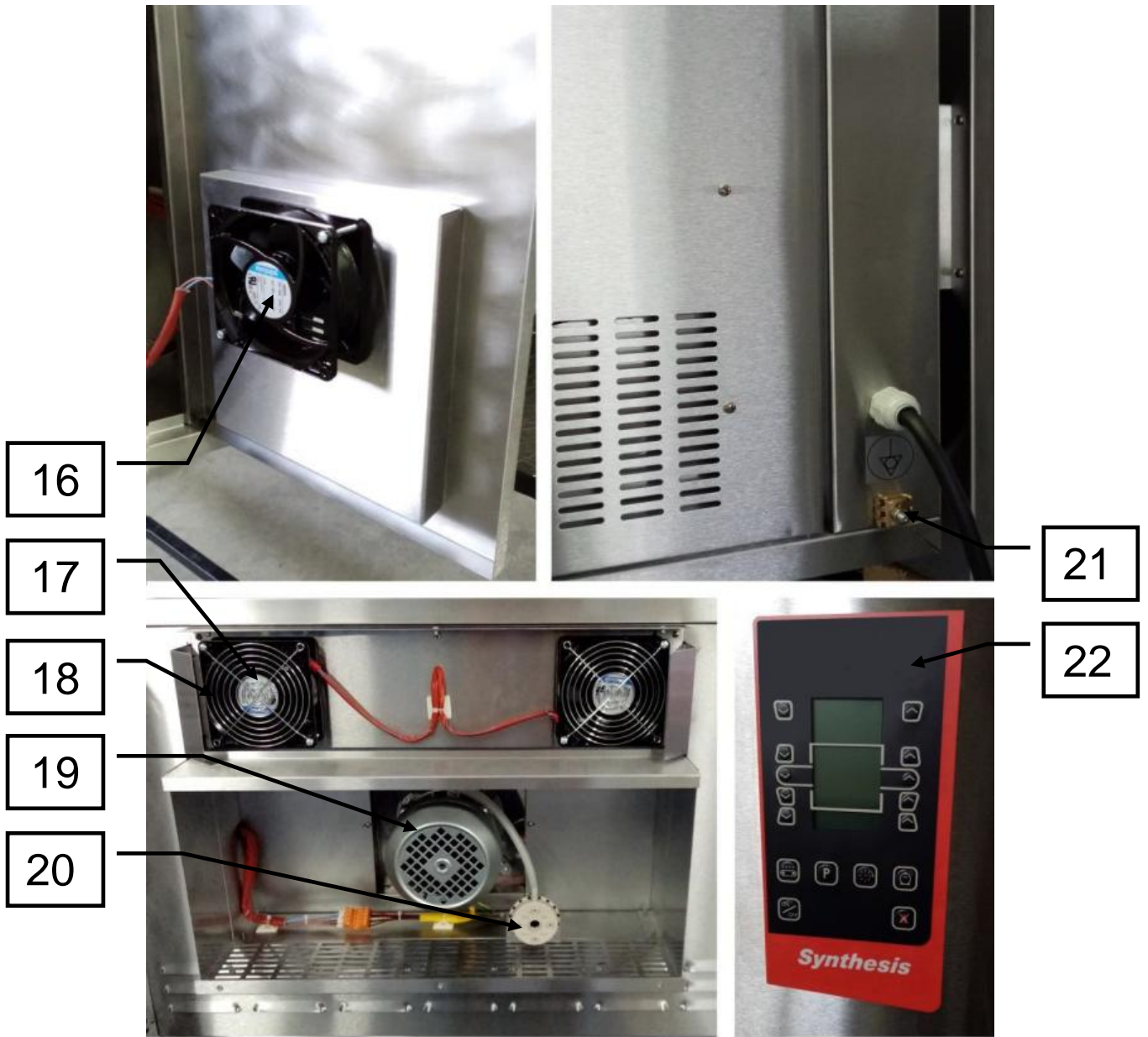
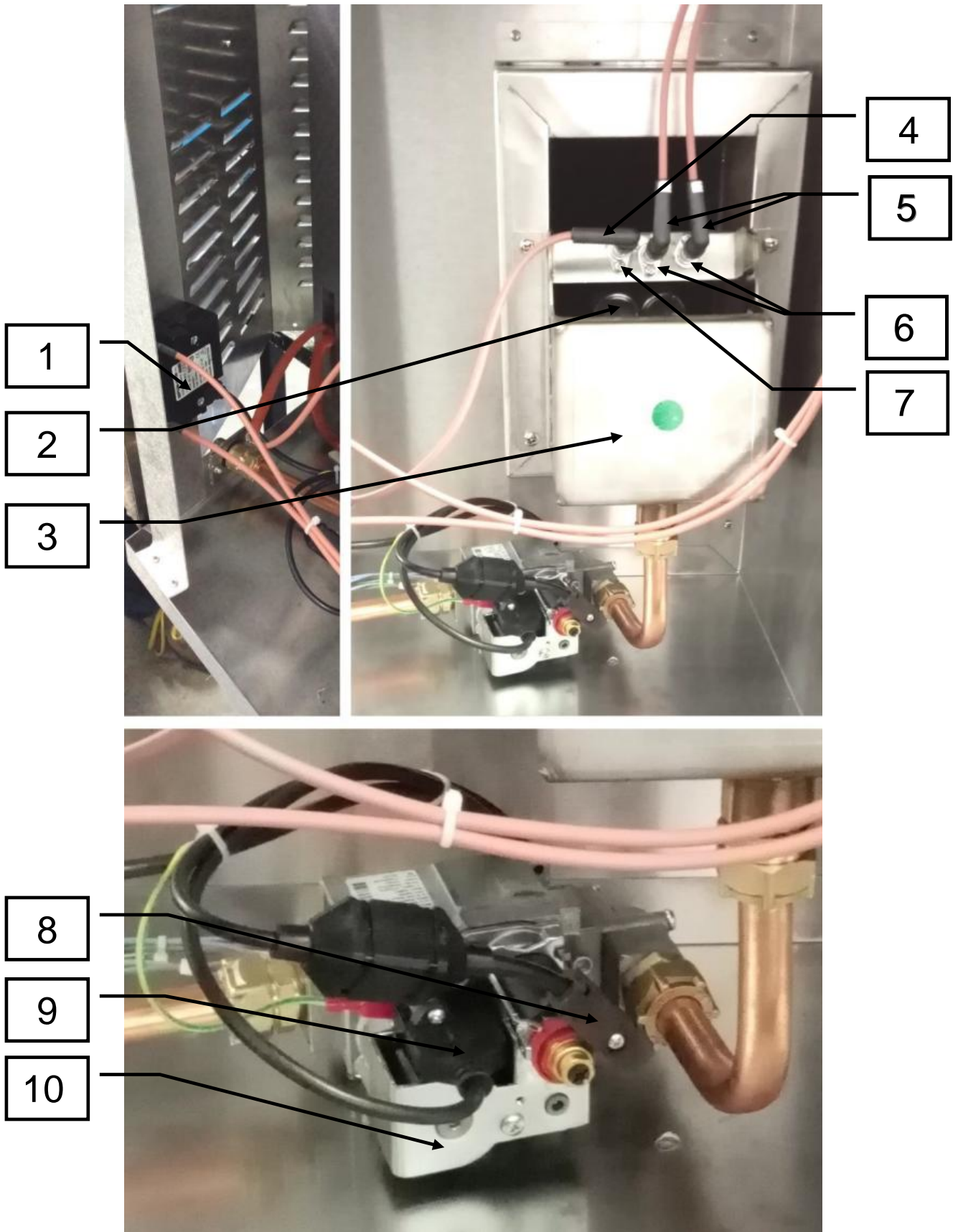


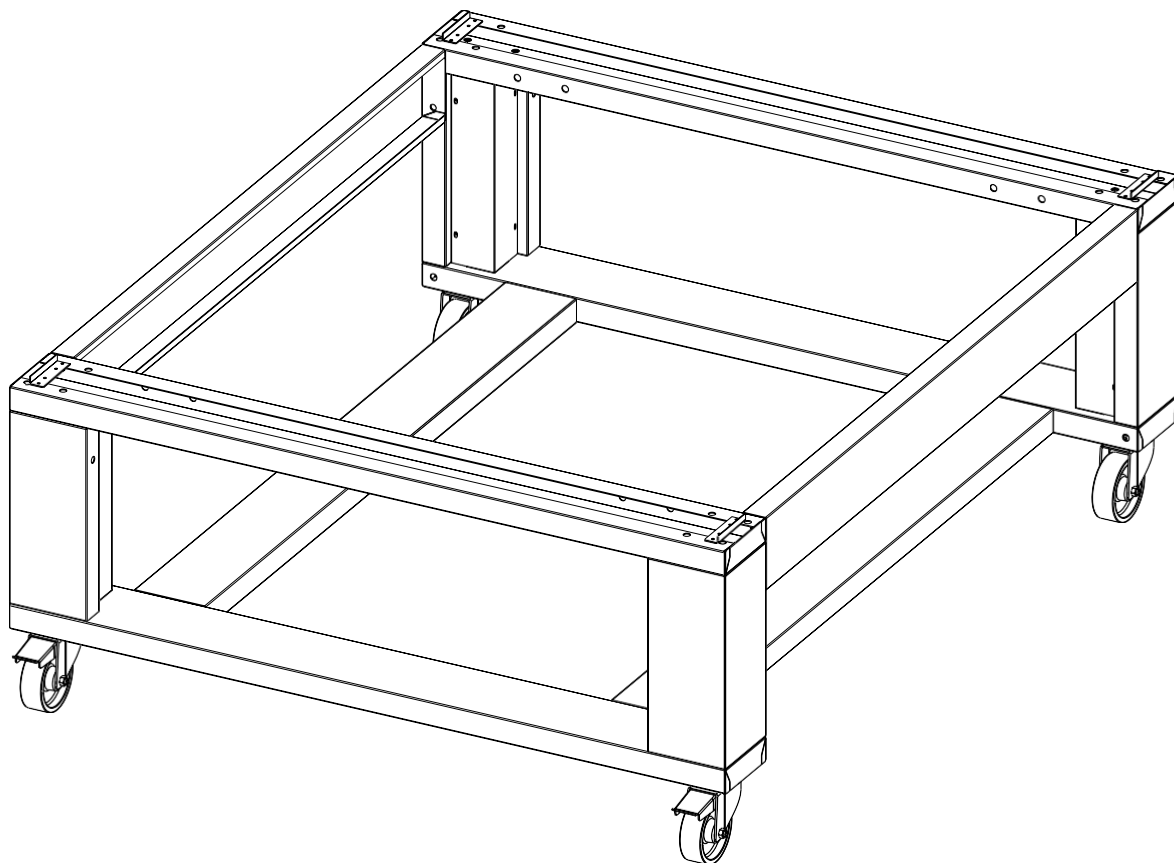
Tabella codici di riferimento gruppo bruciatore
 Перечень компонентов групп горелок
Tabla códigos de referencia componentes grupo quemador

	DESCRIZIONE	НАИМЕНОВАНИЕ	DENOMINACIÓN	
1	Trasformatore per centralina accensione gas	Трансформатор для газового блока	<i>Trasformador para centralina encendido gas</i>	ELET0773
2	Torcia completa METANO - GPL	Комплектная форсунка МЕТАН - СУГ	<i>Antorcha completa METANO - GPL</i>	CARP0357
3	Supporto bruciatore	Опора форсунки	<i>Soporte quemador</i>	BGAS0070
4	Cavo elettrodo rilevazione fiamma (1)	Провод для запального электрода (1)	<i>Cable electrodo relevación llama (1)</i>	ELET0838
5	Cavo elettrodo accensione fiamma (2-3)	Провод электрода для пламени (2-3)	<i>Cable electrodo encendido llama (2-3)</i>	ELET0775
6	Elettrodo accensione fiamma (2-3)	Электрод для пламени (2-3)	<i>Electrodo encendido llama (2-3)</i>	ELET0904
7	Elettrodo rilevazione fiamma (1)	Запальный электрод (1)	<i>Electrodo relevación llama (1)</i>	ELET0903
8a	Connettore bobina modulante per elettrovalvola (50Hz)	Модулирующий соединитель катушки для электромагнитного клапана (50 Гц)	<i>Conectador para bobina moduladora de electroválvula (50 Hz)</i>	ELET0483
8b	Connettore bobina modulante per elettrovalvola (60Hz)	Модулирующий соединитель катушки для электромагнитного клапана (60 Гц)	<i>Conectador para bobina moduladora de electroválvula (60 Hz)</i>	ELET0483
9a	Connettore bobina per elettrovalvola (50Hz)	Соединитель катушки для электромагнитного клапана (50Гц)	<i>Conectador para bobina de electroválvula (50Hz)</i>	ELET0478
9b	Connettore bobina per elettrovalvola (60Hz)	Соединитель катушки для электромагнитного клапана (60Гц)	<i>Conectador para bobina de electroválvula (60Hz)</i>	ELET0478
10a	Elettrovalvola (50Hz)	Газовый клапан (50 Гц)	<i>Electroválvula (50 Hz)</i>	GASI0060
10b	Elettrovalvola (60Hz)	Газовый клапан (60 Гц)	<i>Electroválvula (60 Hz)</i>	GASI0104

**Tableau des codes de référence composants groupe brûleur
Brenner - Kodentabelle**

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG	
1	Transformateur pour centrale allumage gaz	TRANSFORMATOR STEUERUNG GASZÜNDUNG	ELET0773
2	Torche complète MÉTHANE - GPL	KOMPLETTE FACKEL METHANGAS-LPG	CARP0357
3	Support brûleur	BRENNERHALTER	BGAS0070
4	Câble électrode détection flamme (1)	KABEL ELEKTRODE FLAMMENDETEKTION (1)	ELET0838
5	Câble électrode allumage flamme (2-3)	KABEL ELEKTRODE FLAMMENZÜNDUNG (2-3)	ELET0775
6	Électrode allumage de la flamme (2-3)	ELEKTRODE FLAMMENZÜNDUNG (2-3)	ELET0904
7	Électrode détection de la flamme (1)	ELEKTRODE FLAMMENZÜNDUNG (1)	ELET0903
8a	Connecteur bobine de modulation pour électrovanne (50 Hz)	VERBINDER FÜR MODULATIONSSPULE DES GASVENTILS (50 Hz)	ELET0483
8b	Connecteur bobine de modulation pour électrovanne (60 Hz)	VERBINDER FÜR MODULATIONSSPULE DES GASVENTILS (60 Hz)	ELET0483
9a	Connecteur bobine pour électrovanne (50 Hz)	VERBINDER FÜR GASVENTILSSPULE (50 Hz)	ELET0478
9b	Connecteur bobine pour électrovanne (60 Hz)	VERBINDER FÜR GASVENTILSSPULE (60 Hz)	ELET0478
10a	Électrovalve (50 Hz)	ELEKTROVENTIL (50 Hz)	GASI0060
10b	Électrovalve (60 Hz)	ELEKTROVENTIL (60 Hz)	GASI0104





SYNTHESIS / BM

Manual de instalación, uso y manutención
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien
INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Questo manuale si riferisce ai basamenti dei forni serie Synthesis modelli: 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100.

I basamenti dei forni sopra citati sono stati progettati per il supporto dei moduli di cottura.

1. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Данное руководство относится к базам для моделей печей 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100 серии Synthesis.

Базы для печей, упомянутых выше, были спроектированы для поддержки оборудования для готовки.

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Este manual se refiere a las bases de los hornos serie Synthesis modelos: 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100.

Las bases de los hornos previamente citados han sido proyectados como soportes de los módulos de cocción.

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Ce manuel se réfère aux bases des fours série SYNTHESIS modèles : 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100.

Les bases des fours indiqués ci-dessus ont été projetées pour le support des modules de cuisson.

1. IDENTIFIZIERUNG DES PRODUKTES

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG BEZIEHT SICH AUF DIE BACKÖFEN BAUREIHE SYNTHESIS MODELLE: 06/40, 08/50, 11/65, 12/80, 12/100.

DIE UNTERGESTELLE DER OBEN GENANNTEN BACKÖFEN WURDEN ZUR UNTERSTÜTZUNG DER BACKMODULE GEPLANT.

2. ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

I basamenti vengono consegnati smontati e forniti con kit bulloneria necessario al montaggio, nelle due configurazioni previste (vedi disegni esplosi):

- A) basamento per n°1 o 2 moduli di cottura sovrapposti
- B) basamento per n°3 moduli di cottura sovrapposti.

Diamo di seguito i disegni esplosi e una lista delle parti che compongono i basamenti, con riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО СБОРКЕ

Базы поставляются в разобранном виде вместе с комплектом болтов для сборки базы в двух различных конфигурациях:

- A) База для одного или двух модулей для выпекания, устанавливаемых друг на друга
- B) База для трех модулей для выпекания, устанавливаемых друг на друга.

Ниже показана развернутая схема основания с указанием каждой детали из приведенных ниже перечней деталей.

2. INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Las bases se entregan desmontadas y con un kit tuercas necesario para el montaje, en las dos configuraciones previstas (ver dibujo técnico):

- A) base para n°1 ó 2 módulos de cocción superpuestos*
- B) base para n°3 módulos de cocción superpuestos.*

A continuación, damos los dibujos técnicos y una lista de las piezas que componen las bases, con referencia a cada una de las mismas elencadas.

2. INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE

Les bases sont fournies démontées et avec un kit de boulons nécessaire au montage, pour les deux configurations prévues (voir dessin explosé):

- A) base pour n°1 ou 2 modules de cuisson superposés*
- B) base pour n°3 modules de cuisson superposés.*

Vous trouverez ci-dessous les dessins éclatés et une liste des pièces qui composent les bases, avec la référence de chaque pièce de la liste.

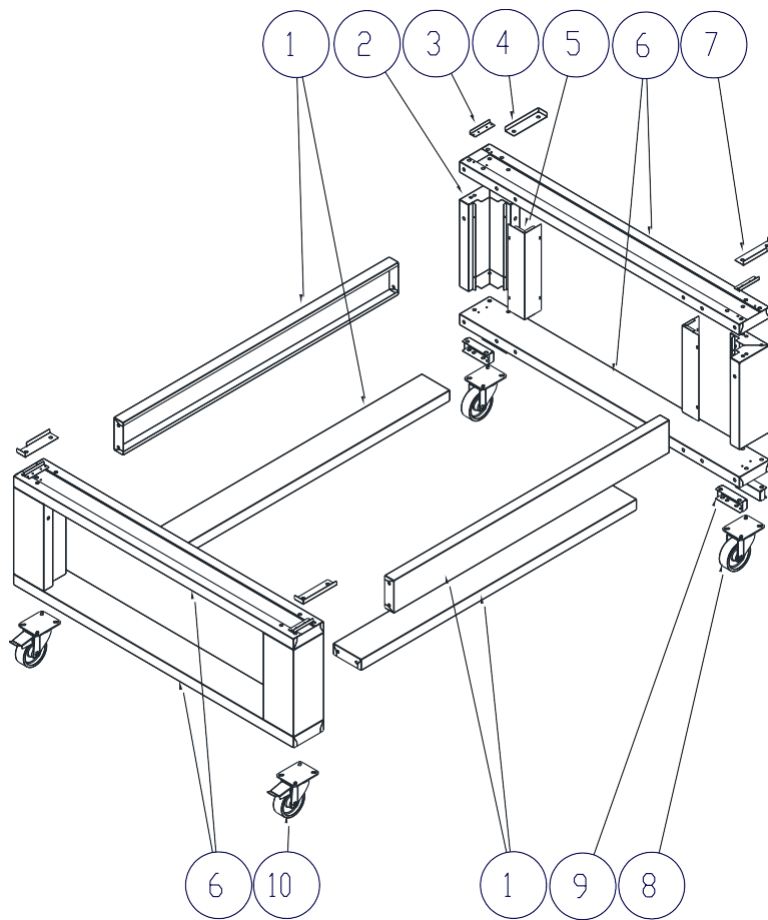
2. INSTALLATIONSHINWEISE

DIE UNTERGESTELLE WERDEN ABMONTIERT GELIEFERT UND MIT EINEM BOLZENKIT FÜR MONTAGE IN DEN ZWEI FOLGENDEN AUSSTATTUNGEN BESCHAFFEN:

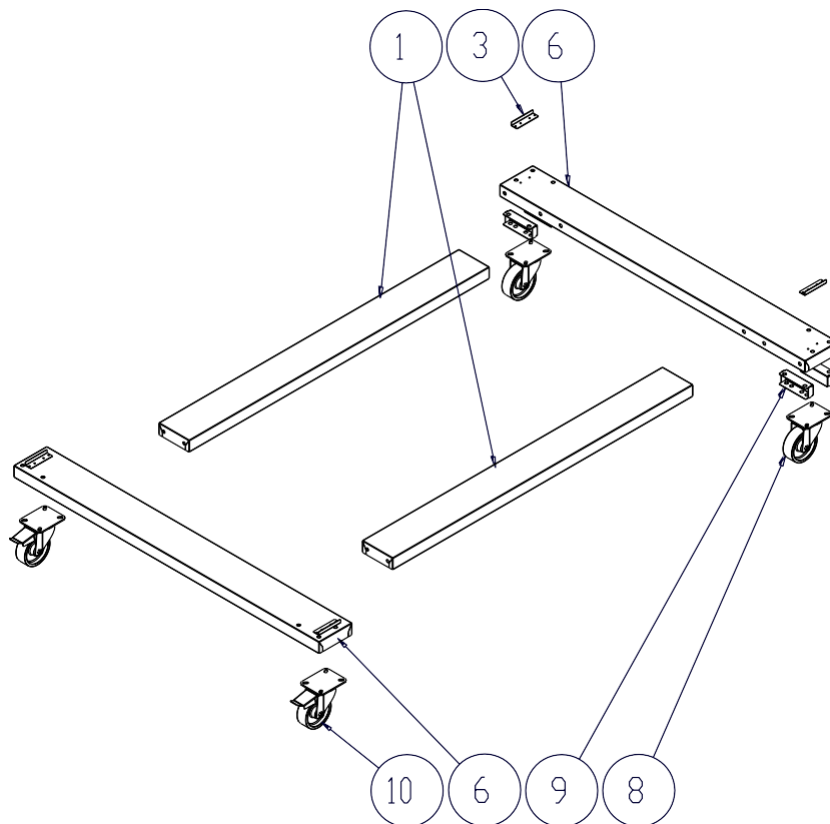
- C) UNTERGESTELL FÜR 1 ODER 2 ÜBEREINANDERLIEGENDE BACKMODULE
- D) UNTERGESTELL FÜR 3 ÜBEREINANDERLIEGENDE BACKMODULE

HIERUNTER SIND DIE EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND EINE LISTE DER KOMPONENTE DER UNTERGESTELLE MIT DEN BEZÜGEN DER AUFGEFÜHRTE TEILE.


A.




B.





			06/40 EL BM	06/40 GAS BM	08/50 BM	11/65 EL BM	11/65 GAS BM	12/80 BM	12/100 EL BM	12/100 GAS BM
①	Traverse Крестовины <i>Travesaños</i>	LAT	TRAV0221	TRAV0222	TRAV0166	TRAV0171	TRAV0172	TRAV0216	TRAV0157	TRAV0158
⑥	Traverses TRAVERSE	FRONT	TRAV0220	TRAV0220	TRAV0167	TRAV0173	TRAV0173	TRAV0215	TRAV0156	TRAV0156
② + ⑤	Gambe+carter Ножки+крышка <i>Pies+carter</i> Jambes+plaque Stützbein+deckel	1-2 MC	TRAV0223 CART0266	TRAV0223 CART0266	TRAV0195 CART0218	TRAV0174 CART0210	TRAV0174 CART0210	TRAV0217 CART0252	TRAV0159 CART0179	TRAV0159 CART0179
		2 MC	---	---	---	---	---	---	TRAV0208 CART0236	TRAV0208 CART0236
		3 MC	TRAV0224 CART0267	TRAV0224 CART0267	---	---	---	---	---	---
③	Staffa fissaggio Фиксирующий брусок	---	CARP1522	CARP1522	CARP1522	CARP1522	CARP1522	CARP1522	---	---
④	<i>Abrazadera sujección</i> Etrier de fixation	---	---	---	---	---	---	---	CARP1218	CARP1218
⑦	BEFESTIGUNGSHALTER	---	---	---	---	---	---	---	CARP1219	CARP1219
⑧	Ruota posteriore senza freno Заднее колесо без тормоза <i>Rueda posterior sin freno</i> Roue posterieure sans frein HINTERRAD OHNE BREMSE	---	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0027	RUOT0026	RUOT0026
⑨	Rinforzo traversa Усиление крестовины <i>Refuerzo para travesia</i> Renforcement traverse VERSTÄRKUNG FÜR TRAVERSE	---	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1608	CARP1120	CARP1120
⑩	Ruota anteriore con freno Переднее колесо с тормозом <i>Rueda anterior con freno</i> Roue anterieure avec frein VORDERRAD MIT BREMSE	---	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0026	RUOT0001	RUOT0001


 **Per la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo.**


 **Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox.**

 **Для очистки наружных поверхностей из нержавеющей стали используйте мягкую губку, смоченную слабым неабразивным моющим средством.**


 **Не используйте абразивные или агрессивные моющие средства, так как они снижают блеск нержавеющей стали.**


 ***Para la limpieza de las superficies externas en acero inox, utilizar una esponja suave, humedecida con un detergente delicado, no abrasivo.***

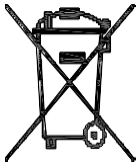
 ***No usar detergentes abrasivos o corrosivos porque el acero pierde su brillo.***

 ***Pour le nettoyage des surfaces externes en acier inox, utiliser une éponge douce et humide, éventuellement avec un détergent léger non abrasif.***

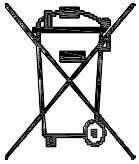
 ***Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, car ils rendraient l'acier inox opaque.***

 **ZUR REINIGUNG DER AUßENFLÄCHEN AUS EDELSTAHL EINEN WEICHEN FEUCHTEN SCHWAMM VERWENDEN, EVENTUELL MIT EINEM LEICHTEN, NICHTSCHEUERNDEN SPÜLMITTEL.**

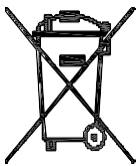
 **KEINE SCHEUERENDE ODER KORROSIVE REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN, WEIL DIESE DEN EDELSTAHL MATT MACHEN WERDEN.**



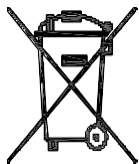
Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.



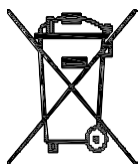
Разделение материалов для вторичной переработки. Данное изделие нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. В зависимости от местных стандартов и условий, услуги по сбору отдельных отходов могут быть доступны в центрах, предоставляемых местными органами управления.



Recolección diferenciada. Este producto no debe ser eliminado con los normales desechos domésticos. En base a las normas locales, los servicios de recolección diferenciada pueden encontrarse en los puntos de recolección municipal.



Collecte différenciée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux. Selon les normes locales, les services pour la collecte différenciée peuvent être disponibles dans chaque point de collecte municipal.



ABFALLTRENNUNG. DIESES PRODUKT MUß MIT DEN NORMALEN HAUSABFÄLLEN NICHT ENTSORGT WERDEN. LAUT DEN LOKALEN NORMEN KÖNNEN DIE ABFALLTRENNUNGSDIENSTE BEI DEN GEMEINDESAMMLUNGSPUNKTEN ZUR VERFÜGUNG STEHEN.

Dr. Zanolli s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna VR
Tel. +39-0458581500 Fax +39-0458581455
VAT N.IT00213620230



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь» т. 8-495-956-3663.
125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, кор.2
<http://www.sc.trapeza.ru>