



производитель оборудования
для профессиональной кухни

**ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ
и
ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ**

КАТАЛОГ 2016 год

СОДЕРЖАНИЕ

Печи конвекционные, краткая информация	2 - 4
Печь конвекционная ПКУ-435	5
Печь конвекционная ПКУ-530	6
Печь конвекционная ПКУ-650	7
Комплект печь ПКУ-435 и шкаф расстоечный РТ-435	8
Комплект печь ПКУ-435 и шпилька ШРТ-435	8
Комплект печь ПКУ-530 и шкаф расстоечный РТ-530У	9
Комплект печь ПКУ-530 и шпилька ШРТ-530	9
Комплект печь ПКУ-650 и шкаф расстоечный РТ-600	10
Комплект печь ПКУ-650 и шпилька ШРТ-600	10
Шкафы расстоечные, краткая информация	11 - 12
Шкаф для расстойки теста РТ-435	13
Шкаф для расстойки теста РТ-530У	14
Шкаф для расстойки теста РТ-600	15
Шкаф для расстойки теста РТ-650У	16
Рекомендации по эксплуатации	17
Рекомендации по уходу	18

ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, С СИСТЕМОЙ ИНЖЕКТОРНОГО УВЛАЖНЕНИЯ.

ЗАО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию модельный ряд печей пароконвекционных, электрических.

Конвекционная печь - это аппарат для тепловой обработки различных продуктов в закрытой камере, в которой обеспечена принудительная, равномерная циркуляция (конвекция) нагретого воздуха в рабочем объеме.

В печах, оснащенных системой инжекторного увлажнения, обеспечена порционная подача воды в камеру. Воду вентилятор распыляет на нагретую оболочку ТЭНа. Происходит мгновенное испарение водяных капель с оболочки ТЭНа (образование «перегретого» пара) и, возрастает влажность нагретого воздуха, который циркулирует по рабочему объёму камеры печи.

В отличие от обычных духовок и тепловых шкафов в конвекционных печах установлены вентиляторы, которые непрерывно перемещают нагретый воздух по всему рабочему объёму камеры печи. Когда горячий воздух обдувает продукты, а не просто окружает их, продукты готовятся быстрее.

Основными преимуществами горячего, равномерно циркулирующего воздуха, являются:

- более равномерное приготовление продуктов
- сокращение времени приготовления продуктов (от 10 до 25%)
- более низкая температура в процессе приготовления (на 10 - 20 °С)

В обычной печи существует опасность подгорания продукта, размещаемого на разных уровнях в камере. Приготовление с использованием конвекции, где применяется циркуляция горячего воздуха внутри камеры, помогает устранить горячие и прохладные места и обеспечивает равномерную температуру нагретого воздуха по всему объёму камеры. Ваша конвекционная печь будет работать эффективнее обычных печей.

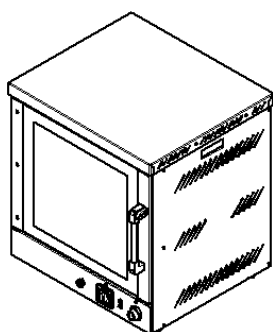
Для достижения полного эффекта от конвекции, используйте gastronёмкости, противни или формы с низкими бортами и размещайте продукты на противнях на расстоянии друг от друга.

Вашему вниманию представлены конвекционные печи с кольцевыми ТЭНами. Эти печи имеют нагревательный элемент - ТЭН, расположенный вокруг вентилятора на задней стенке печи (печи, в зависимости от размеров камеры и количества устанавливаемых противней могут иметь несколько кольцевых ТЭНов, с установленными внутри колец каждого ТЭНа вентиляторами).

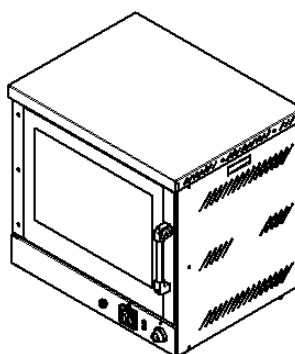
ТЭН и вентилятор закрыты экраном, который обеспечивает забор воздуха из рабочего пространства камеры и направляет воздух, всасываемый вентилятором, через кольца ТЭНа в рабочий объём камеры печи, создавая в камере равномерное, ламинарное движение нагретого, до заданной температуры, воздуха.

Печи конвекционные выпускаются в 3-х исполнениях:

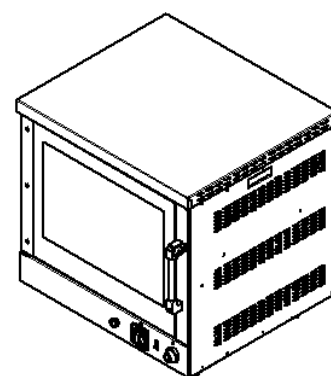
- ПКУ-435 - печь пароконвекционная, противни 435x330мм
- ПКУ-530 - печь пароконвекционная, противни 6N1/1 (530x325мм)
- ПКУ-650 - печь пароконвекционная, противни 600x400мм



ПКУ-435



ПКУ-530



ПКУ-650

Номинальная мощность ТЭНов печей:

- ПКУ-435 - 4,0кВт (1 кольцевой ТЭН)
- ПКУ-530 - 6,0кВт (2 кольцевых ТЭНа)
- ПКУ-650 - 8,0кВт (2 кольцевых ТЭНа)

Внутри колец каждого ТЭНа установлены крыльчатки специальных вентиляторов, предназначенные для работы в диапазоне температур печи.

Вентиляторы обеспечивают принудительное перемещение в объёме тепловой камеры воздуха, нагреваемого ТЭНами, что способствует более быстрой и равномерной тепловой обработке продуктов, по сравнению с тепловым оборудованием без принудительной конвекции горячего воздуха.

Вместимость печи

Гастроёмкости или противни в тепловую камеру устанавливаются на кронштейны (уровни). Расстояние между кронштейнами (противнями), по высоте, Вы можете самостоятельно устанавливать в диапазоне от 40 до 80 мм.

ПКУ-435 - 4 кондитерских противня (430-435ммх300-330мм).

ПКУ-530 - 4 гастрономические ёмкости GN1/1 (530х325мм) или 4 кондитерских противня с такими же размерами.

ПКУ-650 - 3 кондитерских противня (600х400мм)

Для ПКУ-530 и ПКУ-650 предусмотрена возможность использования противней с другими размерами (например: для ПКУ-530 - 435х330мм, для ПКУ-650 - 530х325мм), для этого необходимо в пазы кронштейнов уровней установить дополнительные кронштейны, которые входят в комплект поставки печи.

Тепловая камера и дверка

В тепловой камере установлены 2 лампы освещения внутреннего объёма. Лампы расположены на различной высоте, на противоположных стенках камеры, что позволит Вам, визуально контролировать состояние приготавливаемых продуктов в любой момент времени и на любом, из помещённых в камеру печи, противне.

Тепловая камера закрывается дверкой с двойным остеклением термостойкими стёклами. Навеска дверки вертикальная (дверка открывается справа налево).

Для доступа к внутренним поверхностям стекол дверки, внутреннее стекло установлено на петлях и его можно открыть. Для этого достаточно ослабить 2 винта и отвести 2 флажка, фиксирующие внутреннее стекло в закрытом положении.

Плотное прилегание дверки к камере обеспечивается замком дверки и резиновым профилем, выполненным из термостойкой кремнийорганической резиновой смеси. При необходимости замены или чистки профиль несложно снять, а затем, вновь установить на место.

Плотность прилегания дверки к профилю Вы можете отрегулировать. В навесах дверки предусмотрены необходимые регулировки. Также можно регулировать положение ответной части замка дверки.

Под дверкой установлен съёмный лоток для сбора конденсата и капель воды, излишне поданной в камеру. На задней панели камеры установлены вентиляционный патрубок и патрубок для удаления воды, излишне поданной на крыльчатку вентилятора.

Тепловая камера, детали дверки и все наружные поверхности выполнены из "пищевой", нержавеющей стали. Задние и нижняя панели выполнены из оцинкованной стали.

Управление печью

На панели, расположенной ниже дверки, установлены приборы управления режимами работы печи:

1. Электромеханический таймер, с акустическим оповещением окончания цикла приготовления (регулятор времени приготовления), с двумя режимами контроля времени - ручным и автоматическим.

При включении таймера в любом режиме - включаются вентиляторы. Если таймер не включён и, следовательно, вентиляторы не работают - невозможно включить режим нагрева ТЭНов. При выключенном терморегуляторе и включённом таймере печь работает в режиме «продувки» - быстрого охлаждения.

2. Терморегулятор - при включённом таймере, включает режим нагрева ТЭНов и позволяет задавать (в диапазоне от 50 до 290°C) и автоматически поддерживать заданную температуру в камере печи. Регулировка плавная.

Рекомендуем не разогревать печь до температуры более 260°C.

Таймер и терморегулятор снабжены сигнальными лампами.

3. Клавиша включения ламп освещения камеры. Освещение камеры работает автономно, даже при выключенных вентиляторах и ТЭНах.

4. Кнопка «ТАР», при однократном, коротком нажатии на которую, происходит впрыск порции воды в камеру. Подключение воды производится от водопроводной сети с задней стороны печи, с учётом требований к подключению и жёсткости воды, подробно изложенным в руководстве по эксплуатации печи (ПС и РЭ).

Расшифровка обозначения модели:

ПКУ - 530

размер противня
GN1/1 (ДхШ: 530х325мм)
печь конвекционная
с системой инжекторного увлажнения

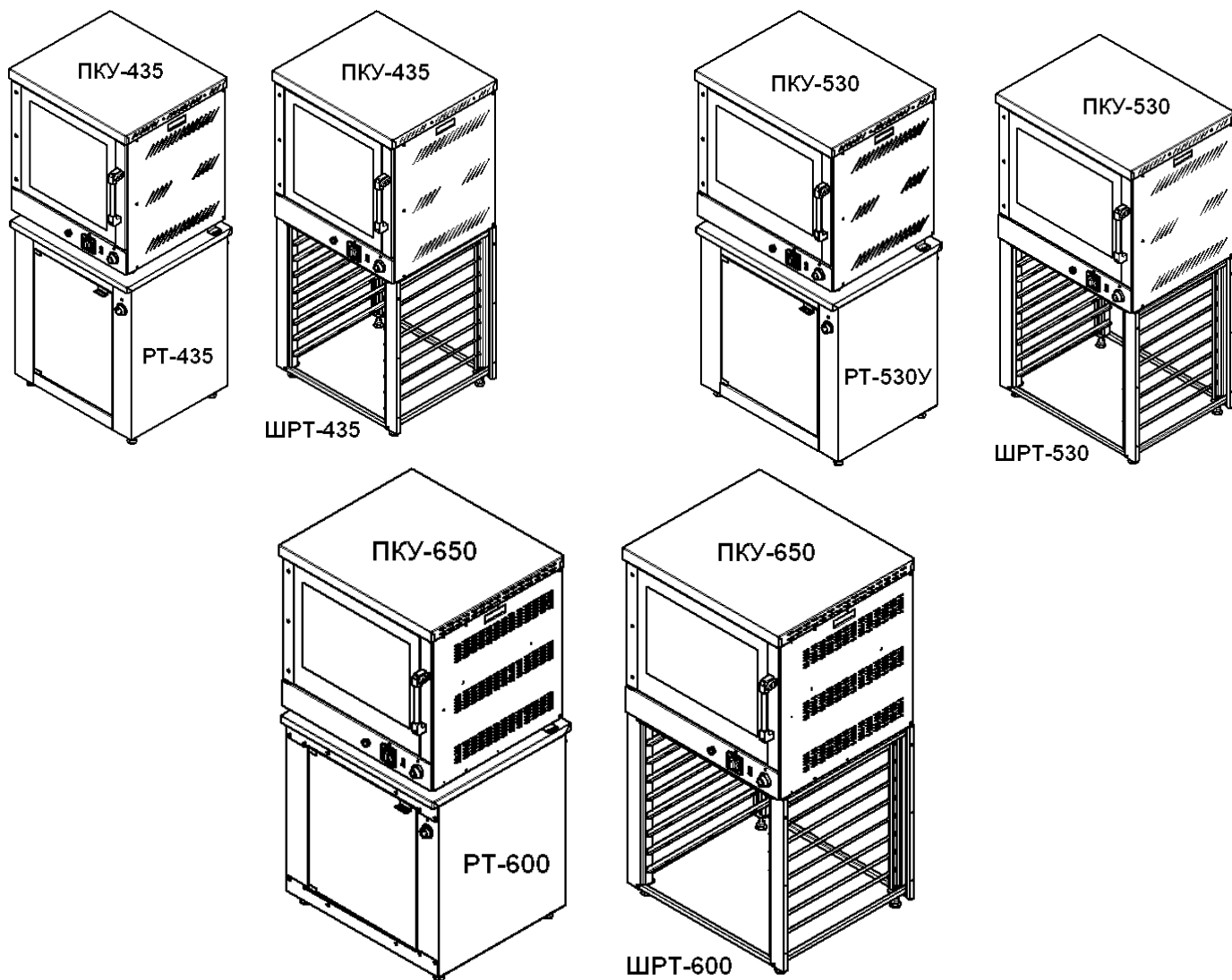
ПКУ - 650

размер камеры по длине 650мм
размер противня 600х400мм
печь конвекционная
с системой инжекторного увлажнения

Печи, могут поставляться, как отдельно, так и в комплекте со шкафами для расстойки теста или шпильками.

В этом случае печь устанавливается на крышку шкафа для расстойки: ПКУ-435 на шкаф РТ-435, ПКУ-530 на шкаф РТ-530У, ПКУ-650 на шкаф РТ-600, или сверху, на шпильку: ПКУ-435 на шпильку ШРТ-435, ПКУ-530 на шпильку ШРТ-530, ПКУ-650 на шпильку ШРТ-600.

Поставку печи в комплекте со шкафом для расстойки теста или шпилькой необходимо указать при заказе.



Гарантийные обязательства

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня ввода оборудования в эксплуатацию, при условии, что срок хранения оборудования на складе потребителя не превысил 6 месяцев со дня отгрузки оборудования изготовителем для действующих и 9 месяцев для строящихся предприятий, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации и обслуживания.

Условия транспортирования и хранения, в части воздействия климатических факторов, по группе 2(С) ГОСТ15150. Хранение - на закрытых складах, не более чем в два яруса.

Условия транспортирования, в части воздействия механических факторов - лёгкие (Л) ГОСТ23170.

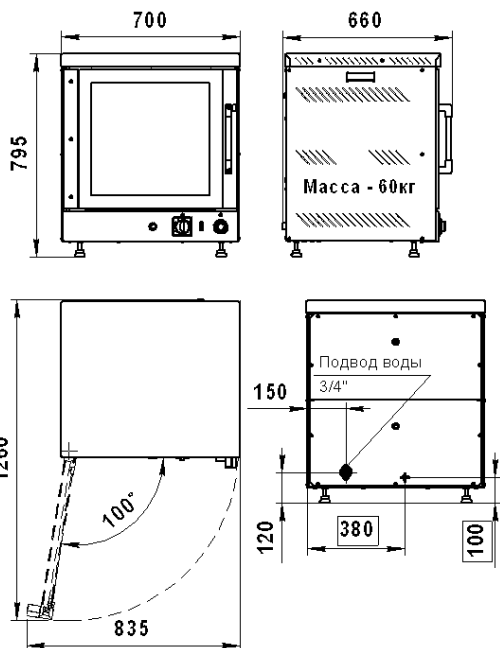
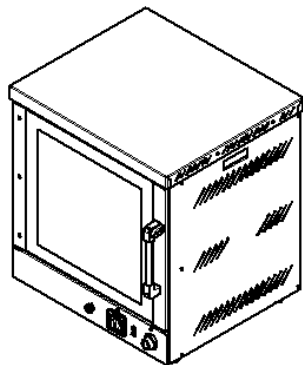
В течение гарантийного срока, ЗАО «Тулаторгтехника» гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену, вышедших из строя частей, в том числе и покупных.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов, ЗАО «Тулаторгтехника» обязуется заменить дефектное изделие новым.

Гарантийные обязательства не распространяются на лампы сигнальные, лампы освещения камеры печи и резиновый профиль уплотнения двери.

Гарантийные обязательства не распространяются на случаи, когда оборудование вышло из строя по вине потребителя, в результате не соблюдения требований паспорта и руководства по эксплуатации (ТС и РЭ).

Печь конвекционная ПКУ-435



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: верхняя, лицевые и боковые поверхности из нерж. стали, задняя и нижняя — оцинкованные.

Масса нетто - 61кг,
Масса брутто - 100кг
Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х820х915мм
Объём в упаковке - 0,7м³

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса

Вместимость печи

Противни 435х330мм устанавливаются в тепловую камеру на кронштейны (уровни). Расстояние между кронштейнами (противнями), по высоте, Вы можете самостоятельно устанавливать в диапазоне от 40 до 80 мм.

Тепловая камера и дверка

В тепловой камере установлены 2 лампы освещения внутреннего объёма.

Камера закрывается дверкой, с двойным остеклением термостойкими стёклами. Навеска дверки вертикальная (дверка открывается справа налево). Для доступа к внутренним поверхностям стекол дверки, внутреннее стекло установлено на петлях и его можно открыть.

Плотное прилегание дверки к камере обеспечивается замком дверки и резиновым профилем, выполненным из термостойчивой резины. При необходимости замены или чистки профиль несложно снять.

Плотность прилегания дверки к профилю Вы можете отрегулировать. В навесах дверки предусмотрены необходимые регулировки. Также можно регулировать положение ответной части замка дверки.

Под дверкой установлен съёмный лоток для сбора конденсата и капель воды, излишне поданной в камеру. На задней панели камеры установлены вентиляционный патрубок и патрубок для удаления воды, излишне поданной на крыльчатку вентилятора.

Тепловая камера, детали дверки и все наружные поверхности выполнены из "пищевой", нержавеющей стали.

Задние и нижняя панели выполнены из оцинкованной стали.

Управление печью

На панели, расположенной ниже дверки, установлены приборы управления режимами работы печи:

1. Электромеханический таймер, с акустическим оповещением окончания цикла приготовления (регулятор времени приготовления), с двумя режимами контроля времени - ручным и автоматическим.

При включении таймера в любом режиме - включаются вентиляторы. Если таймер не включён и, следовательно, вентиляторы не работают - невозможно включить режим нагрева ТЭНов. При выключенном терморегуляторе и включённом таймере печь работает в режиме «продувки» - быстрого охлаждения.

2. Терморегулятор - при включённом таймере, включает режим нагрева ТЭНов и позволяет задавать (в диапазоне от 50 до 290°C) и автоматически поддерживать заданную температуру в камере печи. Регулировка плавная.

Рекомендуем не разогревать печь до температуры более 260°C.

Таймер и терморегулятор снабжены сигнальными лампами.

3. Клавиша включения ламп освещения камеры. Освещение камеры работает автономно, даже при выключенных вентиляторах и ТЭНах.

4. Кнопка «ТАР», при однократном, коротком нажатии на которую, происходит впрыск порции воды в камеру. Подключение воды производится от водопроводной сети с задней стороны печи, с учётом требований к подключению и жёсткости воды, подробно изложенным в руководстве по эксплуатации печи (ПЭС и РЭ).

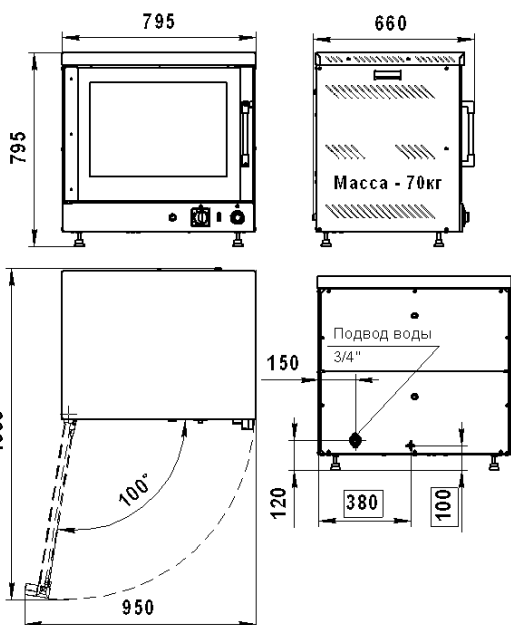
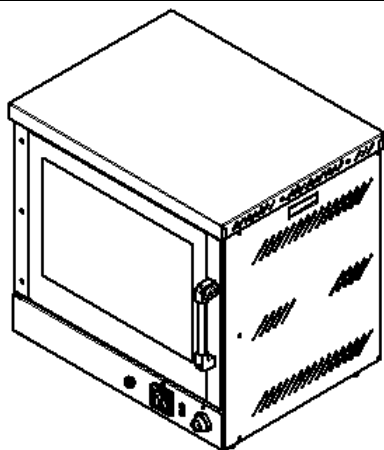
Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	380 2N ~/220~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,1
Размеры противней или кондитерских листов, мм	435х330
Количество уровней для установки противней, шт.	4
Диапазон автоматического регулирования температуры, °С	50...290

Комплектация

Противни 435х330мм, шт.	4
Кронштейны уровней для установки противней, шт.	8
Фиксаторы (для крепления печи на установочной поверхн.),шт.	2
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ПЭС и РЭ), шт.	1

Печь конвекционная ПКУ-530



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: верхняя, лицевые и боковые поверхности из нерж. стали, задняя и нижняя — оцинкованные.

Масса нетто - 71кг,
Масса брутто - 111кг
Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930x820x915мм
Объем в упаковке - 0,7м³

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса

Вместимость печи

Противни 530x325мм устанавливаются в тепловую камеру на кронштейны (уровни). Расстояние между кронштейнами (противнями), по высоте, Вы можете самостоятельно устанавливать в диапазоне от 40 до 80 мм.

Возможно использование посуды или противней с другими размерами (например: 435x330мм), для этого печь комплектуется дополнительными кронштейнами или решётками.

Тепловая камера и дверка

В тепловой камере установлены 2 лампы освещения внутреннего объёма.

Камера закрывается дверкой, с двойным остеклением термостойкими стёклами. Навеска дверки вертикальная (дверка открывается справа налево). Для доступа к внутренним поверхностям стекол дверки, внутреннее стекло установлено на петлях и его можно открыть.

Плотное прилегание дверки к камере обеспечивается замком дверки и резиновым профилем, выполненным из термостойчивой резины. При необходимости замены или чистки профиль несложно снять.

Плотность прилегания дверки к профилю Вы можете отрегулировать. В навесах дверки предусмотрены необходимые регулировки. Также можно регулировать положение ответной части замка дверки.

Под дверкой установлен съёмный лоток для сбора конденсата и капель воды, излишне поданной в камеру. На задней панели камеры установлены вентиляционный патрубок и патрубок для удаления воды, излишне поданной на крыльчатку вентилятора.

Тепловая камера, детали дверки и все наружные поверхности выполнены из "пищевой", нержавеющей стали.

Задние и нижняя панели выполнены из оцинкованной стали.

Управление печью

На панели, расположенной ниже дверки, установлены приборы управления режимами работы печи:

1. Электромеханический таймер, с акустическим оповещением окончания цикла приготовления (регулятор времени приготовления), с двумя режимами контроля времени - ручным и автоматическим.

При включении таймера в любом режиме - включаются вентиляторы. Если таймер не включён и, следовательно, вентиляторы не работают - невозможно включить режим нагрева ТЭНов. При выключенном терморегуляторе и включённом таймере печь работает в режиме «продувки» - быстрого охлаждения.

2. Терморегулятор - при включённом таймере, включает режим нагрева ТЭНов и позволяет задавать (в диапазоне от 50 до 290°C) и автоматически поддерживать заданную температуру в камере печи. Регулировка плавная.

Рекомендуем не разогревать печь до температуры более 260°C.

Таймер и терморегулятор снабжены сигнальными лампами.

3. Клавиша включения ламп освещения камеры. Освещение камеры работает автономно, даже при выключенных вентиляторах и ТЭНах.

4. Кнопка «ТАР», при однократном, коротком нажатии на которую, происходит впрыск порции воды в камеру. Подключение воды производится от водопроводной сети с задней стороны печи, с учётом требований к подключению и жёсткости воды, подробно изложенным в руководстве по эксплуатации печи (ТС и РЭ).

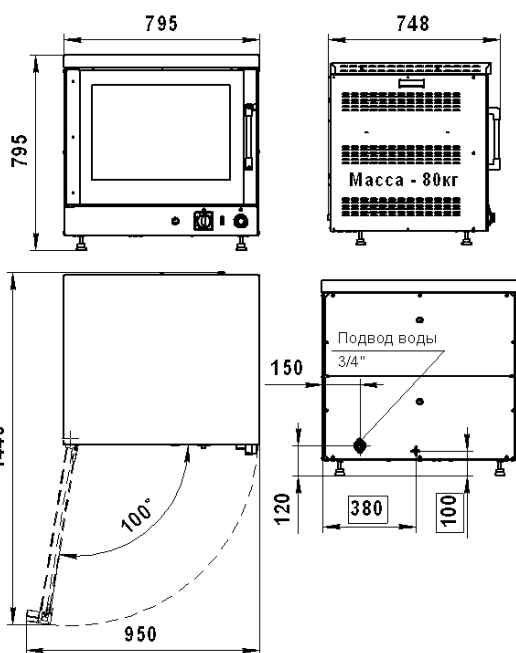
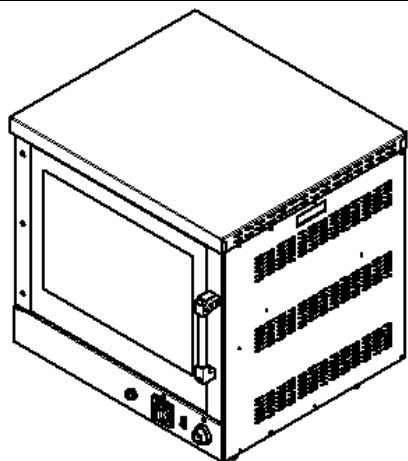
Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	380 2N ~/220~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,2
Размеры противней или кондитерских листов, мм	6N1/1 (530x325)
Количество уровней для установки противней, шт.	4
Диапазон автоматического регулирования температуры, °C	50...290

Комплектация

Кронштейны уровней для установки противней, шт.	8
Дополнительные кронштейны (для нестандартной посуды), шт.	8
Фиксаторы (для крепления печи на установочной поверхн.),шт.	2
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ТС и РЭ), шт.	1

Печь конвекционная ПКУ-650



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: верхняя, лицевые и боковые поверхности из нерж. стали, задняя и нижняя — оцинкованные.

Масса нетто - 80кг,
Масса брутто - 120кг
Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х820х915мм
Объём в упаковке - 0,7м³

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса

Вместимость печи

Противни 600х400мм устанавливаются в тепловую камеру на кронштейны (уровни). Расстояние между кронштейнами (противнями), по высоте, Вы можете самостоятельно устанавливать в диапазоне от 40 до 80 мм.

Возможно использование посуды или противней с другими размерами (например: 530х325, либо 435х330мм, и т.п.), для этого печь комплектуется дополнительными кронштейнами или решётками.

Тепловая камера и дверка

В тепловой камере установлены 2 лампы освещения внутреннего объёма.

Камера закрывается дверкой, с двойным остеклением термоустойчивыми стёклами. Навеска дверки вертикальная (дверка открывается справа налево). Для доступа к внутренним поверхностям стекол дверки, внутреннее стекло установлено на петлях и его можно открыть.

Плотное прилегание дверки к камере обеспечивается замком дверки и резиновым профилем, выполненным из термоустойчивой резины. При необходимости замены или чистки профиль несложно снять.

Плотность прилегания дверки к профилю Вы можете отрегулировать. В навесах дверки предусмотрены необходимые регулировки. Также можно регулировать положение ответной части замка дверки.

Под дверкой установлен съёмный лоток для сбора конденсата и капель воды, излишне поданной в камеру. На задней панели камеры установлены вентиляционный патрубок и патрубок для удаления воды, излишне поданной на крыльчатку вентилятора.

Тепловая камера, детали дверки и все наружные поверхности выполнены из "пищевой", нержавеющей стали.

Задние и нижняя панели выполнены из оцинкованной стали.

Управление печью

На панели, расположенной ниже дверки, установлены приборы управления режимами работы печи:

1. Электромеханический таймер, с акустическим оповещением окончания цикла приготовления (регулятор времени приготовления), с двумя режимами контроля времени - ручным и автоматическим.

При включении таймера в любом режиме - включаются вентиляторы. Если таймер не включён и, следовательно, вентиляторы не работают - невозможно включить режим нагрева ТЭНов. При выключенном терморегуляторе и включённом таймере печь работает в режиме «продувки» - быстрого охлаждения.

2. Терморегулятор - при включённом таймере, включает режим нагрева ТЭНов и позволяет задавать (в диапазоне от 50 до 290°C) и автоматически поддерживать заданную температуру в камере печи. Регулировка плавная.

Рекомендуем не разогревать печь до температуры более 260°C.

Таймер и терморегулятор снабжены сигнальными лампами.

3. Клавиша включения ламп освещения камеры. Освещение камеры работает автономно, даже при выключенных вентиляторах и ТЭНах.

4. Кнопка «ТАР», при однократном, коротком нажатии на которую, происходит впрыск порции воды в камеру. Подключение воды производится от водопроводной сети с задней стороны печи, с учётом требований к подключению и жёсткости воды, подробно изложенным в руководстве по эксплуатации печи (ПЭС и РЭ).

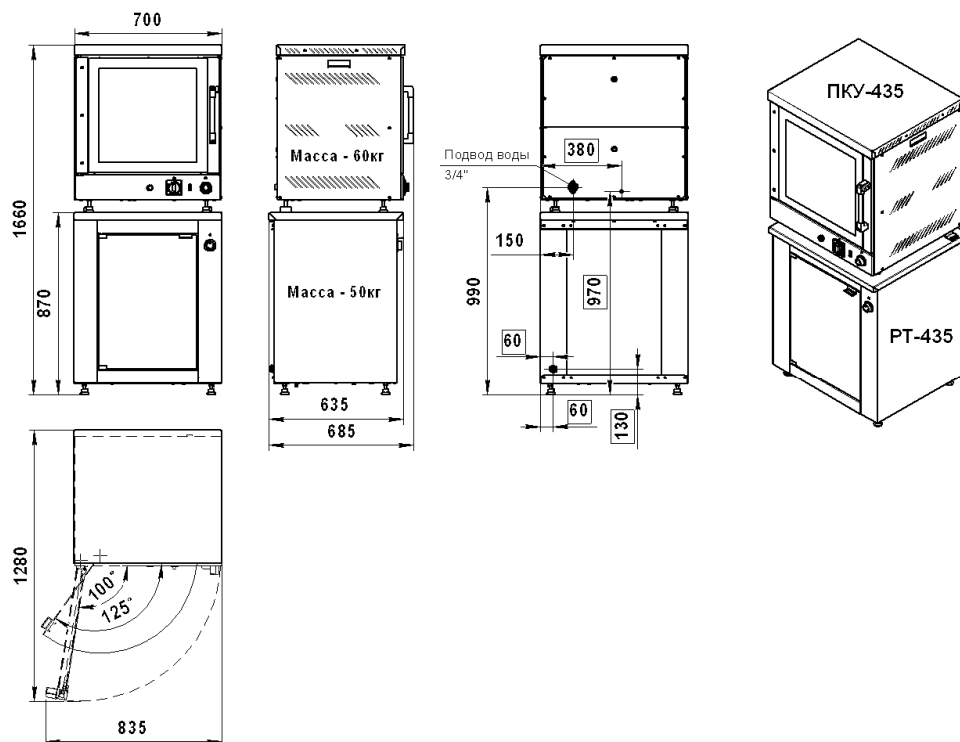
Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	380 2N ~/220~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8,2
Размеры противней или кондитерских листов, мм	600х400
Количество уровней для установки противней, шт.	3
Диапазон автоматического регулирования температуры, °C	50...290

Комплектация

Кронштейны уровней для установки противней, шт.	6
Дополнительные кронштейны (для нестандартной посуды), шт.	8
Фиксаторы (для крепления печи на установочной поверхн.),шт.	2
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ПЭС и РЭ), шт.	1

Печь конвекционная ПКУ-435 в комплекте со шкафом для расстойки теста РТ-435



Размеры в рамке - место
подвода электропитания

ПКУ-435:

Масса нетто - 61кг,

Масса брутто - 100кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х820х915мм

Объем в упаковке - 0,7м³

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса

РТ-435:

Масса нетто - 50кг

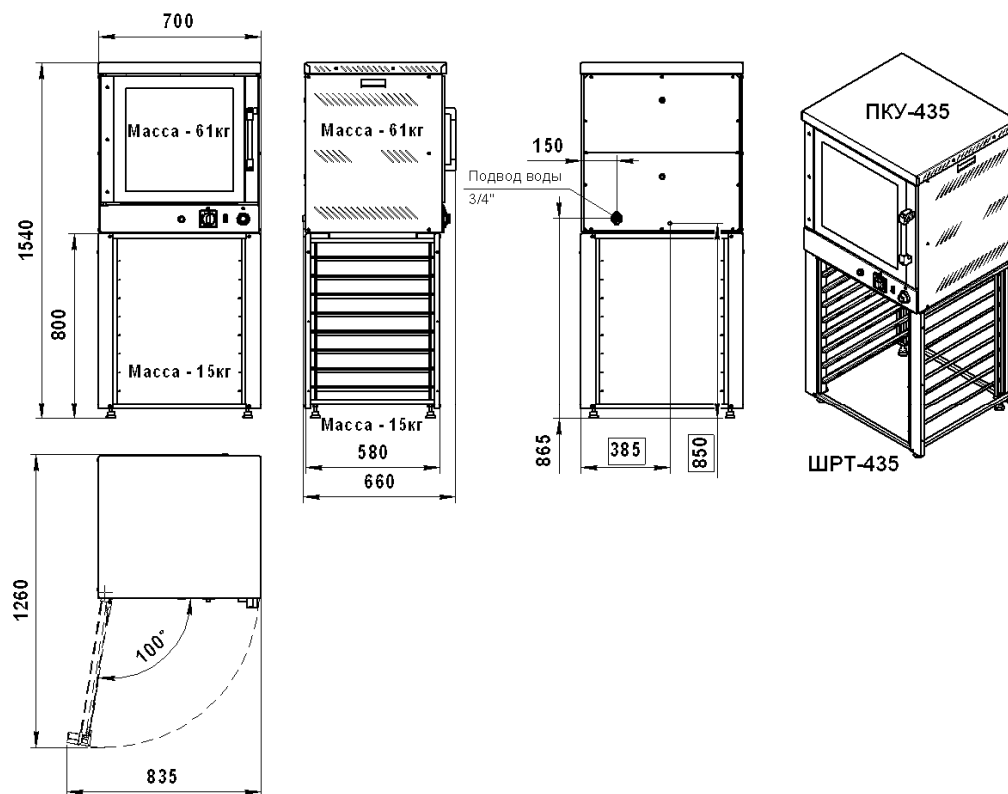
Масса брутто - 85кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х785х1040мм

Объем в упаковке - 0,76м³

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса

Печь конвекционная ПКУ-435 в комплекте со шпилькой ШРТ-435



Размеры в рамке - место
подвода электропитания

ПКУ-435:

Масса нетто - 61кг,

Масса брутто - 100кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х820х915мм

Объем в упаковке - 0,7м³

Хранение на складе - не более, чем в 2
яруса

ШРТ-435:

Масса нетто - 15кг,

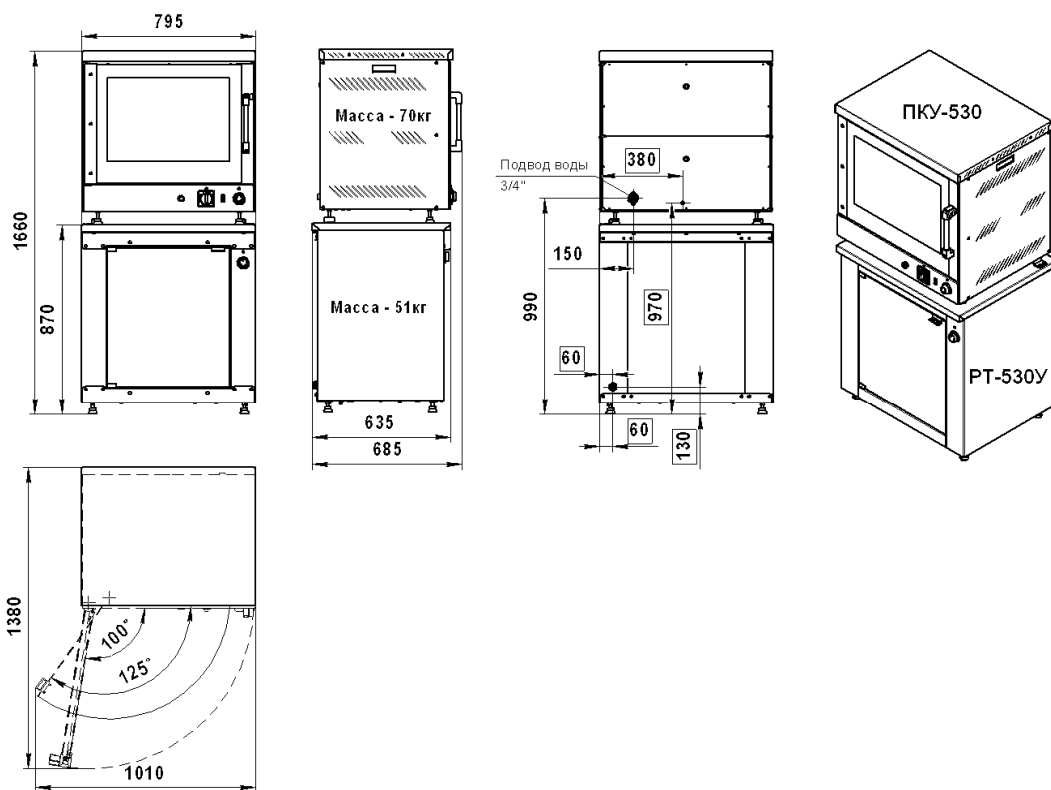
Масса брутто - 18кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
700х580х800мм

Объем в упаковке - 0,33м³

Хранение на складе - не более, чем в 2
яруса

Печь конвекционная ПКУ-530 в комплекте со шкафом для расстойки теста РТ-530У



Размеры в рамке - место
подвода электропитания

ПКУ-530:

Масса нетто - 71кг,

Масса брутто - 111кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х820х915мм

Объём в упаковке - 0,7м³

Хранение на складе - не более,
чем в 2 яруса

РТ-530У:

Масса нетто - 51кг

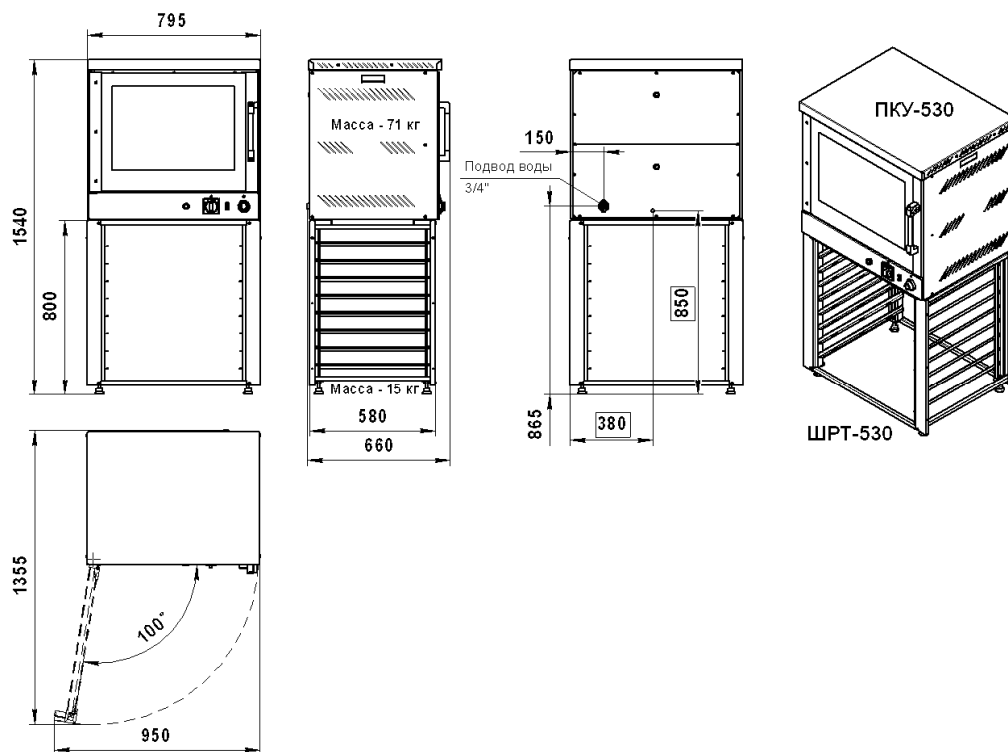
Масса брутто - 86кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х785х1040мм

Объём в упаковке - 0,76м³

Хранение на складе - не более,
чем в 2 яруса

Печь конвекционная ПКУ-530 в комплекте со шпилькой ШРТ-530



Размеры в рамке - место
подвода электропитания

ПКУ-530:

Масса нетто - 71кг,

Масса брутто - 111кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х820х915мм

Объём в упаковке - 0,7м³

Хранение на складе - не более,
чем в 2 яруса

ШРТ-530:

Масса нетто - 15кг,

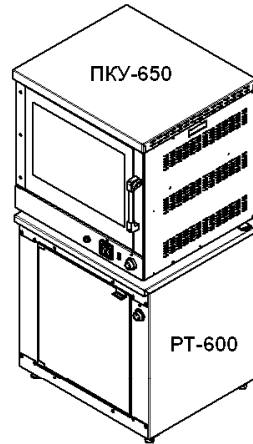
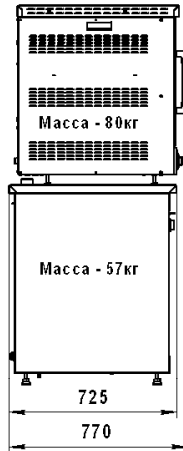
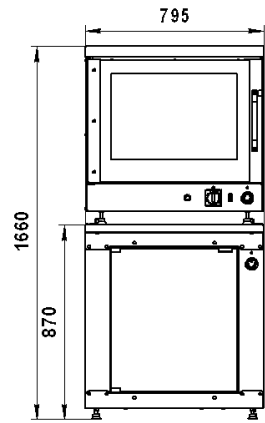
Масса брутто - 18кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
800х580х800мм

Объём в упаковке - 0,38м³

Хранение на складе - не более,
чем в 2 яруса

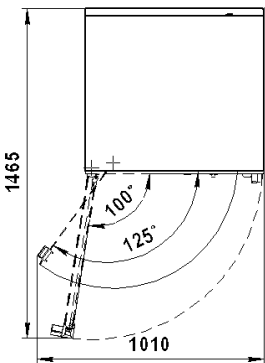
**Печь конвекционная ПКУ-650
в комплекте со шкафом для расстойки теста РТ-600**



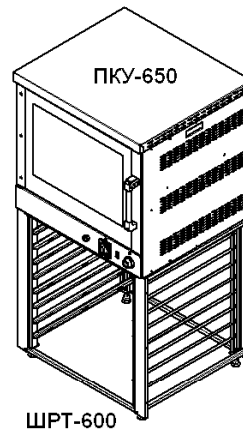
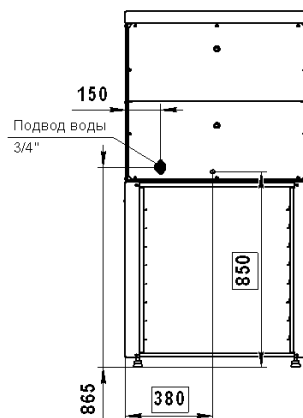
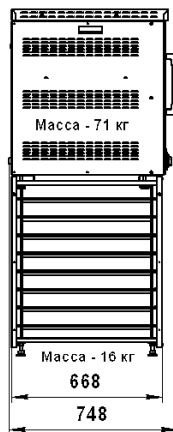
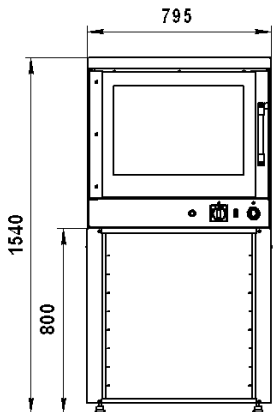
Размеры в рамке - место
подвода электропитания

ПКУ-650:
 Масса нетто - 80кг,
 Масса брутто - 120кг
 Габариты в упаковке (ДхШхВ):
 930x820x915мм
 Объем в упаковке - 0,7м³
 Хранение на складе - не более,
 чем в 2 яруса

РТ-600:
 Масса нетто - 57кг
 Масса брутто - 92кг
 Габариты в упаковке (ДхШхВ):
 930x785x1040мм
 Объем в упаковке - 0,76м³
 Хранение на складе - не более,
 чем в 2 яруса



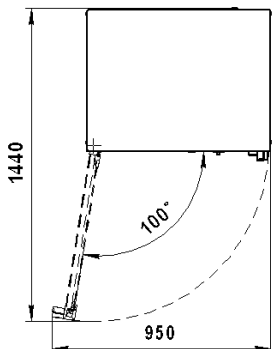
**Печь конвекционная ПКУ-650
в комплекте со шпилькой ШРТ-600**



Размеры в рамке - место
подвода электропитания

ПКУ-650:
 Масса нетто - 80кг,
 Масса брутто - 120кг
 Габариты в упаковке (ДхШхВ):
 930x820x915мм
 Объем в упаковке - 0,7м³
 Хранение на складе - не более,
 чем в 2 яруса

ШРТ-600:
 Масса нетто - 16кг,
 Масса брутто - 19кг
 Габариты в упаковке (ДхШхВ):
 800x580x800мм
 Объем в упаковке - 0,38м³
 Хранение на складе - не более,
 чем в 2 яруса



ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

Шкафы для расстойки теста РТ-435, РТ-530У, РТ-600 и РТ-650У предназначены для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Расстойка - это процесс контролируемого брожения тестовой заготовки перед выпечкой. Выделяющийся при этом углекислый газ разрыхляет тесто, увеличивая его объеме в 1,5-2,5 раза. Расстойка обычно проводится в атмосфере воздуха с температурой в пределах от 30 до 50°C и относительной влажностью от 70 до 95%.

Шкафы изготовлены из нержавеющей стали.

Шкаф РТ-435 имеет 8 уровней для установки противней или кондитерских листов размером 435х330мм.

Шкаф РТ-530У имеет 8 уровней для установки гастроремкостей или кондитерских листов размером GN 1/1 (530х325мм).

Шкаф РТ-600 имеет 8 уровней для установки противней или кондитерских листов размером 600х400мм.

Шкаф РТ-650У имеет 8 уровней для установки гастроремкостей или кондитерских листов размером GN2/1 (650х530мм).

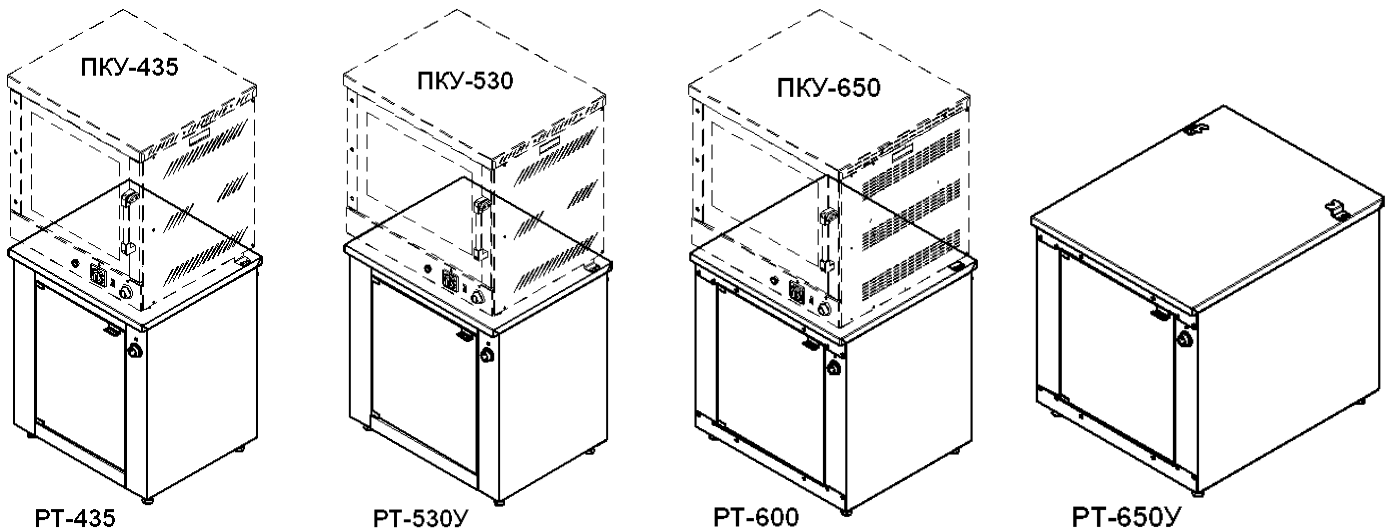
Используя дополнительные кронштейны, либо решётки, поставляемые в комплекте со шкафами РТ-530У, РТ-600 и РТ-650У, возможно устанавливать в шкафы посуду или противни любого меньшего размера. Кронштейны уровней, для установки противней, крепятся в пазах несущих профилей камеры шкафа. Для облегчения уборки камеры, кронштейны уровней можно снять и удалить из камеры.

Внутри камеры, внизу установлен ТЭН. Равномерное распределение тепла в камерах шкафов происходит за счет естественной конвекции. Установка и автоматическое поддержание необходимой температуры (от 20 до 90°C) в камере осуществляется терморегулятором. Лимб терморегулятора и сигнальная лампа работы ТЭНа размещены справа, на передней панели шкафа.

Для увлажнения воздуха в камере, над ТЭНом, установлена ёмкость для воды. Заполнение ёмкости водой ручное. Для обслуживания, ёмкость можно удалить из камеры.

Дверки шкафов изготовлены из термостойчивого, травмобезопасного стекла. В закрытом положении дверки фиксируется магнитным замком.

Шкафы РТ-435, РТ-530У и РТ-600 предназначены для эксплуатации в комплекте с конвекционными печами ПКУ-435, ПКУ-530 и ПКУ-650 (печи устанавливаются сверху, на шкафы, см. стр. 8, 9 и 10 настоящего каталога), но могут быть использованы как отдельно стоящее технологическое оборудование. На шкаф РТ-650У возможно установить любую, из предлагаемых ЗАО "Тулаторгтехника", конвекционную печь.



Важно:

1. Задние регулируемые опоры шкафов должны быть обязательно, надёжно закреплены к поверхности, на которую установлены шкафы, при помощи фиксаторов, которые входят в комплект поставки шкафа и должны быть установлены, как показано в инструкции по эксплуатации (ПТС и РЭ). Крепление производится либо болтами (винтами), либо шурупами, либо анкерами или дюбелями. Выбор крепежа зависит от свойств и толщины поверхности, на которую устанавливается шкаф. Крепёж в комплект поставки не входят.

2. Задние регулируемые опоры конвекционных печей, устанавливаемых на шкаф, должны быть обязательно, надёжно закреплены на крышке шкафа, при помощи фиксаторов, которые входят в комплект поставки печей и 4-х болтов М6, которые входят в комплект поставки шкафов и должны быть установлены, как показано в инструкции по эксплуатации (ПТС и РЭ).

Расшифровка обозначения модели:

РТ - 530 У

модернизация

размер противня по длине
GN1/1 (ДхШ: 530х325мм)

шкаф для расстойки теста

Гарантийные обязательства

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня ввода оборудования в эксплуатацию, при условии, что срок хранения оборудования на складе потребителя не превысил 6 месяцев со дня отгрузки оборудования изготовителем для действующих и 9 месяцев для строящихся предприятий, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации и обслуживания.

Условия транспортирования и хранения, в части воздействия климатических факторов, по группе 2(С) ГОСТ15150. Хранение - на закрытых складах, не более чем в два яруса.

Условия транспортирования, в части воздействия механических факторов - лёгкие (Л) ГОСТ23170.

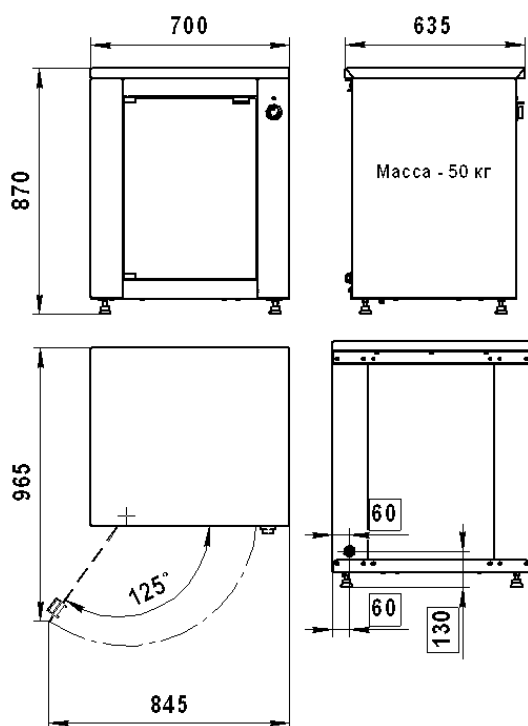
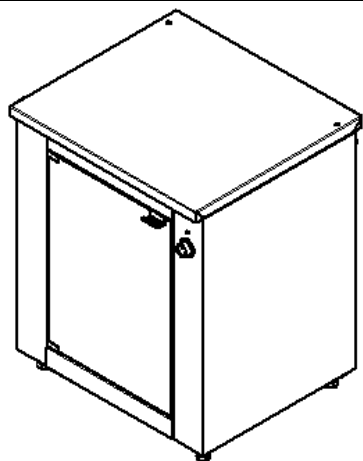
В течение гарантийного срока, ЗАО «Тулаторгтехника» гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену, вышедших из строя частей, в том числе и покупных.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов, ЗАО «Тулаторгтехника» обязуется заменить дефектное изделие новым.

Гарантийные обязательства не распространяются на лампы сигнальную и стекло дверки.

Гарантийные обязательства не распространяются на случаи, когда оборудование вышло из строя по вине потребителя, в результате не соблюдения требований паспорта и руководства по эксплуатации (ПЭС и РЭ).

Шкаф для расстойки теста РТ-435



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: нержавеющая сталь

Масса нетто - 50кг
Масса брутто - 85кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х785х1040мм
Объем в упаковке - 0,76м³

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса

Противни устанавливаются в камеру шкафа на кронштейны (уровни). Расстояние между кронштейнами (противнями), по высоте - 70мм. Кронштейны уровней, для установки противней, крепятся в пазах несущих профилей камеры шкафа. Для облегчения уборки камеры, кронштейны уровней можно снять и удалить из камеры.

Внутри камеры, внизу установлен ТЭН. Равномерное распределение тепла в камерах шкафов происходит за счет естественной конвекции. Установка и автоматическое поддержание необходимой температуры (от 20 до 90°C) в камере осуществляется терморегулятором. Лимб терморегулятора и сигнальная лампа работы ТЭНа размещены справа, на передней панели шкафа.

Для увлажнения воздуха в камере, над ТЭНом, установлена ёмкость для воды. Заполнение ёмкости водой ручное. Для обслуживания, ёмкость можно удалить из камеры.

Дверки шкафов изготовлены из термостойчивого, травмобезопасного стекла. В закрытом положении дверки фиксируется магнитным замком.

Шкафы предназначены для эксплуатации в комплекте с конвекционной печью ПКУ-435 (печь устанавливается сверху, на шкаф, см. стр. 8 настоящего каталога), но может быть использован как отдельно стоящее технологическое оборудование.

Важно:

1. Задние регулируемые опоры шкафа должны быть обязательно, надёжно закреплены к поверхности, на которую установлен шкаф, при помощи фиксаторов, которые входят в комплект поставки шкафа и должны быть установлены, как показано в инструкции по эксплуатации (ТС и РЭ). Крепление производится либо болтами (винтами), либо шурупами, либо анкерами или дюбелями. Выбор крепежа зависит от свойств и толщины поверхности, на которую устанавливается шкаф. Крепёж в комплект поставки не входит.

Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	220~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Размеры противней или кондитерских листов, мм	435х330
Количество уровней для установки противней, шт.	8
Диапазон автоматического регулирования температуры пода, °С	20...90

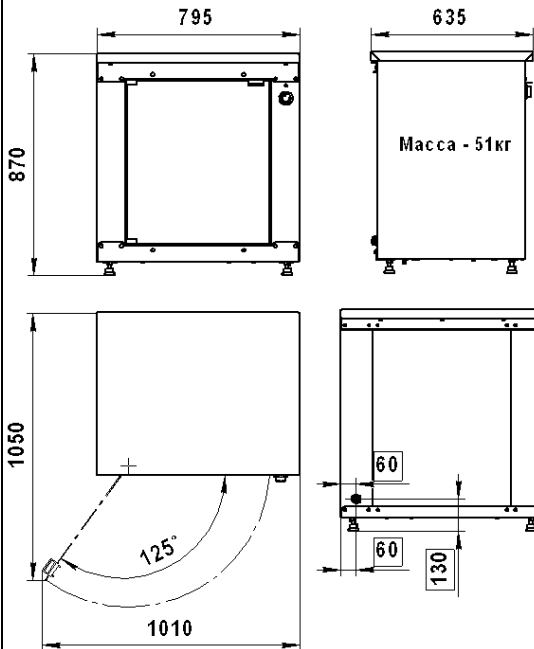
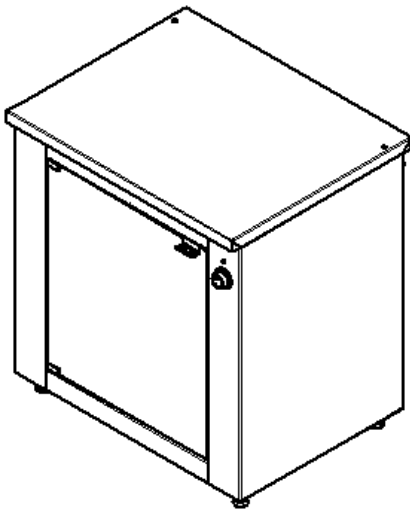
Управление

Регулирование температуры в камере	плавное
Сигнальная лампа работы ТЭНов	установлена

Комплектация

Кронштейны уровней для установки противней, шт.	16
Фиксаторы крепления задних опор, шт.	2
Болты М6	4
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ТС и РЭ), шт.	1

Шкаф для расстойки теста РТ-530У



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: нержавеющая сталь

Масса нетто - 51кг
Масса брутто - 86кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х785х1040мм
Объем в упаковке - 0,76м³

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса

Противни устанавливаются в камеру шкафа на кронштейны (уровни). Расстояние между кронштейнами (противнями), по высоте - 70мм. Используя дополнительные кронштейны либо решетки, поставляемые в комплекте со шкафом, можно устанавливать в камеру посуду или противни любого меньшего размера. Кронштейны уровней, для установки противней, крепятся в пазах несущих профилей камеры шкафа. Для облегчения уборки камеры, кронштейны уровней можно снять и удалить из камеры.

Внутри камеры, внизу установлен ТЭН. Равномерное распределение тепла в камерах шкафов происходит за счет естественной конвекции. Установка и автоматическое поддержание необходимой температуры (от 20 до 90°С) в камере осуществляется терморегулятором. Лимб терморегулятора и сигнальная лампа работы ТЭНа размещены справа, на передней панели шкафа.

Для увлажнения воздуха в камере, над ТЭНом, установлена ёмкость для воды. Заполнение ёмкости водой ручное. Для обслуживания, ёмкость можно удалить из камеры.

Дверки шкафов изготовлены из термостойчивого, травмобезопасного стекла. В закрытом положении дверки фиксируется магнитным замком.

Шкафы предназначены для эксплуатации в комплекте с конвекционной печью ПКУ-530 (печь устанавливается сверху, на шкаф, см. стр. 9 настоящего каталога), но может быть использован как отдельно стоящее технологическое оборудование.

Важно:

1. Задние регулируемые опоры шкафа должны быть обязательно, надёжно закреплены к поверхности, на которую установлен шкаф, при помощи фиксаторов, которые входят в комплект поставки шкафа и должны быть установлены, как показано в инструкции по эксплуатации (ТС и РЭ). Крепление производится либо болтами (винтами), либо шурупами, либо анкерами или дюбелями. Выбор крепежа зависит от свойств и толщины поверхности, на которую устанавливается шкаф. Крепёж в комплект поставки не входит.

Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	220~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Размеры противней или кондитерских листов, мм	6N1/1 (530x325)
Количество уровней для установки противней, шт.	8
Диапазон автоматического регулирования температуры пода, °С	20...90

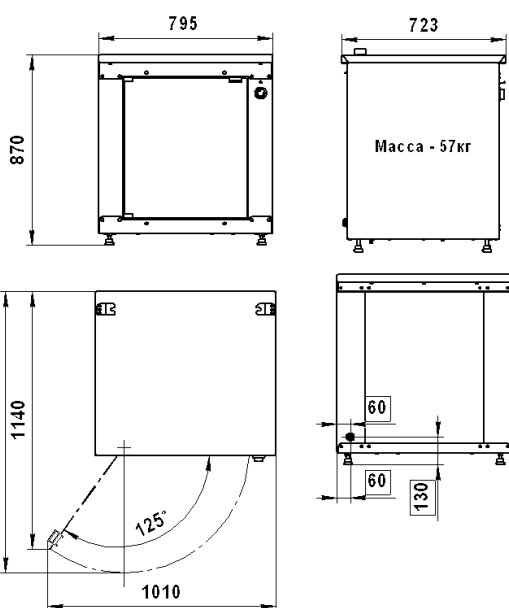
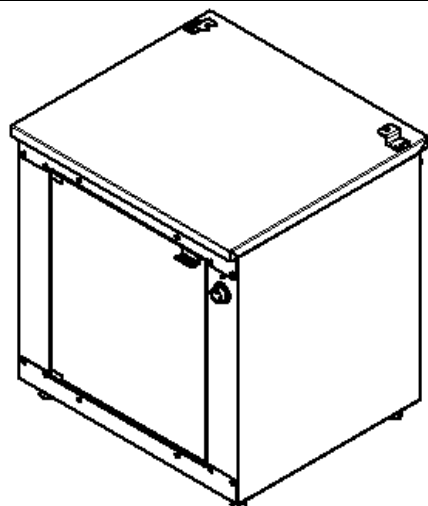
Управление

Регулирование температуры в камере	плавное
Сигнальная лампа работы ТЭНов	установлена

Комплектация

Кронштейны уровней для установки противней, шт.	16
Дополнительные кронштейны уровней, шт.	8
Фиксаторы крепления задних опор, шт.	2
Болты М6	4
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ТС и РЭ), шт.	1

Шкаф для расстойки теста РТ-600



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: нержавеющая сталь

Масса нетто - 57кг
Масса брутто - 92кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х785х1040мм
Объем в упаковке - 0,76м³

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса

Противни устанавливаются в камеру шкафа на кронштейны (уровни). Расстояние между кронштейнами (противнями), по высоте - 70мм. Используя дополнительные кронштейны либо решетки, поставляемые в комплекте со шкафом, можно устанавливать в камеру посуду или противни любого меньшего размера. Кронштейны уровней, для установки противней, крепятся в пазах несущих профилей камеры шкафа. Для облегчения уборки камеры, кронштейны уровней можно снять и удалить из камеры.

Внутри камеры, внизу установлен ТЭН. Равномерное распределение тепла в камерах шкафов происходит за счет естественной конвекции. Установка и автоматическое поддержание необходимой температуры (от 20 до 90°C) в камере осуществляется терморегулятором. Лимб терморегулятора и сигнальная лампа работы ТЭНа размещены справа, на передней панели шкафа.

Для увлажнения воздуха в камере, над ТЭНом, установлена ёмкость для воды. Заполнение ёмкости водой ручное. Для обслуживания, ёмкость можно удалить из камеры.

Дверки шкафов изготовлены из термостойчивого, травмобезопасного стекла. В закрытом положении дверки фиксируется магнитным замком.

Шкафы предназначены для эксплуатации в комплекте с конвекционной печью ПКУ-530 (печь устанавливается сверху, на шкаф, см. стр. 10 настоящего каталога), но может быть использован как отдельно стоящее технологическое оборудование.

Важно:

1. Задние регулируемые опоры шкафа должны быть обязательно, надёжно закреплены к поверхности, на которую установлен шкаф, при помощи фиксаторов, которые входят в комплект поставки шкафа и должны быть установлены, как показано в инструкции по эксплуатации (ТЭС и РЭ). Крепление производится либо болтами (винтами), либо шурупами, либо анкерами или дюбелями. Выбор крепежа зависит от свойств и толщины поверхности, на которую устанавливается шкаф. Крепёж в комплект поставки не входит.

Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	220~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Размеры противней или кондитерских листов, мм	600х400
Количество уровней для установки противней, шт.	8
Диапазон автоматического регулирования температуры пода, °С	20...90

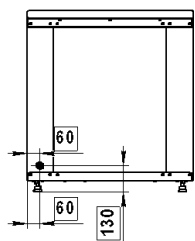
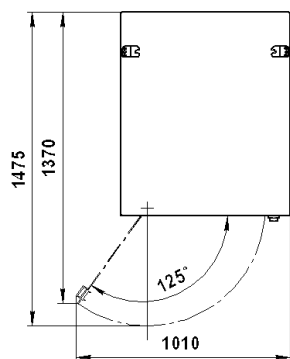
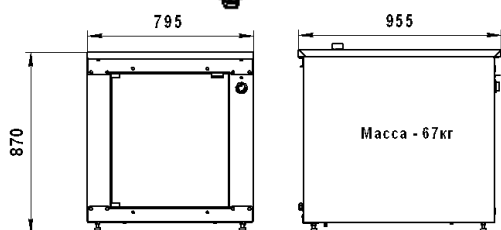
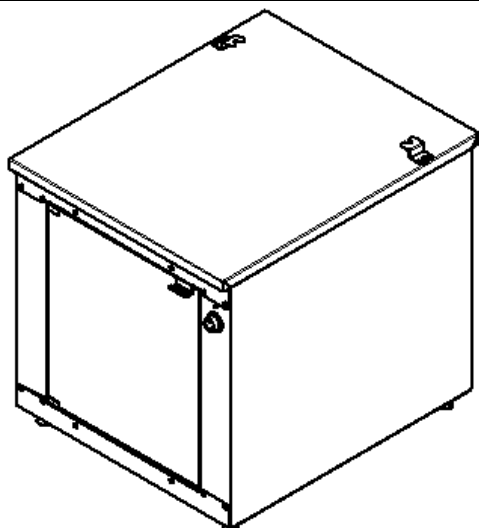
Управление

Регулирование температуры в камере	плавное
Сигнальная лампа работы ТЭНов	установлена

Комплектация

Кронштейны уровней для установки противней, шт.	16
Дополнительные кронштейны уровней, шт.	8
Фиксаторы крепления задних опор, шт.	2
Болты М6	4
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ТЭС и РЭ), шт.	1

Шкаф для расстойки теста РТ-650У



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: нержавеющая сталь

Масса нетто - 66кг
Масса брутто - 106кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
930х785х1040мм
Объем в упаковке - 0,76м³

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса

Противни устанавливаются в камеру шкафа на кронштейны (уровни). Расстояние между кронштейнами (противнями), по высоте - 70мм. Используя дополнительные кронштейны либо решётки, поставляемые в комплекте со шкафом, можно устанавливать в камеру посуду или противни любого меньшего размера. Кронштейны уровней, для установки противней, крепятся в пазах несущих профилей камеры шкафа. Для облегчения уборки камеры, кронштейны уровней можно снять и удалить из камеры.

Внутри камеры, внизу установлен ТЭН. Равномерное распределение тепла в камерах шкафов происходит за счет естественной конвекции. Установка и автоматическое поддержание необходимой температуры (от 20 до 90°C) в камере осуществляется терморегулятором. Лимб терморегулятора и сигнальная лампа работы ТЭНа размещены справа, на передней панели шкафа.

Для увлажнения воздуха в камере, над ТЭНом, установлена ёмкость для воды. Заполнение ёмкости водой ручное. Для обслуживания, ёмкость можно удалить из камеры.

Дверки шкафов изготовлены из термоустойчивого, травмобезопасного стекла. В закрытом положении дверки фиксируется магнитным замком.

Шкафы предназначены для эксплуатации как отдельно стоящее технологическое оборудование, но может быть использован в комплекте с конвекционными печами ПКУ-435, ПКУ-530 и ПКУ-650..

Важно:

1. Задние регулируемые опоры шкафа должны быть обязательно, надёжно закреплены к поверхности, на которую установлен шкаф, при помощи фиксаторов, которые входят в комплект поставки шкафа и должны быть установлены, как показано в инструкции по эксплуатации (ТЭС и РЭ). Крепление производится либо болтами (винтами), либо шурупами, либо анкерами или дюбелями. Выбор крепежа зависит от свойств и толщины поверхности, на которую устанавливается шкаф. Крепёж в комплект поставки не входит.

Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	220~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Размеры противней или кондитерских листов, мм	6N2/1 (650х530)
Количество уровней для установки противней, шт.	8
Диапазон автоматического регулирования температуры пода, °C	20..90

Управление

Регулирование температуры в камере	плавное
Сигнальная лампа работы ТЭНов	установлена

Комплектация

Кронштейны уровней для установки противней, шт.	16
Дополнительные кронштейны уровней, шт.	8
Фиксаторы крепления задних опор, шт.	2
Болты М6	4
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ТЭС и РЭ), шт.	1

Рекомендации по эксплуатации и обслуживанию

При монтаже, техническом обслуживании, эксплуатации и ремонте оборудования, обязательно соблюдайте требования и рекомендации, приведённые в ПС и РЭ.

Монтаж, техническое обслуживание и ремонт оборудования должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово - технологического и холодильного оборудования, прошедшими обучение и имеющими группу по электробезопасности не ниже 3 и соответствующее удостоверение.

После разгрузки приобретённого оборудования необходимо:

1. Проверить состояние упаковки.
2. Распаковать изделие.
3. Ознакомиться с ПС и РЭ.
4. Проверить комплектность и произвести визуальный осмотр изделия.

Обслуживающий персонал должен пройти инструктаж по охране труда на рабочем месте, ознакомиться и выполнять требования ПС и РЭ.

Изделия из нержавеющей стали поставляются упакованными в защитную пленку, которую необходимо снять перед началом использования оборудования.

ВНИМАНИЕ! Не используйте при удалении защитной пленки режущие инструменты во избежание нанесения царапин и порезов на поверхности изделия.

После удаления плёнки рекомендуем протереть поверхности с использованием чистящего средства для нержавеющей стали (например, 3M Stainless & Polish для нерж. стали или аналогичным).

Прежде чем начать пользоваться оборудованием, рабочие поверхности следует вымыть горячей мыльной водой, после чего ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Не режьте продукты непосредственно на столешницах, во избежание глубоких царапин. Не двигайте по столешницам царапающие предметы.

Избегайте падения различных предметов на поверхность изделия.

При эксплуатации оборудования, необходимо соблюдать требования ПС и РЭ, а так же правила техники безопасности.

Категорически запрещается:

- подключать оборудование к электросети без заземления и устройства защитного отключения (УЗО)
- оставлять работающее оборудование без присмотра
- эксплуатировать не исправное оборудование
- оставлять включённым не загруженное продуктами оборудование
- охлаждать нагретые части оборудования водой, либо другими жидкостями
- производить ремонт оборудования силами обслуживающего персонала
- производить санитарную обработку на подключённом к электросети кипятильнике
- детям находиться вблизи оборудования

При появлении, каких - либо признаков ненормальной работы оборудования, а также, при обнаружении неисправностей в электрической части или утечки хладагента - следует немедленно отключить оборудование от электросети и вызвать обслуживающего механика.

Следует, периодически проверять исправность электропроводки и заземления, а так же подключать оборудование к электросети только после устранения неисправностей.

Рекомендации по уходу

При уходе за оборудованием, обязательно соблюдайте требования и рекомендации, приведённые в ТС и РЭ.

Изделия из нержавеющей стали требуют тщательного и внимательного ухода. Если Вы хотите, чтобы они прослужили Вам дольше, ухаживайте за ними ежедневно.

Уход за оборудованием заключается в ежедневной влажной уборке с использованием, не агрессивных и не содержащих твердых абразивных веществ, моющих средств.

Мыть изделия рекомендуется сразу после использования, не допуская засыхания грязи и остатков пищи. Если остатки пищи все-таки засохли на поверхности, их необходимо размягчить горячей, мыльной водой и затем удалить мягкой салфеткой. После окончания уборки поверхности следует насухо протереть.

Чистить изделия рекомендуется, избегая круговых движений. Не следует использовать жесткие губки, щетки и другие предметы, способные поцарапать поверхности.

Минеральные вещества, содержащиеся в воде, могут привести к образованию налета. Он легко устраняется специальными средствами.

Для мытья и чистки изделий предпочтительно пользоваться средствами, предназначенными специально для нержавеющей стали (например: "3M Stainless & Polish", "Tophouse", "Domax", "Kochfeld", "CifStainless Steel Spray", "Блеск стали" или аналогичными).

Недопустимо применять чистящие и дезинфицирующие средства, содержащие в составе хлор, твердые абразивные вещества.