

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

MELEGENTARTÓ PULTOK

Gyártó vállalat: ELEKTHERMAX Rt.
Nagykonyhai üzletág
8500 Pápa, Gyár utca 5.

Levélcím: 8501 Pápa Pf.: 178.

Telefon: 89-313-255

Telefax: 89-313-456

Telex: 32228

70054400



HEL-016

BEVEZETŐ

A készülékek elsősorban ételkiosztó pultsorok egyik egységeként használatosak, de önálló készülékként is üzemeltethetők.

Ételkiosztó pultsorba való beépítése esetén tálcacsúsztatóval ill. felső ételkiadó polccal is felszerelhetők.

A típusmegjelölés felépítésében a betűjel mellett található szám a készülék hossz méretét jelenti, ami a beépítés szempontjából lényeges adat.

A típusmegjelölés található betűjel értelmezése az alábbi:

MT–..... vízfürdős ételmelegentartó

MT–..... F vízfürdős ételmelegentartó, fűtött alsó térrel

SP–..... F sima pult, fűtött alsó térrel

MŰSZAKI LEÍRÁS

A készülékek teljes mértékben korrózióálló acélból készülnek, így megfelelnek a legszigorúbb előírásoknak, könnyen tisztántarthatók és hosszú élettartamúak.

Az alaptípusok alsó része ajtókkal lezárt, burkolt tárolótér, de egyedi igény alapján készülhetnek nyitott, vázszerkezetes alsó résszel is.

Az ételmelegentartásra szolgáló vízfürdő hőmérsékletét ill. a tányérmelegítő rész hőmérsékletét automatikus működésű hőfokszabályozó vezérli.

A bekapcsolt állapotot jelzőlámpa jelzi. A vízfürdős medence méretei a szabványos gasztronorm edényekhez illeszkednek, amelyek egyébként nem tartozékaik a készüléknek.

MŰSZAKI ADATOK

Az alaptípusok műszaki adatai az alábbi táblázatban láthatók ill. egyedi méret esetén a táblázat kézzel kitöltött sorában olvashatók.

(A konkrét készülék típusának megjelölése a táblázat első oszlopában látható.)

	Típus	Körvonalméreték			Tesz. V	Telj. W	Med. méret	Víz- feltölt. lit.
		hossz	széles	magas				
	MT-1200	1200	700	900	230	2400	3xGN1/1	20
	MT-1500	1500	700	900	230	2400	4xGN1/1	26
	MT-1200 F	1200	700	900	230	4000	3xGN1/1	20
	MT-1500 F	1500	700	900	230	4000	4xGN1/1	26
	SP-1200 F	1200	700	900	230	1600	–	–
	SP-1500 F	1500	700	900	230	1600	–	–

A készülékek I. érintésvédelmi osztályúak, csak védővezetővel ellátott hálózatra csatlakoztathatók. A hálózati csatlakozóvezeték bevezetése a készülékek fenéklapján kialakított nyíláson keresztül történhet.

ÜZEMBEHELYEZÉS

A készülékek olajálló, a teljesítményeknek megfelelő keresztmetszetű kábellel csatlakoztathatók a hálózatra. A kábel bekötése a készülékben lévő sorkapocsba, az oldallap levétele után lehetséges. A készülék elé egy főkapcsolót is be kell építeni a teljes feszültségmentesítés lehetőségének biztosítására.

A hálózatra való csatlakoztatást csak szakképzett szerelő végezheti.

KEZELÉS

A szakszerűen üzembehelyezett és megtisztított készüléket a főkapcsoló bekapcsolásával lehet feszültség alá helyezni. A készülékben lévő hőfokszabályzó bekapcsolása előtt a medencét fel kell tölteni az előírt mennyiségű vízzel! Ezután megtörténhet a készülékben lévő hőfokszabályozós kapcsoló bekapcsolása ill. a kívánt vízhőmérséklet beállítása.

Víz nélkül a készüléket bekapcsolni TILOS!

Az adott vízmennyiség esetén a 200 mm mélységű gasztronom edények fenékrésze beleér a fűtő vízbe. A víz felmelegedése után elhelyezhetők a különböző méretű, étellel megtöltött gasztronom edények.

Az edényvariációkra az útmutató végén látható néhány javaslat. A különböző méretű edények elhelyezését a készülékekhez mellékelt tartósínek teszik lehetővé.

TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS

A készülék tisztítását csak a hálózati főkapcsoló lekapcsolása után végezzük. Szükség esetén engedjük le a medencéből a fűtővizet a medence alatt lévő csapon keresztül.

A készülék folyékony mosószeres melegvízes ruhával tisztítható. Szemcsés súrolószert ne használjunk, mert az karcokat okozhat. Vízugárral tisztítani tilos!

Lemosás után a készüléket töröljük szárazra.

Ha a medencét és a csőfűtesteket esetleg vízkőoldóval kezeljük, utána azt maradéktalanul távolítsuk el, bő vízzel öblítsük le, mert a vegyszer megtámadhatja a medence anyagát is.

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEK JEGYZÉKE

Kapcsoló:	EGO 49.31015.50
Hőfokszabályzó:	EGO 55.13212.01 (vízfűtésnél)
Csőfűtőtest:	ELEKTHERMAX NM-1230, 230 V, 800 W
Jelzőlámpa:	DOMOELEKTRO 1511.540.531
Hőfokszabályzó:	MMg 5271-0-103-5 (alsó tér fűtésnél)

Gastro Norm méretű edények néhány kialakítási lehetősége

3xGN 1/1 medencénél

GN 1/1	GN 2/1
--------	--------

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
--------	--------	--------

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2
		GN 1/2

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/3
		GN 1/3
		GN 1/3

GN 1/1	GN 2/3	GN 2/3
	GN 1/3	GN 1/3

4xGN 1/1 medencénél

GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1
--------	--------	--------

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
--------	--------	--------	--------

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2
			GN 1/2

GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/3
			GN 1/3
			GN 1/3

GN 1/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 2/3
		GN 1/3	GN 1/3

Méretek:

Mindegyik edény 200 mm mély

GN 2/1 650x530 mm 57,5 liter

GN 1/1 325x530 mm 28,0 ”

GN 1/2 325x265 mm 12,5 liter

GN 1/3 325x176 mm 7,8 ”

GN 2/3 325x354 mm 18,0 ”

Minőségi tanúsítás

Készülék típusa:

ITJ száma: 38-31-1

Gyártási száma:

Gyártási év:

MEEI engedély száma:

Minősítés:

A készülék az ezen használati útmutató Műszaki adatok, Műszaki leírás pontjaiban közölt paramétereket kielégíti.

A vonatkozó érvényben lévő szabványok és rendeletek alapján a gyári végátvétel szerint I. osztályú.

Dátum:

.....
minőségi ellenőr
(aláírás, szám)

