

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Vulcan

УГОЛЬНЫЕ ПЕЧИ

VULCAN



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ VULCAN

2020

1. Выбор модели печи
2. Конструктив печи
3. Технические характеристики
4. Модельный ряд печей Vulcan
5. Аксессуары печей
6. Советы по установке печи Vulcan
7. Розжиг и эксплуатация печи Vulcan
8. Ежедневная и периодическая чистка

ВЫБОР МОДЕЛИ ПЕЧИ

Как выбрать модель печи Vulcan, наиболее соответствующую Вашим потребностям? Прежде всего необходимо определиться с размерами печи. Существует основных 4 варианта размеров:

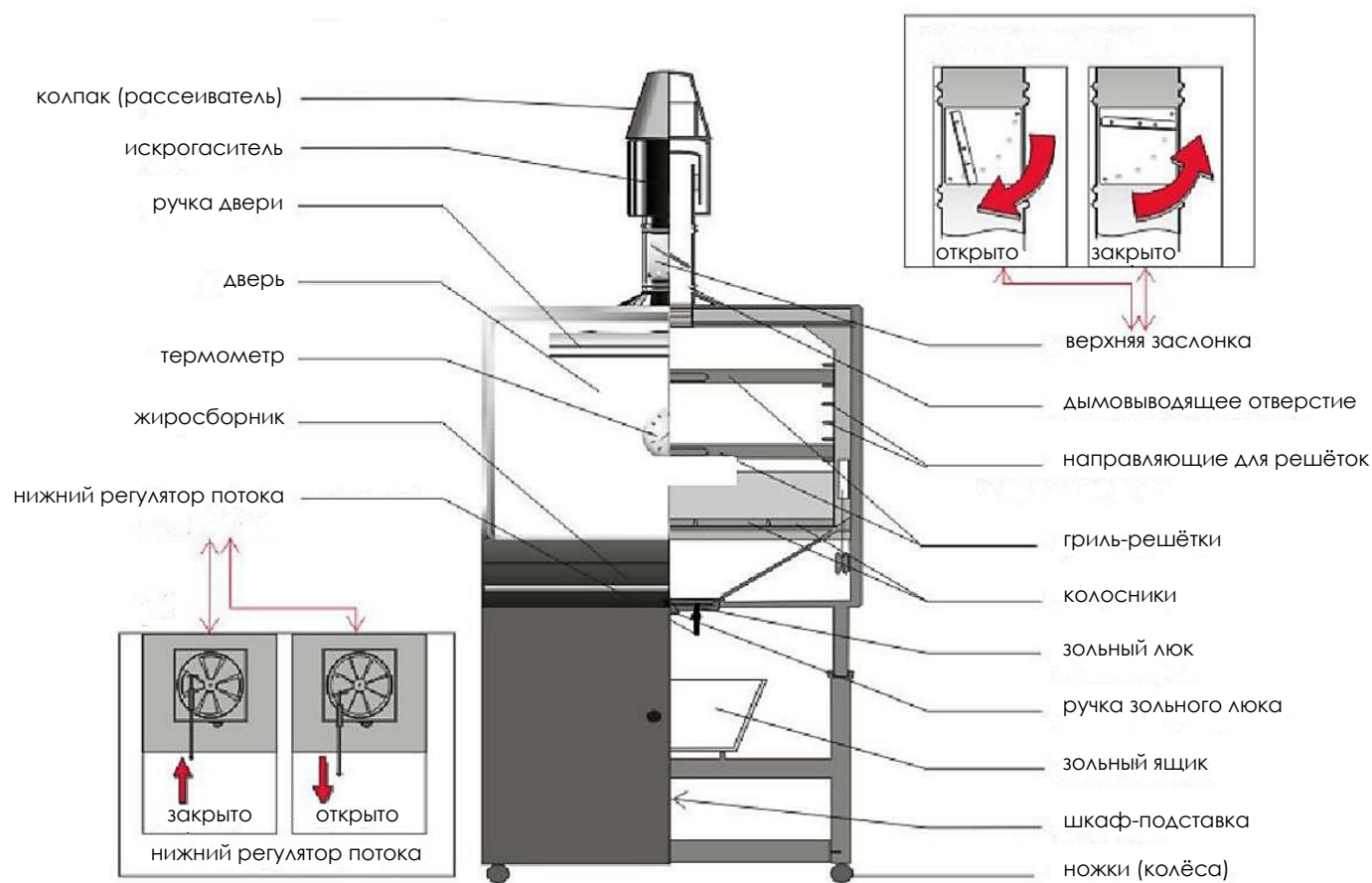
Модель	Выработка (посадка)	Внешние размеры, мм	Размеры гриль-решетки, мм
2L	50-80	640x640x1960	510x520
4M	100-150	940x680x1400	760x510
4L	100-150	940x680x1960	760x510
5L	150-200	940x940x1960	760x750

Модель 2L отлично подходит для кафе, баров, небольших ресторанов или больших, где «Jospier-меню» не основное. Справится с посадкой до 100 человек.

Размеры моделей 4M, 4L подходят для любых типов ресторанов. Также эти модели считаются оптимальными для достижения правильного жара, т.е. оптимальное соотношение количества первоначальной закладки угля (8-10 кг) для соблюдения стабильной температуры в 300-400°C. Эти модели рассчитаны на посадку от 100 до 150 человек.

Особенностью модели 4M является отсутствие тумбы-подставки и зольного ящика. **Будьте внимательны при выборе этой модели!** Она актуальна для монтажа в готовый мангальный комплекс либо же как эконом вариант для уличной торговли.

Модель 5L рекомендуется для обслуживания банкетов и предприятий общественного питания, благодаря увеличению глубины решетки аппарат справится с посадкой в 200 человек.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	2L	4M	4L	5L
Время розжига (в среднем), мин	30	35	40	50
Производит продукта, кг/час	60	90	90	110
Расход угля в день за 8 часов, кг	6-8	8-10	8-10	12-14
Рабочая температура, °C	250-400	250-400	250-400	250-400
Эквивалентная мощность, кВт	3	4	4,5	6
Размер гриль-решётки, мм	510x520	760x510	760x510	760x750
Мощность вытяжки, м³/ч	2000	2500	2500	3000
Максимальный поток дыма, г/сек	7	10	10,5	14

Материалы, используемые в процессе производства печей Vulcan: котловая сталь европейского качества, нержавеющая сталь AISI 304 и 310 марки, чугун жаростойкий. В теплоизоляции используется керамический базальтовый утеплитель, выдерживающий до 1000°C.

ВАЖНО! Ни асбест, ни горючие материалы либо кадмий не используют в производстве печей TM Vulcan.



Модель 2L

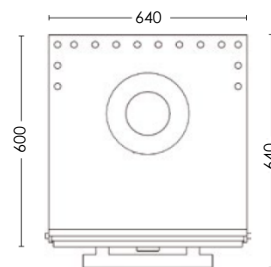
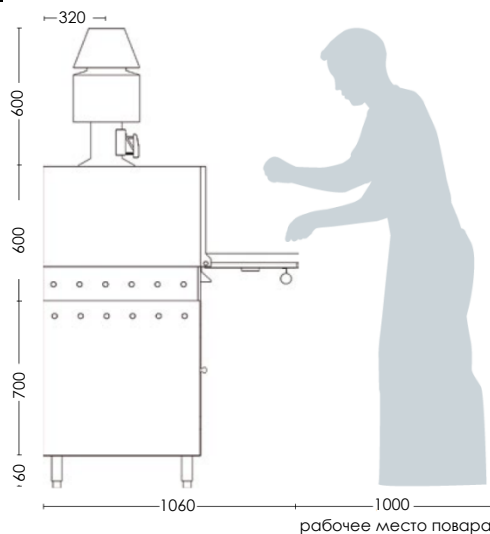
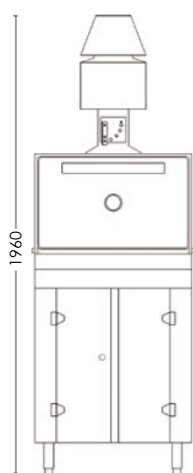
АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

- Заслонка дымохода
- Гриль-решётка
- Решётка для угля («колосник»)
- Щипцы для мяса
- Щётка для чистки (металл)
- Кочерга
- Нижняя заслонка с рукояткой
- Зольный ящик

ДОП. АКСЕССУАРЫ (ОПЦИИ)

- Гриль-решётка
- Пламегаситель
- Колпак
- Посуда

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Время розжига ¹	30 мин. (в среднем)
Расход угля в день	6-8 кг (в среднем)
Автономная работа	8 ч.
Производительность ²	60 кг/час (в среднем)
Рабочая температура	от 250 до 350°C
Размеры камеры	510x520x450 мм
Экв. мощность	3 кВт
Мощность вытяжки ³	2 000 м ³ /час
Макс. поток дыма	7 г/сек

УСТАНОВКА

Расстояние до другого кухонного оборудования	100 мм
--	--------

УПАКОВКА. РАЗМЕРЫ И ВЕС

Размер печи	640x640x1960 мм
Вес, брутто	250 кг

* размеры и вес указаны для печей со стандартным оборудованием и комплектацией

1. См. доп. информацию в разделе «Розжиг и эксплуатация печи Vulcan».
2. См. доп. информацию в разделе «Советы по установке печи Vulcan».





Модель 4М

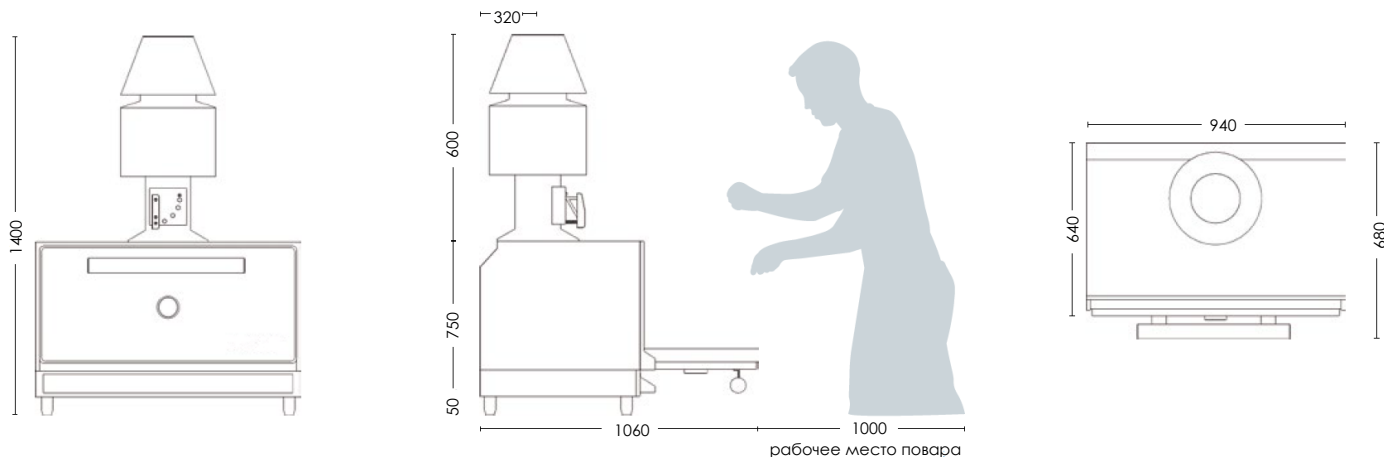
АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Заслонка дымохода
Гриль-решётка
Решётка для угля («колоосники»)
Щипцы для мяса
Щётка для чистки (металл)
Кочерга
Нижняя заслонка с ручкой
Зольный ящик

ДОП. АКСЕССУАРЫ (ОПЦИИ)

Гриль-решётка
Пламегаситель
Колпак
Посуда
Стол-подставка нижняя

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Время розжига ¹	35 мин. (в среднем)
Расход угля в день	8-10 кг (в среднем)
Автономная работа	8 ч.
Производительность ²	90 кг/час (в среднем)
Рабочая температура	от 250 до 400°C
Размеры камеры	760x540x450 мм
Экв. мощность	4 кВт
Мощность вытяжки ³	2500 м ³ /час
Макс. поток дыма	10 г/сек

УСТАНОВКА

Расстояние до другого кухонного оборудования	Не менее 100 мм
--	-----------------

РАЗМЕРЫ И ВЕС

Размер печи	940x680x1400 мм
Вес, брутто	250 кг

* размеры и вес указаны для печей со стандартным оборудованием и комплектацией

1. См. доп. информацию в разделе «Розжиг и эксплуатация печи Vulcan».
2. См. доп. информацию в разделе «Советы по установке печи Vulcan».





Модель 4L

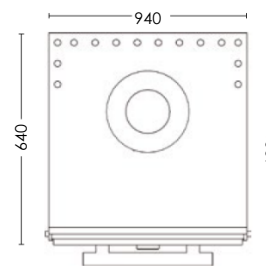
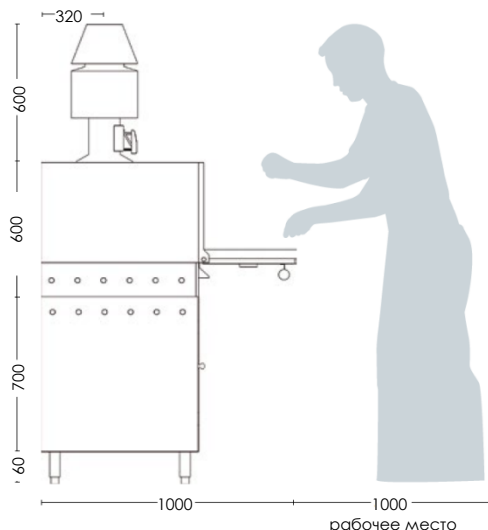
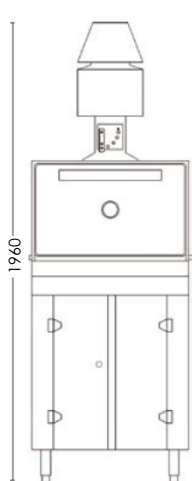
АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Заслонка дымохода
Гриль-решётка
Решётка для угля («колосник»)
Щипцы для мяса
Щётка для чистки (металл)
Кочерга
Нижняя заслонка с рукояткой
Зольный ящик

ДОП. АКСЕССУАРЫ (ОПЦИИ)

Гриль-решётка
Пламегаситель
Колпак
Посуда
Подставка для блюд

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Время розжига ¹	40 мин. (в среднем)
Расход угля в день	8-10 кг (в среднем)
Автономная работа	8 ч.
Производительность ²	90 кг/час (в среднем)
Рабочая температура	от 250 до 400°C
Размеры камеры	760x520x450 мм
Экв. мощность	4,5 кВт
Мощность вытяжки ³	2500 м ³ /час
Макс. поток дыма	10,5 г/сек

УСТАНОВКА

Расстояние до другого кухонного оборудования	100 мм
--	--------

УПАКОВКА. РАЗМЕРЫ И ВЕС

Размер печи	940x680x1960 мм
Вес, брутто	300 кг

* размеры и вес указаны для печей со стандартным оборудованием и комплектацией

1. См. доп. информацию в разделе «Розжиг и эксплуатация печи Vulcan».
2. См. доп. информацию в разделе «Советы по установке печи Vulcan».





Модель 5L

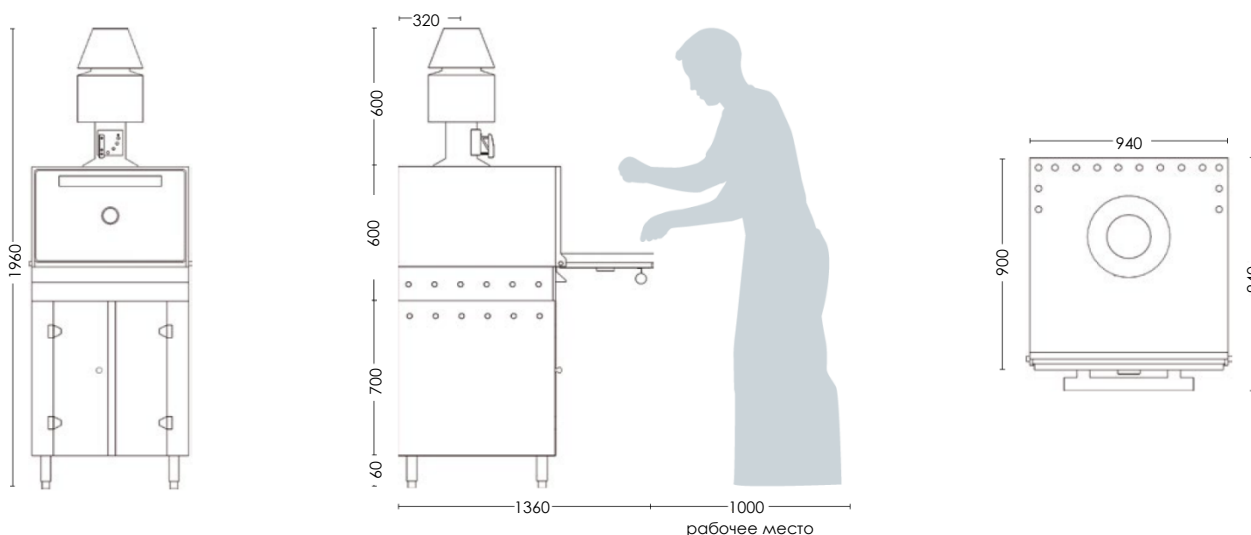
АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Заслонка дымохода
Гриль-решётка
Решётка для угля («колосник»)
Щипцы для мяса
Щётка для чистки (металл)
Кочерга
Нижняя заслонка с ручкой
Зольный ящик

ДОП. АКСЕССУАРЫ (ОПЦИИ)

Гриль-решётка
Пламегаситель
Колпак
Посуда

ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Время розжига ¹	50 мин. (в среднем)
Расход угля в день	12-14 кг (в среднем)
Автономная работа	9 ч.
Производительность ²	110 кг/час (в среднем)
Рабочая температура	от 250 до 400°C
Размеры камеры	760x750x450 мм
Экв. мощность	6 кВт
Мощность вытяжки ³	3000 м ³ /час
Макс. поток дыма	14 г/сек

УСТАНОВКА

Расстояние до другого кухонного оборудования	100 мм
--	--------

УПАКОВКА. РАЗМЕРЫ И ВЕС

Размер печи	940x940x1960 мм
Вес, брутто	380 кг

* размеры и вес указаны для печей со стандартным оборудованием и комплектацией

1. См. доп. информацию в разделе «Розжиг и эксплуатация печи Vulcan».
2. См. доп. информацию в разделе «Советы по установке печи Vulcan».



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АКСЕССУАРЫ

ПОЛКА ДЛЯ «ОТДЫХА» ПРОДУКТА



Идеально подходит для поддержания температуры готового блюда или для отдыха мяса перед подачей. Также используется для сушки, вяленья, созревания по различным рецептурам.

ИСКРОГАСИТЕЛЬ



Позволяет избежать попадания искр и пламени в вентиляционные трубы. Рекомендуется замена каждые 24 месяца эксплуатации. При прогорании становится не безопасным и может повлечь попадание искр в вентиляцию.

КОЛПАК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



Снижает температуру выходящего дыма и обеспечивает его плавное поступление в вытяжку без каких-либо завихрений и возвратов.

РАМКА ДЛЯ УГЛЯ (для моделей 4L, 5L)



Позволяет ограничить площадь, предназначенную для розжига угля, особенно в дни с меньшей рабочей нагрузкой.

КОЛОСНИКИ



Изготовлены из жаропрочного чугуна, выдерживают до 800°C, служат основанием, на котором розжигают угли. При работе на высоких температурах (выше 500°C), могут деформироваться и подлежат замене (не является гарантийным случаем).

Чтобы установить печку-гриль под вытяжным зонтом, необходимо учитывать важные факторы:

- 1. Возможности установки печи-гриль.**
- 2. Размеры и конструкция вытяжного зонта.**
- 3. Диаметр вытяжного канала и мощность вытяжки.**

1. Если вы планируете устанавливать печь Vulcan на традиционной кухне (в имеющуюся вентиляцию), то вам 100% необходим гидрофильтр. При подборе гидрофильтра стоит особое внимание уделить мощности «улитки» и возможностью регулировки её оборотов. Так как искрогаситель, установленный на печи-гриль, не устраняет искры, вылетающие при открывании дверей из печи-гриль.



При возможности запуска через отдельную вытяжку достаточно установить правильный зонт с искрогасителем. При этом колпак и искрогаситель на самой печи также обязателен к установке. Тем самым удастся устранить как искры из дымохода, так и при открытой двери. Также рекомендован зонт закрытого типа с фальш-панелями. Подобного рода зонт крепится непосредственно на саму печь и благодаря боковым фальш-панелям можно контролировать поток дыма, препятствуя его «утечке» из-под зонта в зал.

Существует и другой вариант установки печи:



В этом случае дымоход печи-гриль напрямую подключается к каналу с непосредственным выходом наружу (прямоток). Но необходимость зонта с искрогасителем при этом остается также обязательна. И если зонт подсоединен в общую

вытяжку кухни, то также необходим гидрофильтр.

Внимание!!! Основываясь на статистике возгораний на пищеблоках с установленными печами возгорания происходят в результате неправильной установки и эксплуатации оборудования. В 70% случаев возгорание происходило из-за попадания искры при открытой двери в загрязнённую жиром вентиляцию через вытяжной зонт.

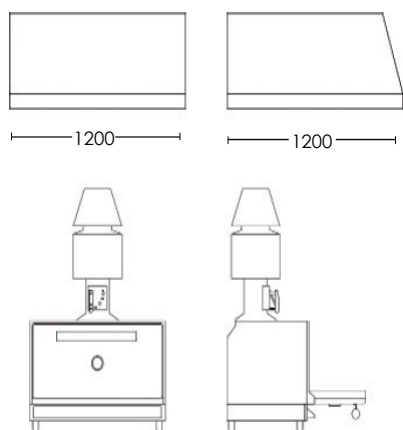
2. Что касается конструкции зонта, идеальным решением является установка фильтров зонта впереди, а не сзади как в стандартных кухонных зонтах.

Также обратите внимание на вариант установки вытяжного зонта с подачей воздуха (воздушной завесой), чтобы компенсировать выход воздуха из кухни и не дать дыму попасть на кухню и в зал. Рекомендуем особенно для открытых кухонь.

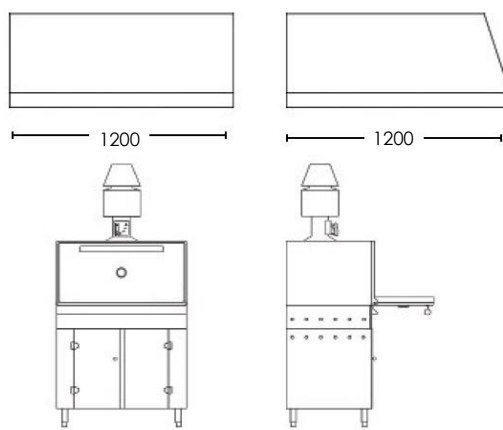
Внимание!!! Все моменты установки печей-гриль должны утверждаться и согласовываться с местными службами по пожарной безопасности, согласно существующим нормативами правилам для данного класса печей.

Что касается размеров зонта, последний должен быть достаточно глубоким, чтобы накрыть печь и дверцу в открытом положении. Например, для модели Vulcan5L с глубиной 870 мм, плюс зазор от стены 100 мм, плюс дверь в открытом состоянии 460 мм. Получается, глубина зонта должна быть не менее 1430 мм.

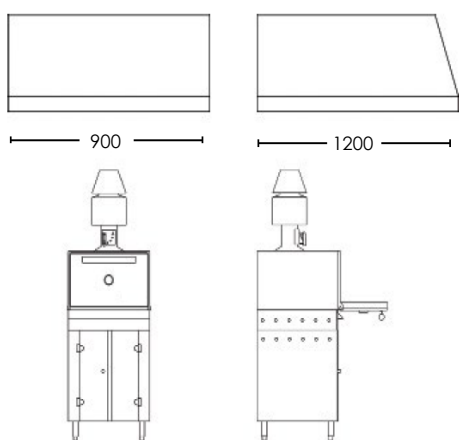
Vulcan 4 M



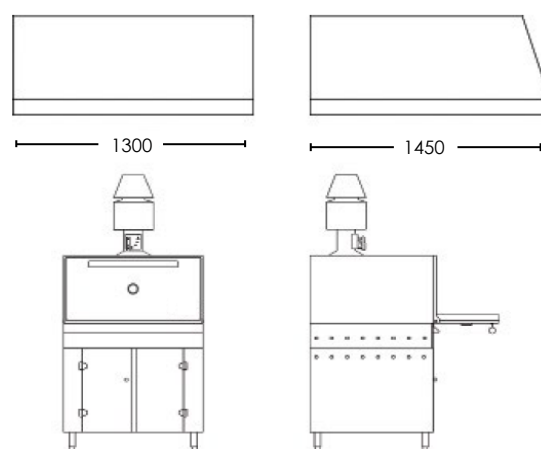
Vulcan 4 L



Vulcan 2 L



Vulcan 5L



3. Для всех моделей **МИНИМАЛЬНЫЙ** диаметр канала должен составлять **300 мм**.

МОЩНОСТЬ ВЫТЯЖКИ

Модель	2L	4M	4L	5L
Мощность эквивалентна кВт	3	4	4	6
Макс. поток дыма, г/сек	7	10	10,5	14
Темп.воздуха на выходе, °С	155	155	155	155
Рекомендуемая тяга, Pa	12	12	12	12
Производительность, %	76	76	76	76
Мощность вытяжки, м ³ /ч	2000	2500	2500	3000

Для правильного розжига печи и ее оптимальной подготовки к работе следуйте указаниям, данным в каждом соответствующем разделе:

1. Загрузка угля
2. Розжиг печи
3. Рабочий режим
4. Окончание работы

1) ЗАГРУЗКА УГЛЯ

Прежде всего извлеките гриль-решетки из печи. Для достижения оптимальной производительности и приготовления продукта с традиционным запахом дыма используйте уголь, изготавливаемый из твердых пород древесины (белый или красный квебрахо) в крупных кусках, или, если это невозможно, древесный уголь из аналогичных пород древесины. Выложите древесный уголь пирамидкой в центре печи (см. рисунок справа), оставляя полосу приблизительно в 15 см вдоль задней стенки свободной от угля. Для расположения угля используйте кочергу.

Количество угля в зависимости от модели и с учетом использования печи для предварительной тепловой подготовки продуктов (от 6 до 9 часов):

МОДЕЛЬ ПЕЧИ	КОЛИЧЕСТВО УГЛЯ
2L	8 кг
4L	10 кг
5L	14 кг



загрузка угля

2) РОЗЖИГ ПЕЧИ

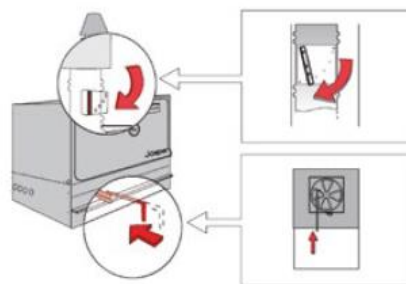
В этот момент очень важно проверить, в каком положении находятся заслонки обеих тяг (верхней и нижней). Для розжига печи ОБЕ заслонки должны быть ОТКРЫТЫМИ. Это первое, что нужно сделать в настройке печи.

На нижнем рисунке справа показано расположение заслонок обеих тяг и действия, которые необходимо для этого выполнить.

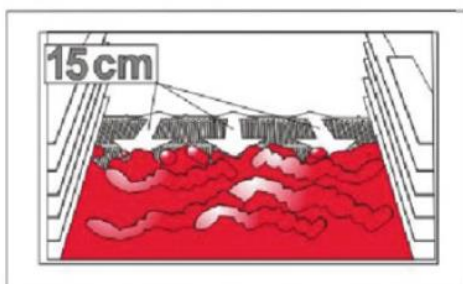
Помните о том, что во время розжига угля гриль-решетки должны быть удалены (рисунок слева).



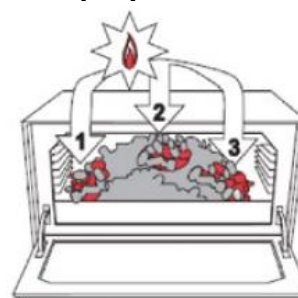
Положение жарочной решетки



Положение заслонок при розжиге



Разравнивать уголь по ширине



Положение таблеток сухого спирта

На верхнем рисунке справа показано расположение трех таблеток для розжига угля: одна - в центре и две - по краям. Для розжига используйте таблетки сухого спирта. **Никогда не используйте легковоспламеняющиеся жидкости!** Это очень опасно!

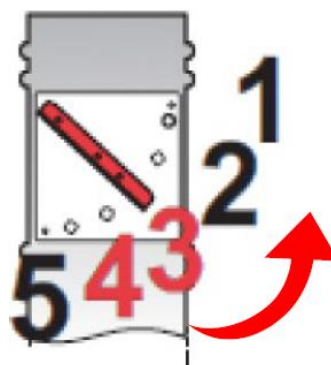
Закройте дверцу и дайте углю прогреться. Через 30-40 минут уголь должен уже равномерно прогреться, нагреться и достигнуть того состояния, когда отсутствуют языки пламени. В этот момент необходимо, **используя кочергу, разровнять уголь по всей внутренней ширине печи** как показано на рисунке слева.

Далее необходимо закрыть нижнюю тягу, как показано на рисунке слева.



НИЖНЯЯ ЗАСЛОНКА

Чтобы открыть нижнюю тягу, потяните рукоятку нижней заслонки в данном направлении.



НИЖНЯЯ ЗАСЛОНКА

Чтобы закрыть верхнюю тягу, поверните заслонку дымохода в указанном направлении.

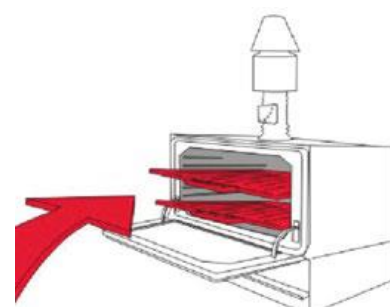
Через 10 минут установите заслонку дымохода в положении 3, как показано на верхнем рисунке справа. После выполнения этих двух последних действий печь готова к работе.

3) РАБОЧИЙ РЕЖИМ

Как было сказано выше, в данный момент печь уже готова для приготовления в ней пищевых продуктов.

Мы настоятельно рекомендуем использовать в работе две решетки. В этом случае, во-первых, рабочая поверхность для приготовления пищи в два раза больше, и, во-вторых, используя две различные высоты, вы можете лучше контролировать температуру внутри печи.

Меняя положение заслонки верхней тяги, вы можете препятствовать выходу дыма из печи, тем самым позволяя в этот момент, когда необходимо, продукту внутри печи пропитаться дымком. Тем не менее, в рабочем режиме положение заслонки на делении 3 является оптимальным для приготовления продуктов.



Используйте две решетки-гриль!

4) ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ

Когда вы окончательно закончили приготовление пищи в печи, просто полностью закройте заслонку дымохода (нижняя заслонка уже была закрыта во время рабочего режима). Итак, все готово для того, чтобы вы могли покинуть ваше рабочее место - кухню.

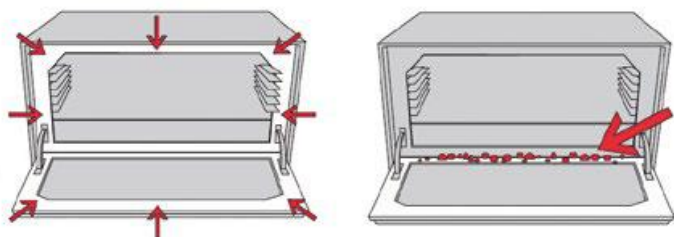
Закрытие обеих тяг является третьим действием в настройке печи, которое вы выполняете на протяжении всего дня.

В данный момент, поскольку отсутствует приток воздуха, древесный уголь находится в «спящем» состоянии, т.е. деактивирован. Чтобы активировать печь снова, необходимо добавить уголь и открыть обе тяги. При возобновлении доступа воздуха «спящий» уголь реактивируется вновь. Если в печи не осталось угля, необходимо начать процесс подготовки печи к работе заново, начиная с пункта 1 настоящего руководства.

Информацию о трех режимах настройки печи можно кратко представить в виде следующей таблицы:

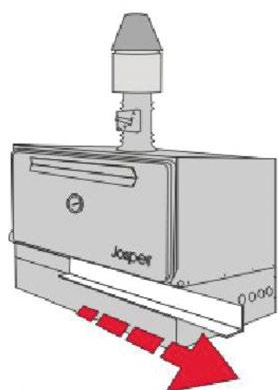
РЕЖИМ	ВЕРХНЯЯ ЗАСЛОНКА	НИЖНЯЯ ЗАСЛОНКА	КОММЕНТАРИЙ
Розжиг	Открыть	Открыть	Первые 30-40 минут работы
Рабочий режим	Деление 3	Заккрыть	В процессе работы
Окончание работы	Заккрыть	Заккрыть	Когда печь не используется

ЕЖЕДНЕВНАЯ И ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ЧИСТКА



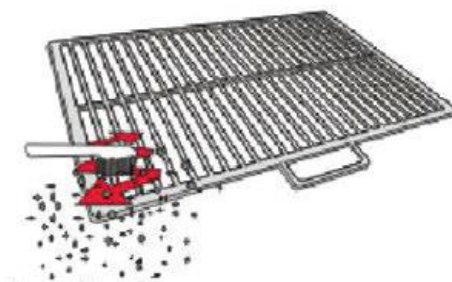
Чистка: Осуществлять чистку всегда утром, когда печь негорячая! Очень важно содержать в чистоте раму дверцы по периметру, ее внутреннюю панель и внутреннюю раму печи. Это нужно для того, чтобы дверца хорошо закрывалась в течение дня.

Золу необходимо очищать и собирать в зольный ящик каждые 3-4 дня. Для этого снимите решетки для гриля и колосники, а затем стряхните золу в отверстие нижней тяги.

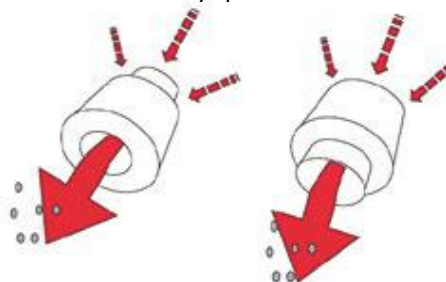


Затем необходимо **промыть лоток для жира и колпак** из нержавеющей стали в посудомоечной машине.

Решетки для гриля необходимо периодически чистить металлической щеткой во время готовки.



Никогда не используйте воду для очистки пламегасителя. Просто снимите и потрясите его, чтобы очистить от сажи и пыли, накопившихся внутри.



ВНИМАНИЕ!!! Мы настоятельно рекомендуем тщательно изучить наши инструкции. Конечный пользователь несет **полную ответственность** за все, что касается системы вентиляции и содержания в чистоте, а также регулярной чистки зонта, фильтров и других деталей, где возможно скапливание жира.