

# **GASTRORAG**

## **Печь для пиццы**

**EP-VPS-8A**

**EP-VPS-8B**

## **Инструкция по эксплуатации**

Полностью прочтите инструкцию прежде, чем приступить к эксплуатации данного устройства.

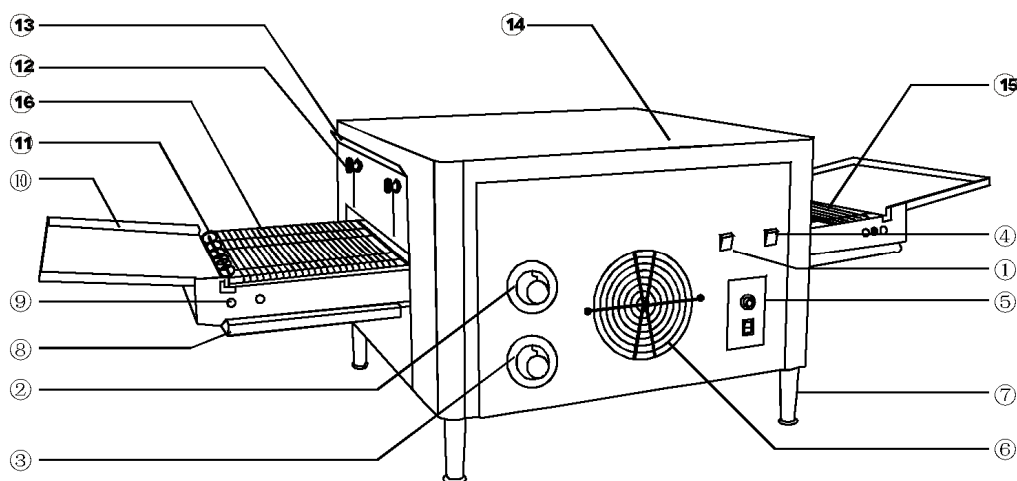
## Печь для пиццы EP-VPS-8A/ EP-VPS-8B

### А. Краткое введение

Конструкция электропечи для пиццы серии EP-VPS обладает оригинальными новыми функциями, практичной конструкцией, удобна в эксплуатации. Вся конструкция выполнена из нержавеющей стали, прочная и имеет продолжительный срок эксплуатации. Может регулироваться как температура, так и скорость гусениц печи. Это наилучший выбор для столовых и закусочных.

### В. Конструкция и основное управление

#### В.1 Конструкция



1. Выключатель электропитания 2.Верхний регулятор нагрева 3.Нижний регулятор нагрева 4. Кнопка смены направления 5. Регулятор скорости 6. Вентилятор 7. Регулируемые по высоте ножки 8. Съемный поддон 9.Осевой крепежный болт 10. Поддон для пиццы 11.Вращающаяся ось 12.Крепежный болт перегородки нагрева 13. Перегородка нагрева 14.Корпус печи 15.Свободная ось 16. Гусеница.

#### В.2 Основная теория управления

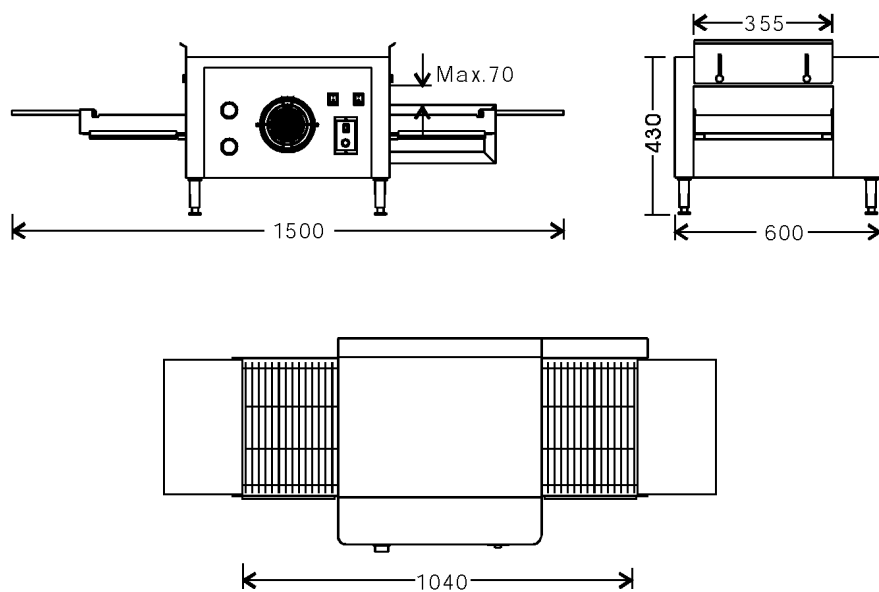
Устройство нагревает сверху и снизу два яруса. Когда гусеницы работают, проходящие через верхний и нижний ярусы, тогда нагревательный элемент разогревает и запекать пищу.

## Печь для пиццы EP-VPS-8A/ EP-VPS-8B

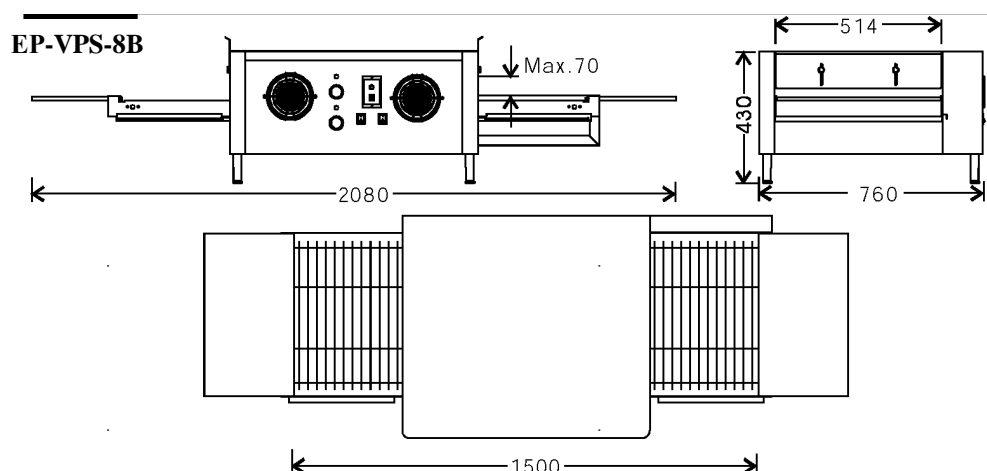
### С. Основные характеристики

Модель	EP-VPS-8A	EP-VPS-8B
Электропитание:	220-240В 50-60Гц	3N-380В 50 Гц
Мощность	5.8-6.9кВт	7.7 кВт
Количество нагревательных трубок	18	24
Мощность двигателя	40Вт	40 Вт
Скорость движущихся осей	0-12об/мин(может регулироваться)	0-12об/мин(может регулироваться)
Размер рабочей цепи	1040X355 глубина	1500X514 глубина
Габаритные размеры	150X60X43см	208X76X43см
Производительность	12 дюймовая пицца, 16 шт./час.	18 дюймовая пицца, 16 шт./час.

#### EP-VPS-8A



## Печь для пиццы EP-VPS-8A/ EP-VPS-8B



### D. Вопросы, требующие внимания

#### D.1 Обратите особое внимание

1. Печь не предназначена для домашнего применения, только для промышленного использования. Печью должен управлять только хорошо обученный персонал. Не трясите и не наклоняйте устройство во время использования.
2. Не разбирайте и не заменяйте части без специального разрешения.
3. Не вскрывайте устройство, т.к. оно под высоким напряжением, при касании это может вызвать поражение электрическим током.
4. Отключите электропитание прежде, чем приступить к чистке устройства. Не лейте воду непосредственно на устройство. Так как вода проводит электричество и это очень опасно.
5. Не бейте и не ставьте тяжелые предметы на устройство. В случае несоблюдения этого требования устройство может сломаться.
6. Не прикасайтесь к устройству во время и после работы, пока оно не остынет, т.к. можно получить ожог из-за высокой температуры.
7. Отключайте электропитание во время грозы для защиты устройства от удара молнией.
8. Запрещается стучать по панели управления твердыми или острыми предметами.
9. Вызывайте квалифицированный персонал для замены кабеля электропитания в случае неисправности. Не ремонтируйте его самостоятельно.

## Печь для пиццы EP-VPS-8A/ EP-VPS-8B

---

### D.2 Установка

1. Установите регулируемые по высоте ножки на нижней части устройства. Поставьте устройство на уровень рабочего стола.
2. Вход электропитания должен быть таким же, какой требуется устройством.
3. Покупатель должен установить соответствующий выключатель для защиты электрических установок и защитный выключатель от утечки электричества.
4. Провод заземления должен быть соединен с болтом на задней стороне устройства, и толщина провода должна быть не менее 12 #.
5. Запрещается располагать любые легковоспламеняющиеся и взрывоопасные объекты рядом с устройством. Температурные условия должны быть в диапазоне от 0 °C до 35°C. Относительная влажность воздуха должна быть не более 85%.

#### Предупреждение

1. Запрещается использовать защитный выключатель, который не соответствует стандартам по технике безопасности или промышленным стандартам.
2. Запрещается подавать напряжение, которое не соответствует требуемому устройством.

## E. Использование

E.1. Проверьте все электрические элементы, чтобы убедиться в их целостности перед включением устройства. Убедитесь в соответствии электропитания и подключении провода заземления, а так же в том, что работа устройства соответствует инструкциям.

E.2. Печь для пиццы EP-VPS-8A/ EP-VPS-8B (три регулятора и два переключателя):

1. Верхний регулятор температуры
2. Нижний регулятор температуры
3. Подстраиваемый регулятор скорости двигателя
4. Выключатель электропитания
5. Переключатель смены направления

E.3. Установите регулятор нагрева на «0», выключатель электропитания и подстраиваемый переключатель скорости на "off".

E.4. Откройте левый и правый поддоны для пиццы для начала работы, и закройте гусеницу после использования.

E.5. В зависимости от высоты пиццы, отрегулируйте высоту перегородки нагрева. Это необходимо для сохранения температуры внутри прибора на одном уровне.

---

## Печь для пиццы EP-VPS-8A/ EP-VPS-8B

---

Е.6. После того, как все будет готово, начинайте работать, включите выключатель для защиты электрических установок и включите выключатель электропитания на панели управления, загорится индикатор подачи питания, запустится вентилятор, поверните ручку регулятора температуры на требуемое значение, нагревательный элемент начнет нагреваться. Включите переключатель скорости вращения и выберите направление с помощью переключателя смены направления. Затем начнет работать гусеница, а скорость работы гусеницы можно регулировать (от 0 до 12 оборотов в минуту). Когда температура поднимется до соответствующего уровня, поставьте пиццу на один поддон для пиццы, а гусеница переместит пиццу в печь. Возьмите пиццу с другой стороны.

Е.7. Как правило, двигатель должен выполнять движение в направлении против часовой стрелки (считывается на панели управления, гусеница движется в направлении против часовой стрелки). Если пицца не закружается, то измените направление работы гусеницы, затем поставьте пиццу в печь еще раз.

Е.8. Конечное действие. Установите две ручки регулятора температуры на "0", отключите все переключатели.

Е.9. В случае возникновения каких-либо неисправностей в работе механизма, сразу же остановите его эксплуатацию и вызовите профессиональный или квалифицированный персонал для ремонта устройства.

### **Ф. Ежедневный осмотр**

<p>Постоянно проверяйте устройство во избежание серьезных повреждений. Остановите эксплуатацию в случае возникновения каких-либо неисправностей. Тщательно проверяйте устройство перед и после использования. Перед использованием: Проверьте, чтобы панель управления не была повреждена, кабель электропитания не устарел или не был поврежден, вентилятор не изношен. Во время эксплуатации: Не возникало странного запаха или шума из-за вибраций.</p>
--

## Печь для пиццы EP-VPS-8A/ EP-VPS-8B

### Г. Чистка и техническое обслуживание

- G.1. Обязательна чистка и техническое обслуживание после каждого использования.
- G.2. Прежде, чем приступить к чистке, отключите электричество и убедитесь, что печь остыла.
- G.3. Запрещается чистить устройство агрессивной жидкостью или моющим средством.
- G.4. Особой чистки требует съемный поддон, оси и гусеница.
- G.5. Необходимо регулярно добавлять смазочный материал в оси, гусеницы и подшипники для уменьшения шума от вращающихся элементов.

### Н. Транспортировка и хранение

- N.1. Во время транспортировки можно положить регулируемые по высоте ножки на поддон для пиццы для того, чтобы прикрыть гусеницу.
- N.2. Нельзя сильно трясти для предотвращения повреждения корпуса и внутренних элементов устройства.
- N.3. В случае длительного простоя, устройство следует почистить, запаковать и хранить в сухом, проветриваемом и прохладном помещении.

### И. Электрическая схема

