

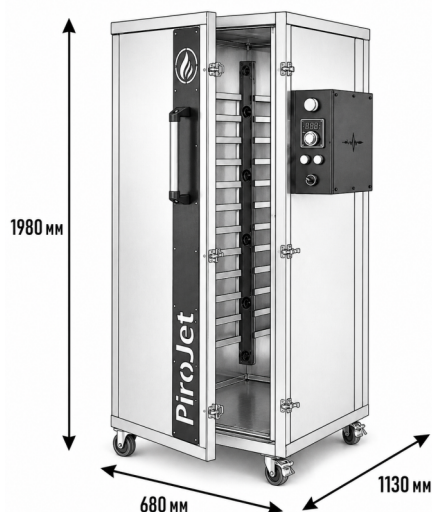
ПАСПОРТ ВИРОБУ

Універсальна термоконвекційна шафа
з примусовою циркуляцією повітря
PiroJet GastroWarm 730



Всі права захищені ТМ PiroJet

pirojet.com



Виробник:
ТОВ «ЛЕКК ІНДАСТРІ»

Адреса виробничих потужностей:
м. Умань, вул. Воїнів-інтернаціоналістів, 1

e-mail: lekkindustry@ukr.net
www.pirojet.com

Контакти:
+380730680064
+380631997080

Основні технічні характеристики

Параметр	Значення
Внутрішній розмір камери	580 x 760 x 1660 мм
Корисний внутрішній об'єм	0,732 м³, приблизно 730 л
Зовнішній розмір корпусу	680 x 980 x 1870 мм
Габаритна глибина з виступом вентилятора	980 + 150 = 1130 мм
Габаритна висота з колесами	1870 + 110 = 1980 мм
Товщина стінок	50 мм з усіх сторін
Внутрішня та зовнішня обшивка	нержавіюча сталь AISI 430, товщина 0,8 мм
Утеплювач	базальтова вата високої щільності
Нагрівальні елементи	2 сухі повітряні ТЕНи з ребрами теплообміну, 2 x 2 кВт
Режим роботи ТЕНів	вмикаються одночасно
Номинальна потужність нагріву	4,0 кВт
Вентилятор циркуляції	SJH80, тангенціальний вентилятор поперечного потоку
Блок керування	зовнішній боковий, приблизно 150 x 380 x 380 мм
Термореле / регулятор	TCL-R, шкала до 400 °C
Органи керування	перемикач ВКЛ/ВИКЛ, аварійна кнопка, терморегулятор
Електроживлення	220 В, 50 Гц
Захист живлення	автоматичний вимикач 220 В із захистом від короткого замикання
Робочий температурний режим	0-65 °C - постійно; 70-200 °C - короткочасно до 2 хв

Модель	PiroJet GastroWarm 730
Тип виробу	універсальна термоконвекційна шафа з примусовою циркуляцією повітря
Номинальний корисний об'єм камери	730 л
Серійний номер	
Дата виготовлення	
Дата продажу / передачі	

Цей паспорт є основним експлуатаційним документом виробу. Перед підключенням, запуском, очищенням або технічним обслуговуванням користувач повинен ознайомитися з вимогами цього документа.

1. Призначення виробу

PiroJet GastroWarm 730 призначена для професійного використання як термоконвекційна шафа з примусовою рециркуляцією теплого повітря. Виріб може застосовуватись для:

- підтримання температури готових страв у тепловому режимі;
- делікатного підігрівання попередньо приготовлених продуктів;
- сушіння фруктів, овочів, зелені, грибів, м'яса та інших продуктів за технологічними картами користувача;

Виріб не призначений для первинного приготування сирової їжі, стерилізації, копчення, роботи з відкритим полум'ям, вибухонебезпечними речовинами або агресивними хімічними парами.

Конструкція та принцип роботи

Корпус шафи виконаний з внутрішньою та зовнішньою обшивкою з нержавіючої сталі. Між обшивками розташований шар базальтової вати, який знижує тепловтрати та стабілізує температурний режим усередині камери.

Принцип роботи: тепле повітря з верхньої частини камери забирається через вентиляційну зону, переміщується тангенціальним вентилятором, проходить через зону нагрівальних елементів і подається в робочу камеру через перфоровану зону нижньої частини подвійної стінки. Така схема забезпечує рециркуляцію, вирівнювання температури та більш стабільний режим сушіння або підігріву.

Завантажувальні елементи не повинні перекривати вентиляційні отвори, верхню зону забору повітря та нижню зону подачі теплого потоку.

Умови встановлення

- Встановлювати шафу на рівну, суху, негорючу та достатньо міцну поверхню.
- Після встановлення зафіксувати колеса, якщо вони обладнані стопорами.
- Залишити доступ до блоку керування, автоматичного вимикача та вентилятора.
- Не закривати вентиляційні зазори та не притискати шафу впритул до стіни з боку вентилятора.
- Підключати шафу тільки до справної електромережі 220 В із захисним заземленням.

Порядок роботи

Етап	Дія користувача
1	Перевірити чистоту камери, справність кабелю, дверей, ущільнювача, вентилятора та блоку керування.
2	Встановити полиці, сітки, решітки або інші знімні елементи відповідно до задачі.
3	Завантажити продукт так, щоб між рядами залишався вільний прохід повітря.
4	Увімкнути живлення та встановити потрібну температуру на терморегуляторі.
5	Під час роботи контролювати температуру камери та стан продукту.
6	Після завершення роботи вимкнути шафу, дати їй охолонути та виконати очищення.

Рекомендовані режими використання

Процес	Орієнтовний режим
Підтримання температури готових страв	55-65 °C, продукт повинен бути попередньо приготовлений та безпечний для подачі
Делікатне підігрівання	40-65 °C, час залежить від маси продукту та типу тари
Сушіння фруктів	45-60 °C, тонкий рівномірний шар, без перекриття шматків
Сушіння овочів	45-60 °C, бажано попереднє бланшування за технологічною картою
Сушіння зелені та трав	35-45 °C, мінімальна температура для збереження кольору та аромату
Сушіння грибів	45-60 °C, з періодичним контролем вологості
Сушіння м'яса / джерки	55-65 °C; м'ясо має бути попередньо підготовлене згідно з правилами харчової безпеки
Короткочасний високотемпературний режим	70-200 °C лише до 2 хвилин, не використовувати як постійний робочий режим

Режими є довідковими. Остаточна технологія залежить від виду продукту, товщини нарізки, вологості, кількості завантаження, санітарних вимог і технологічної карти виробника продукції.

Вимоги безпеки

- Не експлуатувати шафу при пошкодженому кабелі, корпусі, вентиляторі, ТЕНах, терморегуляторі або аварійній кнопці.
- Не відкривати блок керування під напругою. Ремонт електричної частини має виконувати кваліфікований електрик.
- Не мити шафу струменем води та не допускати потрапляння води в електричні вузли.
- Не використовувати легкозаймисті рідини, аерозолі, розчинники та агресивну хімію всередині камери.
- Не блокувати повітрязабір, вентилятор, перфорацію подвійної стінки та вихідні отвори теплого повітря.
- У разі зупинки вентилятора, запаху горілої ізоляції, диму, іскріння або нестабільної роботи негайно вимкнути шафу.
- Після аварійного відключення повторний запуск дозволяється тільки після огляду та усунення причини несправності.

Очищення та технічне обслуговування

Періодичність	Дія
Після кожного циклу	Видалити залишки продукту, протерти внутрішню камеру м'якою вологою тканиною, висушити поверхні.
Щотижня або за потреби	Перевірити ущільнювач дверей, замки, ручку, колеса, напрямні, стан перфорації та чистоту вентиляційних зон.
Щомісяця	Оглянути кабель, вилку/роз'єм, автомат, блок керування, кріплення вентилятора та ТЕНів.
Періодично	Перевіряти рівномірність нагріву, шум вентилятора та правильність показів терморегулятора.

Для очищення використовувати нейтральні мийні засоби, придатні для нержавіючої сталі. Заборонено застосовувати абразивні порошки, металеві щітки, хлорвімісні засоби високої концентрації та кислотні склади без погодження з виробником.

Типові несправності та дії користувача

Ознака	Можлива причина / дія
Шафа не вмикається	Перевірити живлення 220 В, автоматичний вимикач, аварійну кнопку, кабель.
Немає нагріву	Перевірити встановлену температуру, індикатор нагріву, роботу термореле. Звернутися до сервісу.
Вентилятор не працює	Негайно припинити роботу. Експлуатація без циркуляції повітря заборонена.
Температура нерівномірна	Перевірити завантаження, не перекривати перфорацію та повітрозабір. Зменшити щільність завантаження.
Підвищений шум	Перевірити кріплення вентилятора, сторонні предмети, стан крильчатки. За потреби звернутися до сервісу.
Запах горілої ізоляції або дим	Негайно вимкнути шафу, від'єднати від мережі, не запускати до огляду фахівцем.

Транспортування та зберігання

- Транспортувати шафу у вертикальному положенні з фіксацією від перекидання та ударів.
- Під час перевезення захистити двері, блок керування, вентилятор, кабель та колеса від механічних пошкоджень.
- Зберігати у сухому приміщенні при відсутності агресивних парів, пилу, конденсату та прямого впливу опадів.
- Перед запуском після транспортування перевірити цілісність корпусу, електричних вузлів і механічних кріплень.

Гарантійні умови

Гарантійний строк експлуатації: 6 місяців з дати продажу / передачі виробу, якщо інше не зазначено в договорі або гарантійному талоні.

Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені неправильним підключенням, відсутністю заземлення, потраплянням води в електричні вузли, механічними ударами, перегрівом через заблоковану циркуляцію повітря, самовільним ремонтом або експлуатацією не за призначенням.

Транспортування та зберігання

- Транспортувати шафу у вертикальному положенні з фіксацією від перекидання та ударів.
- Під час перевезення захистити двері, блок керування, вентилятор, кабель та колеса від механічних пошкоджень.
- Зберігати у сухому приміщенні при відсутності агресивних парів, пилу, конденсату та прямого впливу опадів.
- Перед запуском після транспортування перевірити цілісність корпусу, електричних вузлів і механічних кріплень.

