АЮ40

Аппараты пароварочно-конвективные «РУБИКОН» АПК6-1/1 АПК10-1/1

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию

ATESY®

ПКМ.02.000.000.РЭ изм. 01

Аппараты
пароварочно-конвективные
«Рубикон» АПК6-1/1 и АПК10-1/1

Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.

Техническое описание

Аппараты пароварочно-конвективные «Рубикон» АПК6-1/1 и АПК10-1/1 (далее изделия) бойлерного типа, предназначены для приготовления пищи на предприятиях общественного питания в различных режимах, как на пару, так и с помощью сухого нагрева.

Корпус изделия *1* состоит из жёсткого каркаса с боковыми панелями, что обеспечивает прочность и устойчивость конструкции.

Рабочая камера *2* разделена решёткой *6* на две зоны: защитная и рабочая. В целях безопасности в защитной зоне находятся:

- электронагреватели камеры (ТЭН) *14*
- вентилятор для циркуляции воздуха в камере *16*
- термопара для поддержания температуры в камере *15*
- термоограничитель 320^{0}С для защиты от перегрева камеры *13*

В рабочей зоне установлены держатели полок *5* для установки гастроемкостей, которые легко снимаются для обеспечения очистки рабочей камеры.

На правой стенке под защитным стеклом находятся лампы освещения. В АПК6-1/1 камера освещается одной лампой. Камера АПК-10 1/1 освещается двумя лампами.

В нижней части камеры предусмотрено сливное отверстие.

Дверь *3* имеет двойное остекление, внутреннее стекло установлено на шарнирах и может открываться для очистки.

Ручка двери *30* с одноступенчатым механизмом открытия.

Лоток *4* - небольшой металлический короб, служащий для сбора конденсированной влаги с двери.

Ножки *7* позволяют надежно установить на любой поверхности, в точном горизонтальном положении.

В состав системы управления входит контроллер с платой силовых ключей *17* и панель управления *8*.

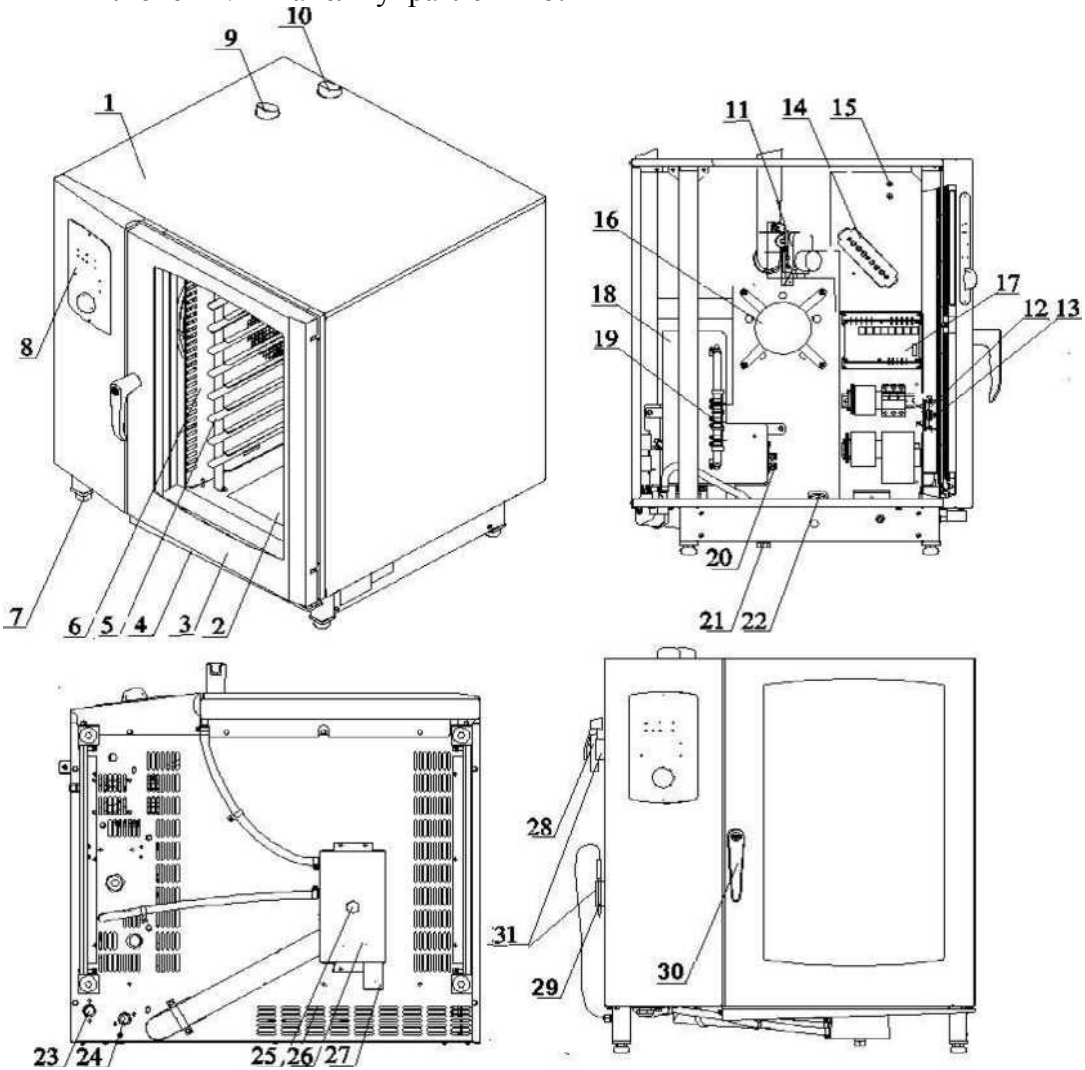


Рис.1. Аппараты пароварочно-конвективные «Рубикон» АПК6-1/1 и АПК10-1/1.

Контроллер управляет работой изделия, автоматика обеспечивает работу на пяти режимах, в каждом из которых контролируется температура и время.

Панель управления электромеханического типа удобна и проста в управлении. На ней находятся кнопки, индикаторы температуры и времени, ручка установки параметров (энкодер).

Рис.2 Панель управления.

Изделие обеспечивает следующие режимы приготовления продуктов:

- «Конвекция» (обработка горячим воздухом при температуре от 30°С до 250°С);

- «Пар» (обработка паром при температуре от 30°С до 250°С);
- «Пар 100°С» (обработка паром при температуре 100°С);
- «Регенерация» (обработка паром при температуре от 120°С до 160°С);

Во всех режимах обеспечена возможность выбора одного из параметров - «Таймер» (окончание приготовления при истечении заданного времени) или «Температура продукта» (окончание приготовления при достижении заданной температуры внутри продукта, контролируется щупом).

Установка таймера регулируется от 1 мин. до 9 ч.59 мин.

Установка по температуре щупа регулируется от 50°С до 120°С. Во время работы имеется возможность изменять уставки.

В режиме «Конвекция» имеется возможность удаления излишней влаги из продукта с помощью открытия заслонки (кнопка «Заслонка»).

Для быстрого охлаждения рабочей камеры предусмотрен режим «Быстрое охлаждение» (охлаждение камеры при открытой двери).

Система водоснабжения, вентиляции и водоотведения.

В бойлере *18* через электромагнитный клапан *24* с резьбой G3/4 поступает очищенная вода, где она нагревается ТЭНами *20* до температуры парообразования. Пар из бойлера поступает в камеру и при избытке выводиться через вентиляцию *10*.

Принудительная вентиляция осуществляется вытяжкой *9,* состояние которой регулируется заслонкой *11*.

Конденсат и излишки жидкости скапливаются в коллекторе *26,* который охлаждается водопроводной водой. Вода в коллектор подается электромагнитным клапаном *23* с резьбой G3/4 и обеспечивает слив в канализацию *27* с температурой не более 70°С.

Уровень воды в бойлере поддерживается автоматически системой *19*. При снижении уровня воды электромагнитный клапан *24* открывается и происходит заполнение бойлера до верхнего электрода.

Для защиты ТЭНов в бойлере установлен термоограничитель 130^0С *12.*

Для измерения температуры внутри продукта изделия комплектуется щупом *29*.

Слив воды из бойлера осуществляется через пробку *21*.

Чистка коллектора проводиться через пробку *25*.

В комплект изделия входит душирующее устройство *28* для проведения влажной уборки рабочей камеры, щуп 29 для измерения температуры продукта.

В нерабочем положении щуп и душирующее устройство устанавливаются на кронштейны *31,* расположенные на левой боковой панели.

Рабочая камера, передняя панель и дверь выполнены из материалов разрешенных Госсанэпиднадзором, для контакта с пищевыми продуктами.

Предприятие «АТЕСИ» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

2. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

2.1. Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ Р МЭК 335-1, степень защиты по ГОСТ 14254 - IP20.

2.2. Все работы по устранению неисправностей должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов и только после отключения изделия от сети.

2.3. Запрещается!

2.3.1. Приступать к работе не ознакомившись с руководством по эксплуатации.

2.3.2 Подключать изделие без учета нагрузки на сеть и с неисправной проводкой.

2.3.3. Подключать изделие без вводного защитного устройства.

2.3.4. Изменять электрическую схему, отключать защитные устройства в изделии.

2.3.5. Включать без заземления.

2.3.6. Оставлять без надзора работающее изделие.

2.3.7. Держать вблизи включенного изделия легковоспламеняющиеся вещества.

2.3.8. Использовать изделие для обогрева помещения.

2.3.9. Эксплуатировать без защитной решетки в камере.

2.3.10. Производить санитарную обработку при включенном изделии и температуре в камере выше 60^0С.

2.3.11. Использовать душирующее устройство в целях охлаждения камеры. **При высоких температурах возможна деформация камеры!**

Внимание! В рабочем состоянии рабочая камера и панели двери имеют высокую температуру! Остерегайтесь ожога.

Внимание! Всегда предварительно приоткрывайте дверь на небольшой угол и удерживайте в таком положении не менее 30 секунд, для обеспечения выхода горячего воздуха и пара.

3. Общие указания

3.1. Изделия предназначены для установки в закрытых помещениях при температуре окружающего воздуха от 10 до 35 °С, с относительной влажностью не более 60 % при 20 °С.

3.2. После хранения в холодном помещении его необходимо выдерживать при комнатной температуры в течение 2-3 часов.

3.3. Для установки изделия необходимо предусмотреть место с возможностью подключения к канализации и водопроводу.

3.4. В процессе работы из изделия выводятся избытки влаги в виде пара. Для его удаления рекомендуется установить зонт ЗВН- 900ПА производства ATESY (Рис.3.).

3.5. Для обеспечения парообразования и охлаждения конденсата, сбрасываемого в канализацию, изделие должно быть подключено к водопроводной сети. Качество воды должно соответствовать ГОСТ Р 51232-98.

3.6. В воде, которая используется для парообразования (клапан *24* G3/4), должны отсутствовать механические примеси размером более 0,05 мм. Жесткость воды должна составлять не более 6 °dH (2,14 мг- экв/л). Для обеспечения необходимого качества воды рекомендуется использовать фильтр-систему PURITY C 500 Quell ST производства компании «BRITA». В случае выхода из

строя по причине использования жесткой и неочищенной воды, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

3.7. Для охлаждения коллектора необходимо подключить холодную водопроводную воду (клапан *23).* **При отсутствии подключения воды к клапану *23* качество приготавливаемого продукта в режимах с использованием пара ухудшается!**

3.8. Изделие устанавливается на устойчивом горизонтальном основании. Горизонтальность проверить уровнем в двух плоскостях. Изделия рекомендуется устанавливать на подставки ПДП-2/960 для АПК-6 1/1 и ПДП- 2/700 для АПК-10 1/1 производства ATESY (рис.4.)

3.9. Расстояние от задней стенки изделия до стены должно быть не менее 200 мм. Расстояние до источников тепла (плиты, жарочные шкафы и.т.д.) и легковоспламеняющихся предметов не менее 500 мм.

3.10 Подключения изделия производятся к электрической сети напряжением 380 В ± 10% переменного тока с частотой 50 Гц . Производить подключения могут только дипломированные специалисты, обладающие необходимым навыком и имеющие допуск по электробезопасности не ниже III группы.

3.11 Перед подключением произвести проверку контактных соединений.

3.12. Осуществить подключение изделий к электросети с учетом допускаемой нагрузки. Электропитание подвести от распределительного щита через устройство защитного отключения с током срабатывания 30мА. Подключение осуществить гибким пятижильным кабелем, сечение жилы должно быть не менее 4мм^2.

3.13. Корпус изделия необходимо заземлить согласно ГОСТ 23274 к сети TN-S.

3.14. Для выравнивания потенциалов при установке изделия в технологическую линию необходимо использовать зажим, обозначенный знаком «эквипотенциальнос .

3.15. Подключение к канализационному сливу осуществляется стандартным гибким подводом .

3.16. Для подключения душирующего устройства используется кран, расположенный с левой стороны изделия. Его подключение осуществляется с помощью гибкой подводки (Рис.5).

3.17. Для установки душирующего устройства и щупа на ле-

вой стенке предусмотрены кронштейны *31* (рис.1.)

3.18. Перед пуском в эксплуатацию снять защитную пленку со всех поверхностей.

3.19. После проведения мероприятий по установке, включить изделие и проверить направление вращения электродвигателя *16.* **Направление вращения со стороны духовки должно быть против часовой стрелки!** В случае несоответствия направления вращения, поменять местами на клеммном блоке два из трех фазных проводов.

3.20. Просушить ТЭНы в течении 1,5-2 часов в режиме «Конвекция» при температуре 100°С. После просушки необходимо проверить ток утечки и сопротивление изоляции, их значения не должны превышать $I_{ут}$= 18мА, R=2МОм

3.21. Оберегайте изделие от небрежного отношения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку.

3.22. При покупке проверьте комплектность изделия.

При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

Рис.3. Зонт ЗВН 900ПА

а) б)

Рис.4. Подставки для установки изделий а) ПДП-2/700, б) ПДП-2/960

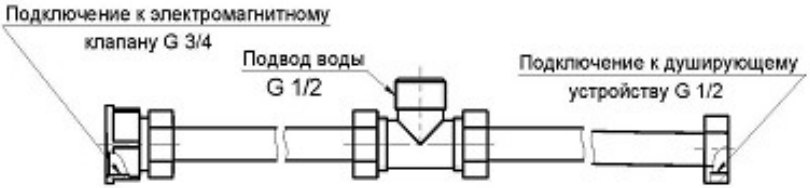


Рис.5. Подключение к душирующему устройству.

4.Технические данные

Таблица 1. Технические данные

№	Наименование параметра	Ед.изм	Значение параметра
1	Номинальное напряжение	В	380
2	Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
3	Частота тока	Гц	50
4	Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	10 (АПК6-1/1) 19 (АПК10-1/1)
5	Номинальная мощность ТЭНа камеры	кВт	9 (АПК6-1/1) 18 (АПК10-1/1)
6	Номинальная мощность ТЭНа бойлера	кВт	9 (АПК6-1/1) 9 (АПК10-1/1)
7	Максимальный размер гастроемкостей	-	GN1/1
8	Количество уровней	-	6 (АПК6-1/1) 10 (АПК10-1/1)
9	Просвет между направляющими	мм	68
10	Давление воды в системе	кгс/см²	1-6
11	Расход воды при работе в течении часа не более	л/час	4-5
12	Максимальная нагрузка на гастроемкость, не более	кг	4
13	Габаритные размеры, (длина х ширина х высота)	мм	845х780(830*) х750 (АПК6-1/1) 845х780(830*) х1010 (АПК10-1/1)
14	Масса	кг	115 (АПК6-1/1) 135 (АПК10-1/1)

Примечание. Гастроемкости (GN 1/1 – 20, GN 1/1 – 40, GN 1/1 - 65) поставляются по отдельному заказу .

5. Подготовка к работе и порядок работы

5.1. Проверить подключение воды и состояние соединительных шлангов.

5.2. Убедиться, что сливные пробки *21, 25* установлены (рис.1.)

5.3. Промыть духовку с применением чистящего средства D-FOAM производства компании «CIDLINES». Очистку средством D-FOAM нужно производить в следующем порядке:

- включить изделие на 10 минут в режиме «Пар 100°С».
- охладить духовку используя режим «Охлаждение» до 60°С;
- нанести пену на внутренние поверхности камеры;
- выбрать режим «Конвекция», установить температуру в камере 60°С, таймер на 3 минуты, включить режим;
- подождать, не открывая дверь, 5...10 минут;
- открыть дверь, удалить жир с помощью нейлоновой губки;
- тщательно промыть камеру с помощью душирующего устройства; при необходимости повторите процесс очистки.

ВНИМАНИЕ! При чистке используйте перчатки и очки, надевайте соответствующую одежду, а также соблюдайте меры предосторожности, указанные на упаковке чистящего средства.

5.4. Душирующие устройство и щуп, когда ими не пользуются, должны быть установлены в кронштейн, расположенный на левой панели изделия.

5.5. Перед включением изделия необходимо убедиться, что защитная решетка находится на месте и зафиксирована.

5.6. Подать питание.

5.7. Над кнопкой Вкл/Выкл должен загореться светодиод. После ее нажатия включается индикация панели управления и освещение рабочей камеры.

5.8. Выбор режима приготовления осуществляется нажатием соответствующей кнопки в группе «Program». Над выбранным режимом загорается светодиод зеленого цвета.

5.9. Задание параметров осуществляется нажатием соответствующей кнопки («Установка температуры в камере», «Установка температуры продукта» или «Установка таймера»).

После нажатия кнопки начинает мерцать индикатор «Текущее значение». Поворотом ручки установки параметров выбирается нужное значение, после чего выбор необходимо подтвердить повторным нажатием кнопки.

5.10. Запуск режима приготовления осуществляется кнопкой «Пуск/Стоп».

5.11. Для получения оптимального результата перед загрузкой продуктов рекомендуется прогреть рабочую камеру до достижения необходимой температуры.

5.12. Во время приготовления Вы можете открывать дверь рабочей камеры. При этом вентилятор и ТЭНы отключаются. После закрытия двери приготовление автоматически продолжится.

ВНИМАНИЕ! Из камеры в этот момент выходит горячий воздух и пар. Во избежание ожогов соблюдайте осторожность.

5.13. Не останавливая приготовления, возможно изменять установленные параметры - температуру в камере, температуру продукта, или время приготовления. Перейти с одного контрольного параметра на другой (с таймера на температуру продукта и наоборот) можно только после остановки приготовления.

5.14. Возможна установка таймера для обеспечения постоянного режима работы. Для этого необходимо, не входя в режим установки времени, нажать на кнопку «Установка таймера» и удерживать ее в течении 3-х секунд. В результате на индикаторе заданного значения появятся три цифры «0», что означает постоянный режим работы изделия. Выход из постоянного режима работы осуществляется нажатием на параметр времени, при этом необходимо изменить время и зафиксировать.

5.15. По достижению заданного контрольного параметра (времени или температуры продукта) ТЭНы и вентилятор отключаются. Подается продолжительный звуковой сигнал.

5.16. Для быстрого охлаждения камеры необходимо приоткрыть дверь, выбрать в группе «Program» режим «Быстрое охлаждение» и запустить режим кнопкой «Пуск/Стоп». Если во время охлаждения закрыть дверь, то на индикаторе текущей температуры появится надпись OPn, система управления отключит вентилятор и будет подан прерывистый звуковой сигнал, до тех пор, пока не откроется дверь, либо не будет отключен режим охлаждения кнопкой

«Пуск/Стоп».

ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов будьте осторожны при использовании режима «Быстрое охлаждение». Из камеры в этом режиме выходит горячий воздух и пар.

5.17. При использовании щупа прокладывайте его кабель под панелью управления. Не допускайте резких перегибов кабеля.

ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов соблюдайте осторожность при извлечении щупа после приготовления. Используйте для этого рукавицу.

5.18. Для удаления влаги из продуктов откройте заслонку рабочей камеры с помощью кнопки «Заслонка». Соответствующий светодиод показывает положение заслонки. Данная функция возможна только в режиме «Конвекция».

6. Техническое обслуживание

6.1. Все работы по обслуживанию выполняются при отключенном от электрической сети изделии.

6.2. Ежедневно, в конце работы необходимо произвести тщательную очистку рабочей камеры.

Промыть духовку с применением чистящее средство D-FOAM производства компании «CIDLINES». Очистку средством D-FOAM нужно производить в следующем порядке:

- включить изделие на 10 минут в режиме «Пар 100°С».
- охладить духовку используя режим «Охлаждение» до 60°С;
- нанести пену на внутренние поверхности камеры;
- выбрать режим «Конвекция», установить температуру в камере
- 60°С, таймер на 3 минуты, включить режим;
- подождать, не открывая дверь, 5...10 минут;
- открыть дверь, удалить жир с помощью нейлоновой губки;
- тщательно промыть камеру с помощью душирующего устройства;

при необходимости повторите процесс очистки.

ВНИМАНИЕ! При чистке используйте перчатки и очки, надевайте соответствующую одежду, а также соблюдайте меры предосторожности, указанные на упаковке чистящего средства.

6.3. Проверить исправность защитного заземления до заземляющего устройства. Сопротивление между ними не должнопревышать 4 Ом.

6.4. Проверить исправность устройства защитного отключения и электропроводки.

6.5. Регулярно раз в месяц проводить очистку бойлера.
Для удобства рекомендуется вместо пробки *21* (рис.1) установить кран.

6.6. *Порядок действий при очистке бойлера:*

6.6.1. Убедиться, что в парогенераторе присутствует вода.
При отключенном питании снять боковую стенку, осмотреть трубку уровня на наличии воды. Вода должна находиться не ниже среднего электрода.

6.6.2. Убрать полкодержатель и защитную решетку.

6.6.3. Приготовить раствор для удаления накипи, например (Cil- lit-Kalkoser, «Кумкумит» или др.). Согласно руководству по использованию данного средства рассчитать необходимое количество для удаления накипи из бойлера. Объем воды в бойлере 5 литров.

6.6.4. Залить раствор в бойлер, через отверстие подачи пара в камеру,

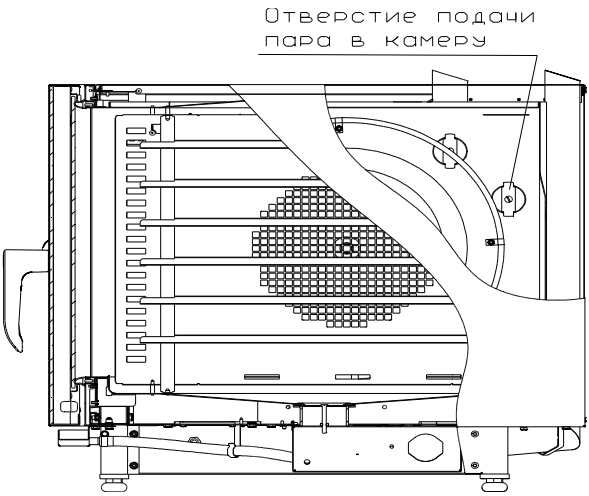


Рис .6. Расположение отверстия для подачи пара.

6.6.5. Установить защитную решетку.

6.6.6. Подать питание и включить режим «Пар 100^{0}С» на 10 минут.

6.6.7. Отключить питание, слить воду из бойлера через сливное отверстие *21* (рис.1.) закрыть пробку.

6.6.8. Промыть бойлер. Для этого необходимо включить питание, нажать на панели управления кнопку Вкл/Выкл и проконтролировать заполнение воды в бойлере. Затем отключить питание слить воду с бойлера.

6.6.9. Пункт 4.6.7 повторить 3 раза.

6.6.10. Тщательно промыть камеру с помощью душирующего устройства

6.6.11. Просушить камеру на режиме конвекция при 100°С в течении 10 минут.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки едкие щелочи и концентрированные кислоты!

6.7. Провести очистку фильтра (указано в руководстве по эксплуатации производителя).

6.8. Раз в месяц необходимо проверить надежность соединений заземляющих зажимов и заземляющих проводов, подтянуть контактные соединения токоведущих частей изделия; проверить работу световой индикации, произвести подтягивание крепления нагревательных элементов, термопар, термоограничителей и.т.д.

7. Гарантийные обязательства.

7.1. Предприятие «АТЕСИ» гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

7.2. Гарантии не распространяются на изделия, вышедшие из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

7.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;

- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

7.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

7.5. В течение гарантийного срока предприятие «АТЕСИ» производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока заключает договора на квалифицированное послегарантийное обслуживание по телефону:

(495) 995-95-99

По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой предприятием продукции.

8. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Таблица 2 . Возможные неисправности и методы их устранения

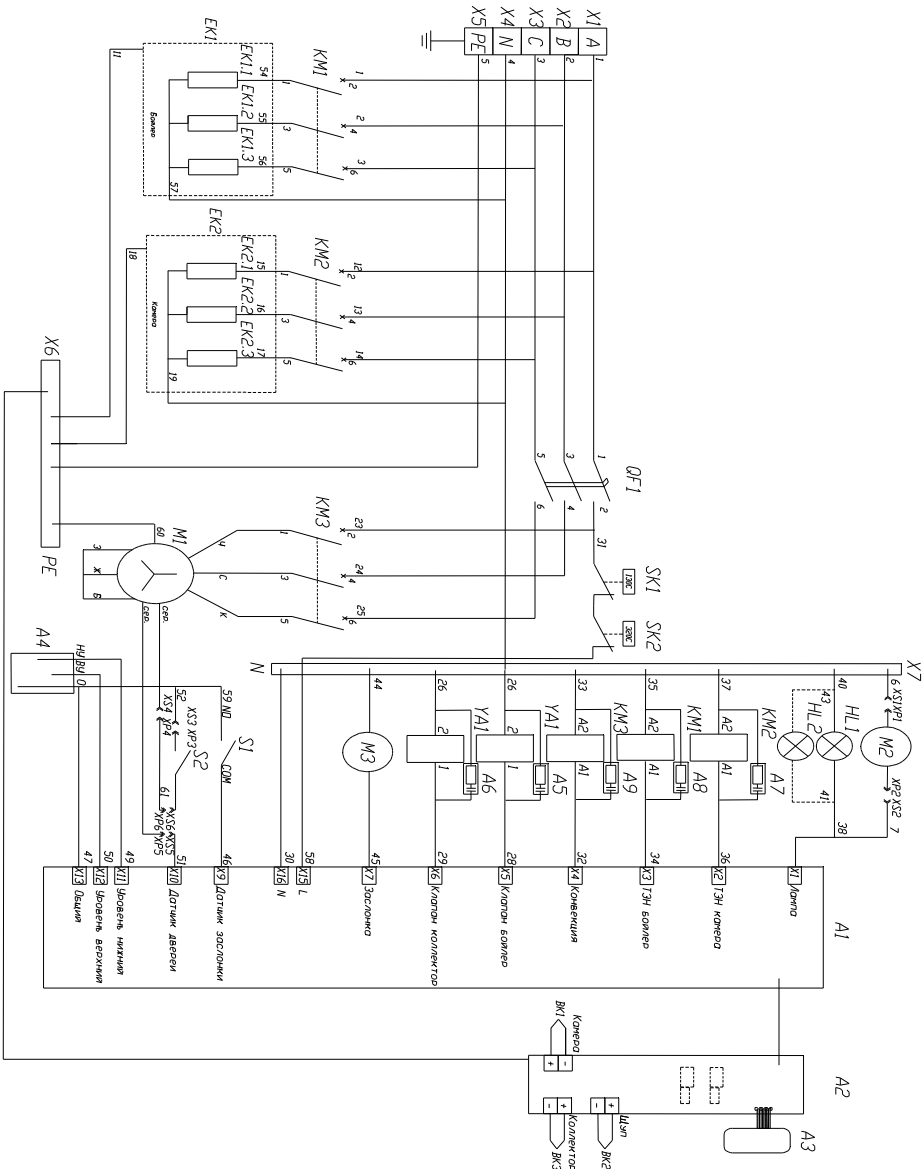
Наименование неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Пароконвектомат не включается.	Отсутствует напряжение в сети. Не подключена пленочная клавиатура или соединительный шлейф между двумя платами . Не включены автоматы QF1. Сработало защитное устройство бойлера или камеры. Не исправен контроллер или клавиатура.	Проверить напряжение в сети. Подключить шлейф и пленочную клавиатуру. Включить автоматический выключатель. Проверить термоограничители 130^0C и 320^0C. Выявить неисправный прибор при необходимости заменить.

Не выбираются режимы и параметры при нажатии на кнопки.	Не подключена или неисправна пленочная клавиатура. Неисправен контроллер.	Проверить клавиатуру мультиметром (схема в приложении 2.) Заменить контроллер.
Не запускается двигатель в камере.	Вышел из строя двигатель. Сработала тепловая защита двигателя. Не исправен датчик положения двери. Вышел из строя пускатель. Отсутствует питание на выходе X5.	Проверить мультиметром двигатель, тепловую защиту, датчик положения двери, пускатель. Установить перемычку на выхода X10 и X13 подать питание включить любой режим проверить напряжение на выходе релейной платы X5 .
Отсутствует освещение духовки.	- плохое контактное соединение; - перегорели лампы освещения; - нет питания с выхода X1;	Проверить надежность контактных соединений. Проверить напряжение на выходе X1. При необходимости заменить контроллер, лампы.
Не происходит парообразование.	Не исправны: - пускатель - ТЭНы бойлера - контроллер - термопара коллектора	Проверить пускатель ТЭНы на целостность с помощью мультиметра при необходимости заменить. Проверить правильность подключения термопар коллектора и камеры Заменить контроллер.
На индикаторе появилась надпись обр.	Неисправна термопара камеры, коллектора или щуп.	Выявить неисправный прибор и заменить. При замене соблюдайте полярность!

На индикаторе текущей температуры появляется надпись H2O	Отсутствует вода в системе водоснабжения. Вышел из строя клапан бойлера, или контроллер	Проверить систему водоснабжения, работоспособность клапана и релейного выхода контроллера X6. Неисправный прибор заменить.
Температура не достигает установленного значения.	Вышли из строя один или несколько ТЭНов рабочей камеры.	Заменить ТЭН камеры.
Заполнение бойлера не прекращается вода поступает в камеру.	Плохие контакты на электродах уровня жидкости. Неисправен клапан бойлера или контроллер.	Проверить целостность проводки. Проверить контактные соединения при необходимости зачистить и обжать. Проверить клапан. Замерить напряжение на выходе контроллера X5. Неисправный прибор заменить.
Не уходит вода из камеры или лотка.	Забился коллектор.	Прочистить коллектор через отверстие Рис1. позиция 25.

Приложение 1

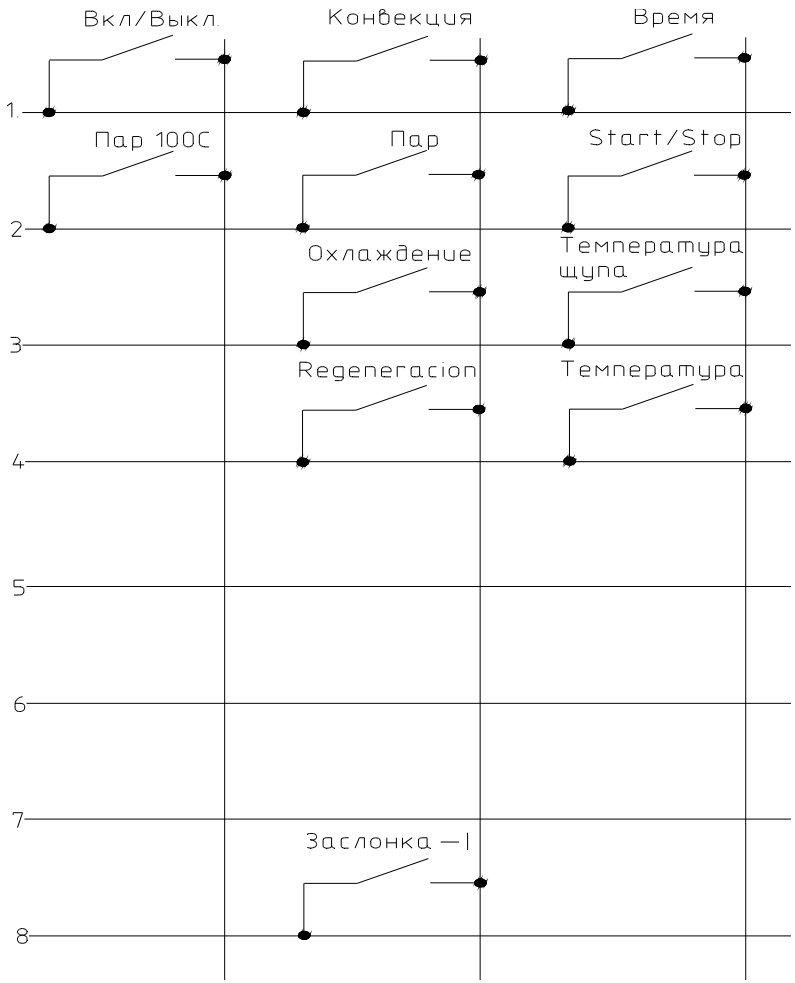
Схема электрическая принципиальная АПК-6 1/1, АПК-10 1/1



Обозначение	Наименование	Примечание	АПК6-1/1	АПК10-1/1
A1	Плата силовых ключей		1	1
A2	Плата контроллера		1	1
A3	Пленочная клавиатура		1	1
A4	Датчики уровня воды парогенератора		3	3
A5, A6	Ограничитель перенапряжений ОПН-113-220В		2	2
A7, A8, A9	Ограничитель перенапряжений ОПН-123-220В		3	3
BK1	ТП2488/2	Термопара рабочей камеры	1	1
BK2	ТП0295	Щуп	1	1
BK3	ТП2488/2	Термопара коллектора	1	1
E1	Шпилька М5	Крепление кронштейна платы контроллера	1	1
EK2	ТЭН	Блок ТЭНов рабочей камеры	1	1
HL1, HL2	Корпус светильника 77.705.U103.23	Светильник рабочей камеры	1	2
KM1	Контактор LC1E2510M5 (Шнайдер электрик)	Контактор ТЭНов бойлера	1	1
EK1	ТЭН	Блок ТЭНов парагенератора	1	1
KM2	Контактор LC1E2510M5 (Шнайдер электрик)	Контактор ТЭНов рабочей камеры	1	-
KM2	Контактор LC1E40M5 (Шнайдер электрик)	Контактор ТЭНов рабочей камеры	-	1
KM3	Контактор LC1E0910M5 (Шнайдер электрик)	Контактор двигателя вентилятора	1	1
M1	Вентилятор RBG 1532	Вентилятор рабочей камеры	1	1
M2	Вентилятор SF 23080A2083HSLGN	Вентилятор охлаждения	1	1
M3	Двигатель Meteor mod981 (2 об/мин)	Заслонка	1	1
QF1	ВА47-29 3Р	Выключатель автоматический	1	1
SK1	E.G.O. 55.13522.090	Термоограничитель 130 С°	1	1
SK2	E.G.O. 55.13569.070	Термоограничитель 320 С°	1	1
SF1	Переключатель OMRON V-156-1C25	Датчик заслонки	1	1
SF2	ИО 102-14 ФИАК.425212.006 ТУ	Датчик двери	1	1
YA1	Клапан электромагнитный для воды	Клапан парогенератора	1	1
YA2	Клапан электромагнитный для воды	Клапан охлаждения коллектора	1	1
X1-X3	Клемма degson WS4-TA-01P-11-00A(H)	Серая	3	3
X4	Клемма degson WS4-TA-01P-12-00A(H)	Синяя	1	1
X5	Клемма degson WS4-TA-01P-1C-00A(H)	Желто/зеленая	1	1
X6	Шина заземления IEK		1	1
X7	Шина нулевая IEK		1	1
X8	Ответвитель для провода, обжимной 0,5-1мм изол. (878100) OS-100		10	10

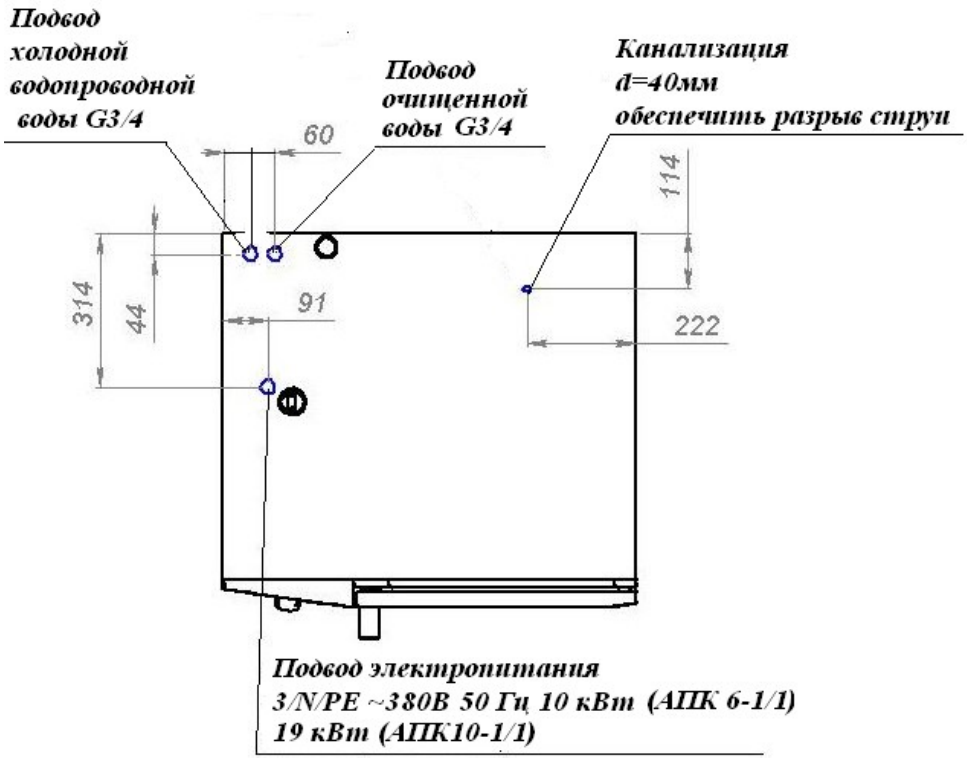
Приложение 2

Схема пленочной клавиатуры



Приложение 3

Схема подключения изделия к электросети, водоснабжению и канализации.



Приложение 4

АКТ
ввода в эксплуатацию

Изделие
«Аппарат пароварочно-конвективный «Рубикон» _____»

Заводской номер _____

Дата выпуска «___»_____ 20___ г.

Место установки _____

_____

_____
(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию «___»_____ 20___ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия _____

_____

_____
(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший ввод в эксплуатацию	Представитель владельца изделия
_____ (должность)	_____ (должность)
_____ (подпись)	_____ (подпись)
_____ (инициалы, фамилия)	_____ (инициалы, фамилия)
«___»_____ 20___ г.	«___»_____ 20___ г.

9. Комплект поставки.

1	Аппарат пароварочно-конвективный	1
2	Держатель полок левый	1
3	Держатель полок правый	1
4	Душирующее устройство	1
5	Руководство по эксплуатации	1
6	Упаковка	1

10. Сведения о приемке.

Изделие «Аппарат пароварочно-конвективный «Рубикон»

АПК6-1/1 _____
АПК10-1/1 _____
заводской номер_____ соответствует требованиям комплекта конструкторской документации и признано годным для эксплуатации.

Дата выпуска_____20 г.

Принято ОТК.

м.п.

ATESY®
140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1
т/ф: (495) 995-95-99
info@atesy.ru www.atesy.ru