ЦМИ
Г. ВОЛГОГРАД

Пицца-печь
ПП-4

ПАСПОРТ

1. Назначение

Пицца-печь предназначена для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания.

Габариты камеры позволяют размещать до 4-х пицц одновременно диаметром 32 см.

2. Технические характеристики

Параметры	Величина
Габаритные размеры, мм	1010x860x420
Габаритные размеры с открытой камерой, мм	1010x1020x420
Размеры корпуса, мм	1010x770x420
Внутренние размеры камеры, мм	660x660x140
Напряжение, В	380
Электрическая потребляемая мощность, кВт.	6
Мощность одного ТЭНа, кВт	0,75
Кол-во ТЭНов верхних, шт	4
Кол-во ТЭНов нижних, шт	4
Площадь пода, м²	0,53
Время разогрева камеры, мин	30
Минимальная температура, °С	50
Максимальная температура, °С	600
Вместимость пицц д=32 см, шт	4
Масса, кг	100

3. Подключение

Подключение осуществляется квалифицированным специалистом, согласно схеме подключения.

Электропитание подвести на блок контактов на сетевой колодке от распределительного щита через автоматический выключатель 20А. **Подключение электропитания производить только с учетом маркировки контактов на сетевой коробке**;

Корпус подставки должен быть заземлен через имеющийся на корпусе болт заземления.

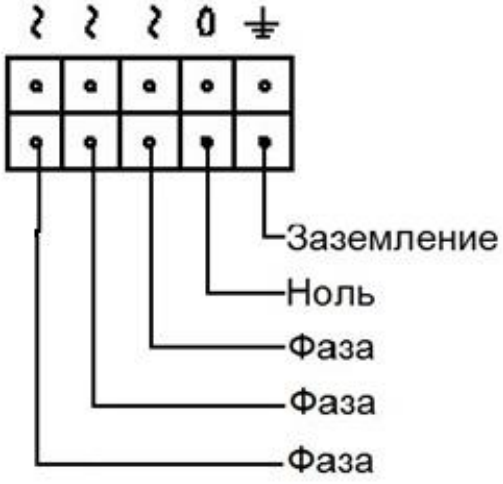

Схема подключения

4. Устройство оборудования

Пицца-печь состоит из жарочной камеры, установленной в корпусе, и панели управления.

Камера состоит из короба из стали марки Ст3 покрытой жароустойчивой краской, жаропрочных плит, ТЭНов верхних и нижних. Отвод паров из рабочего объема камеры осуществляется через дымоход.

Камера с наружной стороны обложена базальтовым теплоизоляционным материалом, снабжена двумя терморегуляторами для автоматического регулирования температуры внутри, один из которых установлен под подами. Значение рабочей температуры нагрева отображается на табло цифрового блока управления.

Цифровые блоки управления размещены на панели управления, находящейся с правой стороны печи.

Рабочая камера имеет дверь из нержавеющей стали со смотровым окном из термостойкого стекла. В рабочей камере установлен светильник внутренней подсветки.

5. Панель управления

Панель управления находится на фронтальной части пицца-печи справа.

На панели управления расположены два терморегулятора и кнопки включения для каждой группы ТЭНов (верхние и нижние)

Регулятор позволяет выставлять температуру до 600°С.

На табло отображается фактическая температура в камере

6. Техническое обслуживание

Перед проведением любых работ по обслуживанию, необходимо отключить электропитание при помощи автоматического выключателя и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

Техническое обслуживание изделия проводится персоналом специализированной организации. Техническое обслуживание проводят не реже одного раза в шесть месяцев!!!

При техническом обслуживании проводят следующие работы:

- Проверка исправности защитного заземления;
- Проверка исправности электропроводки;
- Проверка работоспособности ТЭНов;
- Проверка работоспособности органов управления.

Ежедневное обслуживание проводится персоналом организации, которая эксплуатирует изделие. Каждый день, в конце рабочего дня,

необходимо произвести тщательную очистку пицца-печи от остатков пищи, конденсата, жира и др.

Не держите в непосредственной близости от работающей пицца-печи легковоспламеняющиеся предметы, а также кислотосодержащие и алкалиновые товары (пр. батарейки), чтобы не допустить их попадания на поверхность пицца-печи, которое может значительно сократить срок ее службы.

7. Порядок работы

Перед приготовлением пищи камеру необходимо прогреть. Для этого установите температуру 150-180°С на цифровом блоке управления. После этого допускается дальнейшее увеличение температуры до требуемого уровня. Для максимально быстрого разогрева камеры необходимо выставить терморегуляторы верхних и нижних ТЭНов в максимальное положение 600°С. При достижении рабочей температуры 300°С, перевести терморегуляторы верхних и нижних ТЭНов в положение 300°С. Допускается укладывать полуфабрикаты как на самих камнях, так и при помощи противней. При приготовлении пищи необходимо уточнить рекомендуемую температуру и при последующем приготовлении температуру можно повысить или понизить, если качество первого было неудовлетворительным.

Для очистки подов от въевшихся остатков пищи необходимо прокалить камни в течении 2-3 мин при температуре 450°С (пиролиз).

После окончания работы пицца-печь отключить от сети. Смести остатки пищи после остывания оборудования.

8. Гарантии изготовителя

ВНИМАНИЕ!

Производитель оставляет за собой право в дальнейшем производить технологические, функциональные изменения и модификацию внешнего вида плиты, с целью улучшения ее рабочих характеристик, которые могут быть не отражены в данном руководстве.

Гарантийные обязательства. Изготовитель гарантирует соответствие пицца-печи требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий эксплуатации и обслуживания специалистами сервисной службы, транспортирования и хранения. Гарантийный срок эксплуатации плиты 12 месяцев со дня продажи.

9. Сведения о рекламациях

Рекламации изготовителю предъявляются потребителем изделия в порядке и сроки, установленные законодательством, с учетом условий хранения и эксплуатации. Для предъявления рекламации необходимы следующие документы:

1) Паспорт;
2) Акт пуска изделия в эксплуатацию;
3) Акт-рекламация;
4) Копия удостоверения механика, производившего монтаж и обслуживание, или копия договора с обслуживающей специализированной организацией;

Рекламации принимаются изготовителем:

- Адрес: 400075, г. Волгоград, ул. Краснополянская, 74Г
- E-mail: prodmaster@cmivolg.com
- Телефон: +7 (8442) 32-56-01, +7-800-100-56-01

Свидетельство о приёмке.

Пицца-печь ПП-4 заводской номер _____,

Дата выпуска _____

АКТ ПУСКА ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен на изделие производства ЦМИ

_____

(тип, заводской номер изделия и дата изготовления)

владельцем _____

(наименование и адрес организации)

_____

(должность, Ф.И.О. представителя организации)

и представителем специализированной организации _____

_____

(наименование и адрес организации)

механиком _____

(должность, Ф.И.О. представителя организации)

_____

и удостоверяет, что:

- Нагревательные элементы оборудование исправны;
- Плита пущена в эксплуатацию и принята на обслуживание в соответствии с договором №_____ от «____»_____ 20___г. между владельцем оборудования и специализированной организацией_____ _____

Акт составлен и подписан:
Владелец оборудования

_____
(подпись)

М.П.

Представитель
специализированной организации

_____
(подпись)

М.П.

«____»_____20___г.

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

Добровольная сертификация

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.НА39.Н5662

Срок действия с 08.07.2022 по 07.07.2025

№ 0495816

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ Общество с ограниченной ответственностью "Лидер", Место нахождения: 117630, РОССИЯ, г. Москва, ш. Старокалужское, дом 62, этаж 2, помещение VIII, комнаты 12, 13. Телефон: +7 4996860816, Адрес электронной почты: onenkaprosm@yandex.ru. Аттестат аккредитации регистрационный № RA.RU.10НА39. Дата регистрации аттестата аккредитации: 14.03.2018 года

ПРОДУКЦИЯ Оборудование технологическое тепловое для предприятий торговли, общественного питания и пищеблоков по приложению. Приложение бланк № 0095520. Серийный выпуск

код ОК

28.93.15

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1(2005)) «Безопасность машин. Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования»; ГОСТ 30804.6.2-2013 (IEC 61000-6-2:2005) «Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах.»; ГОСТ 30804.6.4-2013 (IEC 61000-6-4:2006). «Совместимость технических средств электромагнитная. Электромагнитные помехи от технических средств, применяемых в промышленных зонах Нормы и методы испытаний.»

код ТН ВЭД

8419818000

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТИЛГУДС"
400120, Волгоградская область, г. Волгоград, Татищевская ул., д. 63
ОГРН 1153443008949. Телефон +7 8442 32-56-01. Адрес электронной почты Director@cmivolg.com

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТИЛГУДС"
400120, Волгоградская область, г. Волгоград, Татищевская ул., д. 63
ОГРН 1153443008949. Телефон +7 8442 32-56-01. Адрес электронной почты Director@cmivolg.com

НА ОСНОВАНИИ Протокол испытаний № 32311.ИЛ01.СС3676 от 07.07.2022 года. Испытательной лаборатории Общество с ограниченной ответственностью «АРТАЛИКС», Свидетельство об уполномочивании № ARTALIX.RU.32311.ИЛ01. Дата регистрации свидетельства: 05.10.2020 года

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Схема сертификации 3

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ЛИДЕР» ОГРН 1167746041174 МОСКВА

М.П.

Руководитель органа подпись М. В. Петрунин (инициалы, фамилия)

Эксперт подпись О. Е. Баранова (инициалы, фамилия)

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

АО «ОПЦИОН», Москва, 2019, «Б» лицензия № 05-05-09/003 ФНС РФ, тел. (495) 726 4742, www.opcion.ru