

11/2011

Mod: RPB-5C

Production code: RBE 25



Diamond
catering equipment

Паспорт. Гриль для кур RBE 25

RBE 25 - электрический панорамный гриль, имеющий с четырех сторон безопасное стекло, снабженный шестью кварцевыми трубками инфракрасного излучения.

Оборудование предназначено для профессионального использования и должно обслуживаться квалифицированным персоналом. Применяется в снэк-барах, кафе, специализирующихся на приготовлении фаст фуд, ресторанах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

Модель	Мощность	Напряжени	Ток	Размеры	Кол-во
<i>RBE 25</i>	<i>9,5кВт</i>	<i>380 В 3ф</i>	<i>25 А</i>	<i>850x600x900</i>	<i>93 кг</i>

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭЛЕКТРОПРОВОДКЕ:

1. Рекомендуемое сечение медных подводящих проводов: 5 проводов (3фазы + нейтраль + земля) сечением 4мм²;
2. Подключение от автомата кабелем в защитном металлорукаве или в металлической трубе и розетку четырехполосную;
3. Защитный автомат должен находиться в распределительном щите, который должен быть заземлен с общим контурным;

УСТАНОВКА.

Установка электросоединений должна выполняться квалифицированным техником.

Объяснения по поводу цвета проводов:

Фаза - коричневые или черные;
Нейтральный - голубые;
Заземление - желто - зеленые;
Подключение для RBE 25.

Ф	Ф	Ф	0	З
---	---	---	---	---

фаза/фаза/фаза/ноль/земля
черч./черн./кор./желто-зел./голуб.

Обратите внимание! Для подключения аппарата в Вашей электрической сети должен быть предусмотрен контур заземления, изолированный от нулевого провода.

ТРЕБОВАНИЯ ПО ВЕНТИЛЯЦИИ:

1. Требуется местная вентиляция;
2. Местная вентиляция должна работать в комплексе с общеобменной вентиляцией всего помещения;
3. Рекомендуемые значения вытяжной вентиляции находятся в пределах мах от 700 до 900 м³/ч;
4. Рекомендуемые значение приточной вентиляции находятся в пределах от 300 до 500 м³/ч;
5. Габаритные размеры вентиляционного короба в плане должны быть минимум на 150 мм больше габаритных размеров оборудования в плане

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.

1. Кнопка включения.
2. Сигнальные лампы включения.
3. Лампа включения нагревательных элементов.
4. Лампа включения верхних нагревательных элементов.
5. Переключатель позиции.
6. Таймер 120 минут.
7. Термостат установки температуры.
8. Шкала показаний текущей температуры.

РУКОЯТКА СЕЛЕКТОРА МОЖЕТ БЫТЬ ПОВЕРНУТА В ЛЮБУЮ ИЗ 4-Х ПОЛОЖЕНИЙ:

0 - выключено

1 - мотор работает; корзины вращаются; включена сигнальная лапочка включения рычага подъема жаркого

2 - при работающем моторе, происходит нагрев верхней части камеры, при этом включается соответствующая сигнальная лампочка (хорошее, положение для поддержания продукта в подогретом состоянии).

3 - при работающем моторе происходит нагрев верхней и нижней части камеры, при этом загораются обе сигнальные лампочки.

Для установки оборудования необходимо установить селектор в положение 3 и повернуть кнопку таймера для регулирования времени жарки.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- ? Сначала следует убедиться в правильности установки рефлекторов сразу же за кварцевыми трубками.
- ? Установите на противень для сбора капающего жира необходимую деталь, отверстия которой, во избежание образования брызг, должны быть направлены к полу.
- ? Оборудование применимо для поджаривания кур. как в горизонтальном, так и в вертикальном положении, а также готовых блюд, расположив их на вытянутом блюде или в фольге на дне корзины.
- ? Всегда добавляйте немного воды на противень для сбора капель жира для образования соуса и во избежание образования дыма.
- ? В интересах безопасности уровень воды на противне не должен превышать 1см.
- ? Не забывайте регулярно снимать пену и жир, образующийся на поверхности воды.
- ? Можно зажечь галогеновые лампы для образования румяной корочки.
- ? Сами по себе галогеновые лампы не влияют на процесс поджаривания, но они позволяют отрегулировать температуру в

конце процесса приготовления. В этом случае поверните селектор в положение 1.

- ? Имейте в виду, что 50% времени приготовления зависит от веса продукта и его качества. Для поджаривания 20 цыплят весом по 1,4кг каждый необходимо затратить 1,5 часа.
- ? Таймер регулирует начало и конец работы кварцевых трубок. Рекомендуемая температура для цыплят – 170° С.
- ? Нет необходимости повышать температуру, так как инфракрасные кварцевые трубки нагреваются до 1050° С.
- ? Убедитесь, что подвешенные корзины правильно балансируют.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

Внешние поверхности протираются регулярно мягкой губкой, смоченной в мыльном растворе. Во избежание повреждения электродеталей не промывайте гриль струёй текущей воды.

Очистку внутренних и внешних поверхностей производите при отключенной от электросети машине. Стекланные поверхности разрешается мыть только при полностью остывшей машине. Кварцевые трубки протираются сухой мягкой тканью.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

- ? Установка 5 вертел для больших объемов (30 штук).
- ? Вертел для баранины
- ? Передвижной столик с крышкой
- ? Витрина с подогревом.

ПРИМЕЧАНИЕ: требования по электробезопасности и пожаробезопасности должны соответствовать "Международным стандартам" (МЭК) и "Строительным нормам и правилам" (СНиП).