

ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

İÇİNDEKİLER

A	GENEL BİLGİLER	Sayfa 2
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER	Sayfa 3
A3	TAŞIMA	Sayfa 3
A4	PAKETİ AÇMA	Sayfa 3
B	MONTAJ.....	Sayfa 4
C	GENEL UYARILAR	Sayfa 5
D	CİHAZIN KULLANIMI	Sayfa 6
E	TEMİZLİK ve BAKIM	Sayfa 10
F	SORUN GİDERME	Sayfa 11
G	YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ.....	Sayfa 12
H	ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI.....	Sayfa 18

A GENEL BİLGİLER

BU CİHAZI MONTAJ ETMEDEN ÖNCE ÇALIŞTIRMA ve BAKIM TALİMATLARINI DİKKATLİCE OKUYUNUZ. YANLIŞ MONTAJ ve PARÇA DEĞİŞİMİ ÜRÜNE HASAR VEREBİLİR YA DA KİŞİLERİ YARALAMAYA SEBEBİYET VEREBİLİR. CİHAZA KASITLI HASAR VERME, İHMAL, TALİMATLARA VE YÖNETMELİKLERE UYMAMAKTAN DOLAYI OLUŞAN HASARLAR VEYA YANLIŞ BAĞLANTILAR FİRMAMIZ SORUMLULUĞUNDA DEĞİLDİR. CİHAZA YETKİSİZ MÜDAHALE, ÜRÜNÜN GARANTİSİNİ GEÇERSİZ KILACAKTIR.

1. Bu kitapçığı başka operatörlere gelecekte referans olması bakımından el altında güvenli bir yerde muhafaza ediniz.
2. **Cihaz montajı, kullanılacağı ülkedeki mevcut yönetmeliklere ve talimatlara göre yetkili personel tarafından yapılmalıdır.**
3. Bu cihaz eğitim verilmiş kişiler tarafından kullanılmalıdır.
4. Cihazın arızalanması durumunda cihazı kapatınız. Cihaza sadece üretici tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezi hizmet vermelidir. Orijinal yedek parça isteyiniz.



ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

A1 TANIMLAMA

*Yüksek verim sağlayan bu cihaz, endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir pizza fırınıdır.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.50E-1340	1710x1146x452	141	1206x1770x630
EMP.60E-1530	1965x1236x452	192	1206x1770x630

A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	Bant Ölçüsü	Elektrik Girişi (V)	Kablo Kesiti (mm ²)	Güç (Kw)	Sigorta Seçimi (A)
EMP.50E-1340	535x1360	400	5x2,5	12.5	3x32A
EMP.60E-1530	610x1575	400	5x2,5	13	3x32A

A3 TAŞIMA

*Bu cihaz elde taşınmaz. Bu nedenle cihazı taşımak için bir yük kaldırma aracı (forklift veya transpalet) kullanınız. (Forklift veya transpaletin kaldırma kolları cihazın altından yarından fazla kısmına kadar ulaşmalıdır).

A4 PAKETİ AÇMA

*Cihaz, kullanılan ülkedeki yönetmeliklere göre açılmalı ve ambalajlarının imhası yapılmalıdır. Gıda ile temas eden parçalar paslanmaz çeliktir. Tüm plastik parçalar, malzemenin sembolü ile işaretlidir.

*Cihazın parçalarının eksiksiz geldiğini ve nakliye esnasında herhangi bir hasara uğrayıp uğramadığını kontrol ediniz.

B MONTAJ

*Ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz, devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.

*Cihaza montaj ve servis hizmeti verecek personelin, konusunda uzman ve firmamız tarafından montaj-servis lisansına sahip olması zorunluluğu vardır.

*Elektrik güç kaynağına bağlantı, yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.

*Cihazı bağladığınız gerilimin, cihaz etiketinde yazan gerilim değeri ile aynı olduğundan emin olunuz.



Cihazın topraklama bağlantısı, standartlara ve güvenlik kurallarına uygun olarak yapılmalıdır.








*Cihazın topraklaması, elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama hattına bağlanmalıdır.

*Cihaz elektrik bağlantısının, ana sigorta ve kaçak akım sigortası yürürlükteki yönetmeliklere ve kurallara göre yapılmalıdır.

*Pizza fırınlarının bakım ve temizliğinin kolaylığı açısından, sağında ve solunda en az 50 cm boşluk bırakılmalıdır. Cihaz davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.

ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

C GENEL UYARILAR

-  *Cihazı, yeterli aydınlatma olmayan tesislerde kullanmayınız.
-  *Cihazı kullanırken hareketli parçalara kesinlikle dokunmayınız.
-  *Cihazı, yanıcı ve patlayıcı maddelerin bulunduğu ortamlara yakın yere montaj etmeyiniz. Fırın yüzeylerinin yanıcı malzemelerle arasında minimum 10 cm mesafe olmalıdır.
-  *Cihazın kapasitesinin çok altında/üstünde yükleme yapmayınız.
-  *Uygun koruyucu ekipmanlar kullanmadan cihaza müdahalede bulunmayınız.
-  *Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple çıkan, yangın, alev parlaması gibi durumlarda hızlı bir şekilde (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.
-  *Topraklama bağlantısı olmamasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamına alınmayacaktır.

D CİHAZIN KULLANIMI

*Kontrol Panosu:
KAPALI MOD EKRANI

ORTAM SICAKLIĞI

29°

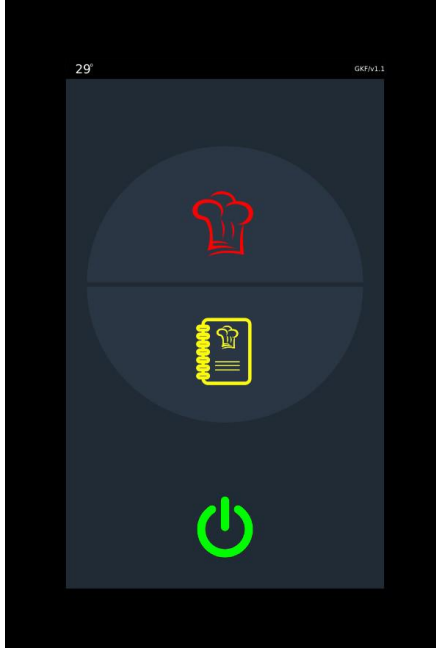
OFF/1.2




PANEL ON / OFF



ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

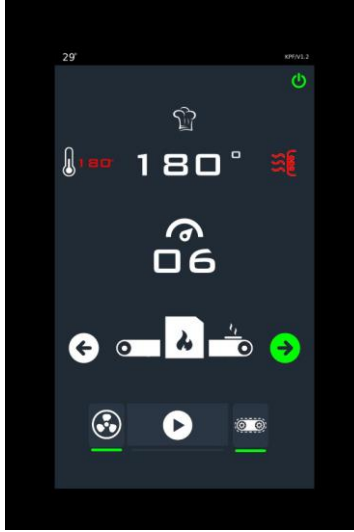
*Kullanımı ANA MENÜ



MANUEL PİŞİRME	
	Manuel olarak pişirme yapılacak ise buraya tıklanır.
REÇETELER	
	Reçete pişirme veya reçete oluşturma, düzenleme yapılacak ise buraya tıklanır.
ON / OFF BUTONU	
	Cihazı açma veya kapamak için buraya tıklanır.

ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

PIŞİRME EKRANI



ON / OFF BUTONU



Bu butona tıklanırsa pişirme sonlanır, fırın kapanır ve ana menüye döner.

SICAKLIK



Fırın anlık sıcaklığı, set değeri ve ısıtıcıların durumu burada gösterilir. Isıtıcı ikonu kırmızı ise ısıtıcı çıkışı pasif, ısıtıcı ikonu yeşil ise ısıtıcı aktif demektir.

KONVEYÖR HIZI



Buradan konveyör hızı ayarlanır.

KONVEYÖR İLERİ VE GERİ BUTONU



Bu tuşlara tıkladığında konveyör ileri veya geri hareket eder.

FAN BUTONU



Şekildeki butona tıkladığında fan devreye girer. Tekrar tıklanırsa fan kapanır.

FIRIN START / STOP BUTONU



Şekildeki butona tıkladığında fırın çalışması başlatılıp, durdurulur.

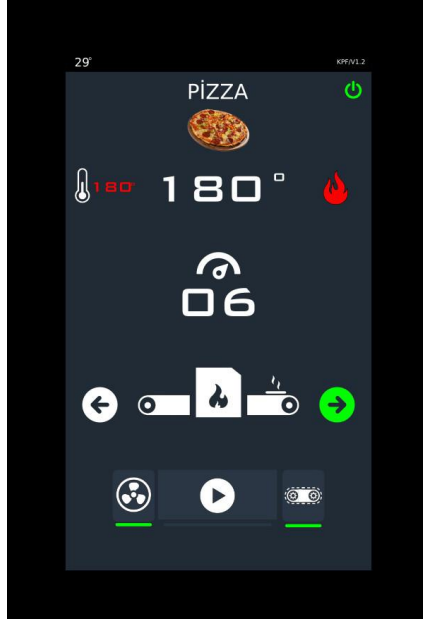
KONVEYÖR START / STOP BUTONU



Şekildeki butona tıkladığında konveyör çalışması başlatılıp durdurulabilir.

ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

REÇETE PİŞİRME EKRANI



REÇETE İSMİ

PIZZA

Bu butona tıklanırsa pişirme sonlanır, fırın kapanır ve ana menüye döner.

REÇETE FOTOĞRAFI



Buraya tıklayarak reçete fotoğrafı düzenlenebilir.

E TEMİZLİK ve BAKIM**➤ Her Kullanımdan Sonra Yapılması Gerekenler;**

- Cihazın temizliğini yaparken fişin prizde olmadığından veya şalterin kapalı olduğundan emin olunuz.
- Her kullanımdan sonra fırının iç yüzeylerinde oluşan kirleri yağ çözücü sprey kullanarak yumuşak bir bez ile cihaz tam soğumadan temizleyiniz.
- Cihazın temizliğinde asit ve türevi malzemeler kullanmayınız.
- Cihazın temizliğini yaparken basınçlı su ve buhar kullanmayınız.
- Cihazı bulaşık teli gibi krom malzemeyi çizebilecek malzemeler ile temizlemeyiniz.

➤ Periyodik Olarak Yapılması Gerekenler;

- Bakım sadece eğitimli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın periyodik bakımın her 15 günde bir yapınız.
- Kullanım sıklığına göre aydınlatma lambasını kontrol ediniz.
- Kullanım sıklığına göre, cihazın kontaktör bakımı elektrik bağlantısı kesildikten sonra kuru hava püskürterek yapılmalıdır.(EMP.6+6 - EMP.9+9)

ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

F SORUN GİDERME

CİHAZ ÇALIŞMIYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Cihazın fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.2. Elektrik bağlantısını kontrol ediniz.3. Sigortanın açık olup olmadığını kontrol ediniz.4. Rezistansları kontrol ediniz.
-------------------------	--

İYİ PİŞİRMİYOR	<ol style="list-style-type: none">1. Sıcaklık ayarını kontrol ediniz.2. Fırına kapasitesi kadar ürün yerleştiriniz.
-----------------------	--

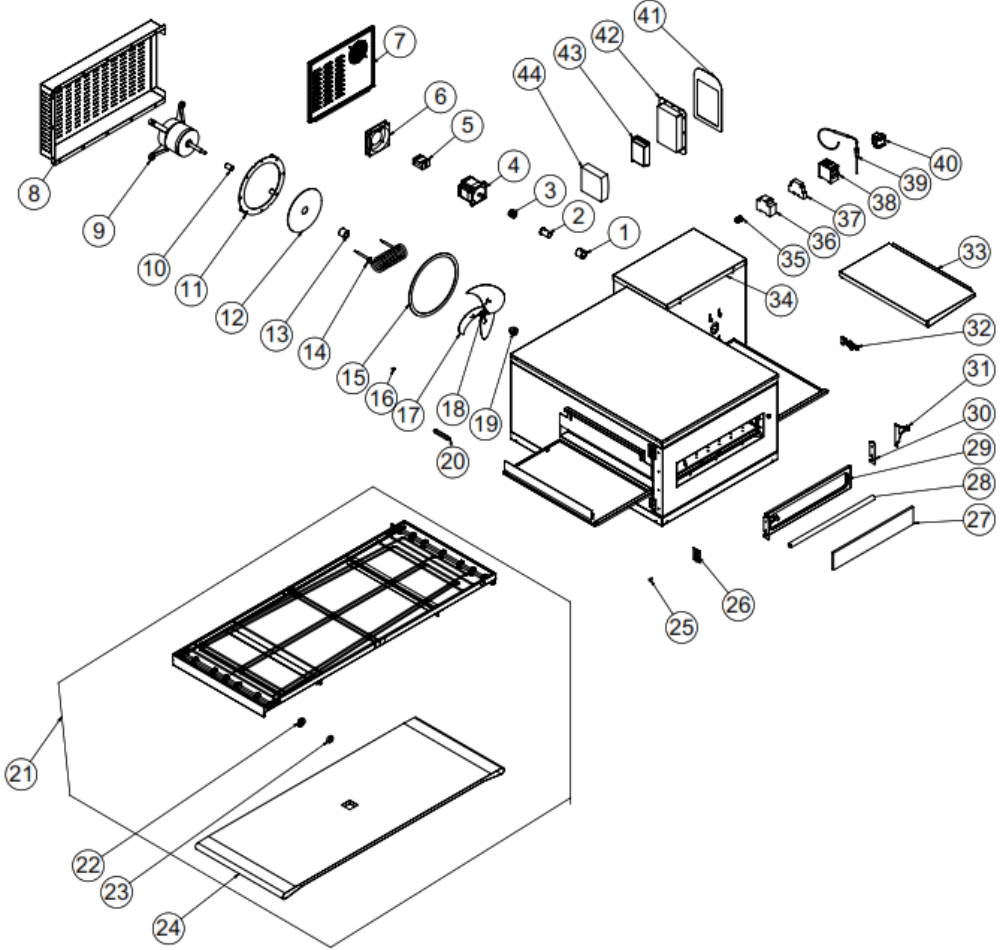
CİHAZ DURDU	<ol style="list-style-type: none">1. Cihaz, voltaj düşüklüğü nedeniyle durabilir. Bu durumda voltajı kontrol ediniz.2. Fırın çalışma sıcaklığı maksimum dereceyi aştığı zaman otomatik olarak "Stop" konumuna geçer.
--------------------	---

ARIZA MESAJI	AÇIKLAMA	NOT
E01	Ekran kartı ile röle kartı arasındaki bağlantı ile ilgili arızadır.	Bağlantı kablosunu ve bağlantılarını kontrol ediniz.
E02	Fırın termokupl arızasıdır.	Termokupl ve bağlantısını kontrol ediniz.
E05	Ortam sıcaklığını ölçen sensörde arıza var.	Kart üzerindeki ortam sensörünü kontrol ediniz.
E06	Firma tarafından belirlenir.	Şu anda pasif
E07	Brülörden gelen arıza sinyalidir.	Brülörü resetleyiniz.

- Fırınlarda pişirme uygun kalitede yapılmıyor ise,
- Güvenlik fonksiyonlarından herhangi biri çalışmıyor ise,
 - Cihazı kullanmayınız.

*Yukarıdaki sorunlar yine de devam ediyor ise yetkili servislerimizle irtibat kurunuz.

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



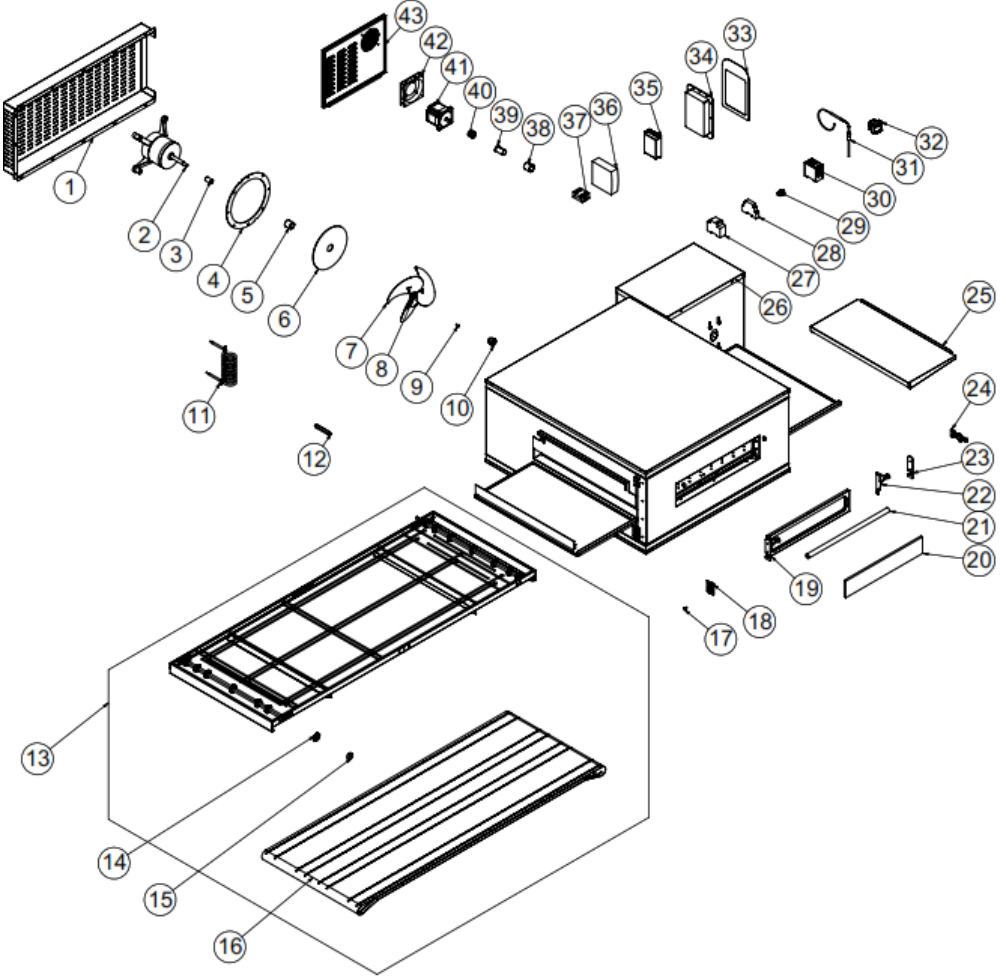
EMP.50E-1340

ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU: EMP.50E-1340		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	KONVEYÖR MİL YERİ	YTL-KNX.EPZ-KS-0031
2	YAY GEÇME PARÇASI	YTL-KNX.EPZ-KS-0030
3	YAY Ø 29*1,6	M.YAY-MUH-009
4	86MC45-S 4,5 NM STEP MOTOR	M.ELK-MTR-PZ-001
5	3X50A SSR RÖLE	JP.M.ELK-KNT-ROL-010
6	FAN 120*120*38 220V AC	M.ELK-HVL-KFN-004
7	PANO SACI	YSC-KNX.EPZ-PN-0557
8	MOTOR SACI	YSC-KNX.EPZ-PN-0565
9	3000 D/D -250W MOTOR	JP.M.ELK-MTR-FMT-014
10	MOTOR BAĞLANTI BURCU	YTL-KNX.EPZ-KS-0026
11	FLANŞ SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0157
12	KAPATMA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0185
13	MOTOR MERKEZLEME BURCU	YTL-KNX.EPZ-KS-0027
14	220V 2400W REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-PZ4-003
15	FAN ÇEMBER KUŞAĞI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0209
16	FAN BURCU	YTL-KNX.GPZ-KS-0021
17	FAN SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0185
18	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0158
19	FAN KANADI BAĞLANTI BURCU	YTL-KNX.EPZ-KS-0028
20	BAĞLANTI PARÇASI	YTL-KNX.EPZ-KS-0025
21	KONVEYÖR	ARA-KNX.EPZ-0055
22	KONVEYÖR SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0161
23	KONVEYÖR MİL BURCU	YTL-KNX.GPZ-KS-0011
24	535MM*2,7 MT KONVEYÖR BANDI	M.AKS-SPT-TEL-018
25	KAPAK PİMİ	YTL-KNX.EPZ-KS-0029
26	MENTEŞE	JP.M.AKS-MNT-İNX-002
27	489*91*10 MM CAM	M.CAM-TMP-051
28	KULP BORUSU	YBR-KNX.EPZ-KS-0009
29	KAPAK SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0131
30	MENTEŞE SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0160
31	KAPAK SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0138
32	KİLİT	JP.M.AKS-KLT-GNL-002
33	KONVEYÖR SACI	YSC-KNX.EPZ-PN-0531
34	ŞASE	-
35	PG-16 KABLO RAKOR	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
36	EZ9F43110 10A SİGORTA	JP.M.ELK-SGR-013
37	8A 230 V AC RÖLE	JP.M.ELK-KNT-ROL-001
38	LC1D38M7 KONTAKTÖR	JP.M.ELK-KNT-KNT-024
39	J TİPİ TERMOKULP 15 CM	M.ELK-EDM-JKT-018
40	350 °C LİMİTÖR	M.ELK-MEK-LMT-014
41	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-094
42	ELEKTRONİK KART	M.ELK-BRL-KPFE-001
43	CWD556 STEP MOTOR SÜRÜCÜSÜ	JP.M.ELK-SRC-005
44	EDR 120-24 GÜÇ KAYNAĞI	JP.M.ELK-EDM-ERK-007

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

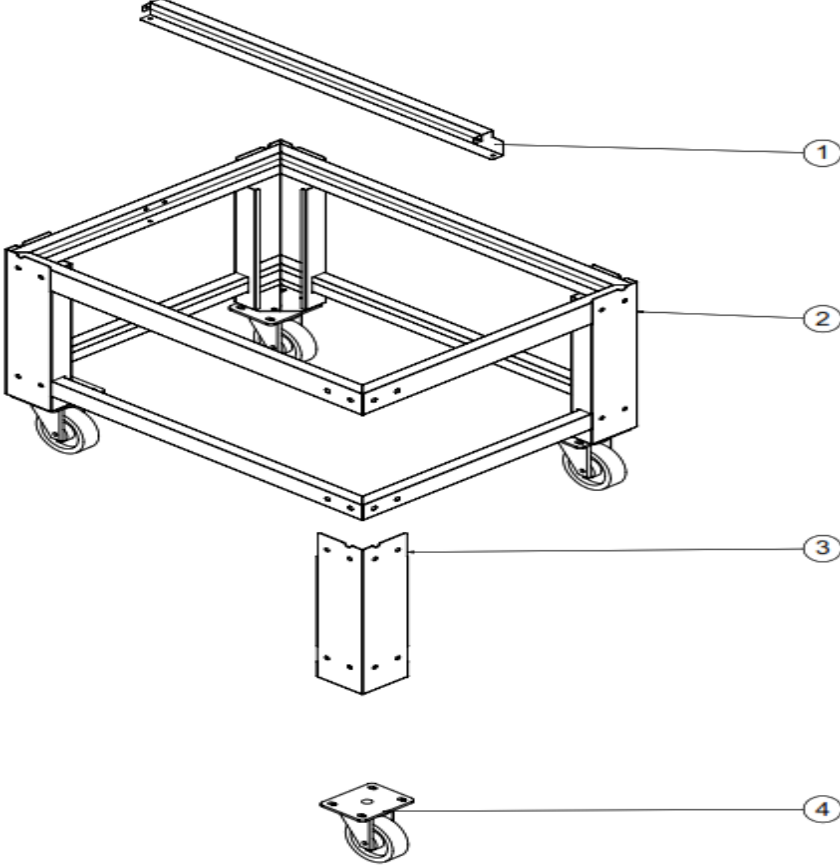


ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU: EMP.60E-1530		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	MOTOR SACI	YSC-KNX.EPZ-PN-0606
2	3000 D/D -250W MOTOR	JP.M.ELK-MTR-FMT-014
3	MOTOR BAĞLANTI BURCU	YTL-KNX.EPZ-KS-0026
4	FLANŞ SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0157
5	MOTOR MERKEZLEME BURCU	YTL-KNX.EPZ-KS-0027
6	KAPATMA SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0154
7	FAN SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0185
8	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0158
9	FAN PİMİ	YTL-KNX.GPZ-KS-0021
10	FAN KANADI BAĞLANTI BURCU	YTL-KNX.EPZ-KS-0028
11	220V 2400W REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-PZ4-003
12	BAĞLANTI PARÇASI	YTL-KNX.EPZ-KS-0025
13	KONVEYÖR	ARA-KNX.EPZ-0056
14	KONVEYÖR SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0104
15	KONVEYÖR MİL BURCU	YTL-KNX.GPZ-KS-0011
16	610MM*3,16 MT KONVEYÖR BANDI	M.AKS-SPT-TEL-019
17	KAPAK PİMİ	YTL-KNX.EPZ-KS-0029
18	MENTEŞE	JP.M.AKS-MNT-INX-002
19	KAPAK SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0131
20	489*91*10 MM CAM	M.CAM-TMP-051
21	KULP BORUSU	YBR-KNX.EPZ-KS-0009
22	KAPAK SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0138
23	MENTEŞE SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0160
24	KİLİT	JP.M.AKS-KLT-GNL-002
25	KONVEYÖR SACI	YSC-KNX.GPZ-PN-0376
26	ŞASE	-
27	EZ9F43110 10A SİGORTA	JP.M.ELK-SGR-013
28	8A 230 V AC RÖLE	JP.M.ELK-KNT-ROL-001
29	PG-16 KABLO RAKOR	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
30	LC1D38M7 KONTAKTÖR	JP.M.ELK-KNT-KNT-024
31	J TİPİ TERMOKULP 15 CM	M.ELK-EDM-JKT-018
32	350 °C LİMİTÖR	M.ELK-MEK-LMT-014
33	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-094
34	ELEKTRONİK KART	M.ELK-BRL-KPFE-001
35	CWD556 STEP MOTOR SÜRÜCÜSÜ	JP.M.ELK-SRC-005
36	EDR 120-24 GÜÇ KAYNAĞI	JP.M.ELK-EDM-ERK-007
37	3X50A SSR RÖLE	JP.M.ELK-KNT-ROL-010
38	KONVEYÖR MİL YERİ	YTL-KNX.EPZ-KS-0031
39	YAY GEÇME PARÇASI	YTL-KNX.EPZ-KS-0030
40	YAY Ø 29*1,6	M.YAY-MUH-009
41	86MC45-S 4,5 NM STEP MOTOR	M.ELK-MTR-PZ-001
42	FAN 120*120*38 220V AC	M.ELK-HVL-KFN-004
43	PANO SACI	YSC-KNX.EPZ-PN-0557

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

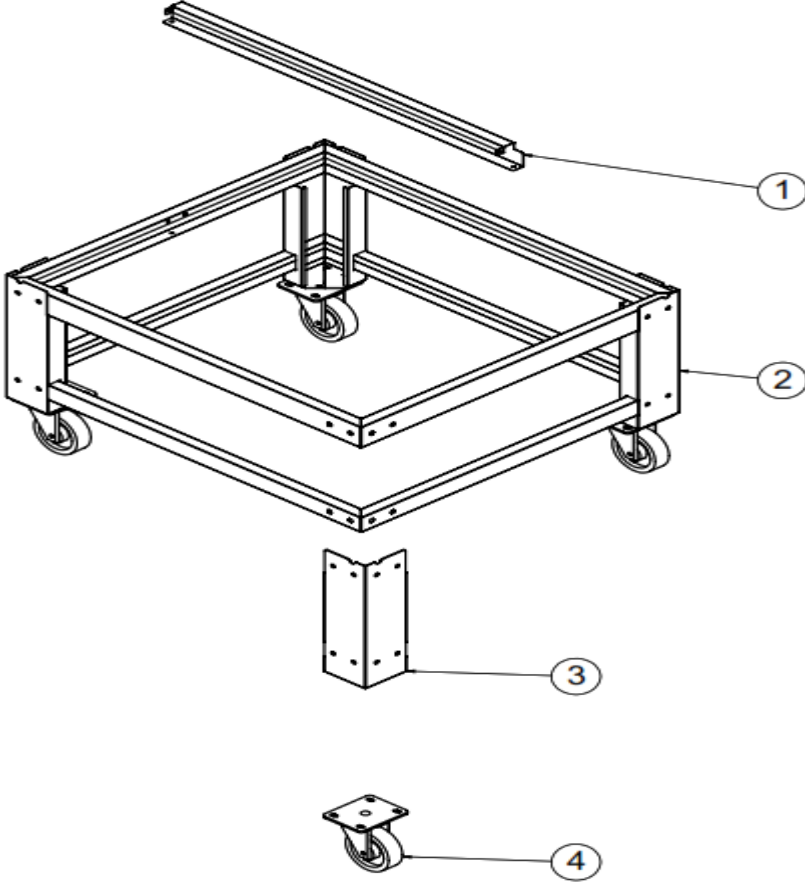


G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ

ÜRÜN KODU: EMP.50E-1340-AS		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	ARA SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0166
2	ŞASE	-
3	KÖŞE SACI	YSC-KNX.EPZ-LZ-0163
4	FRENLİ TEKER	JP.M.AKS-TKR-PSF-008

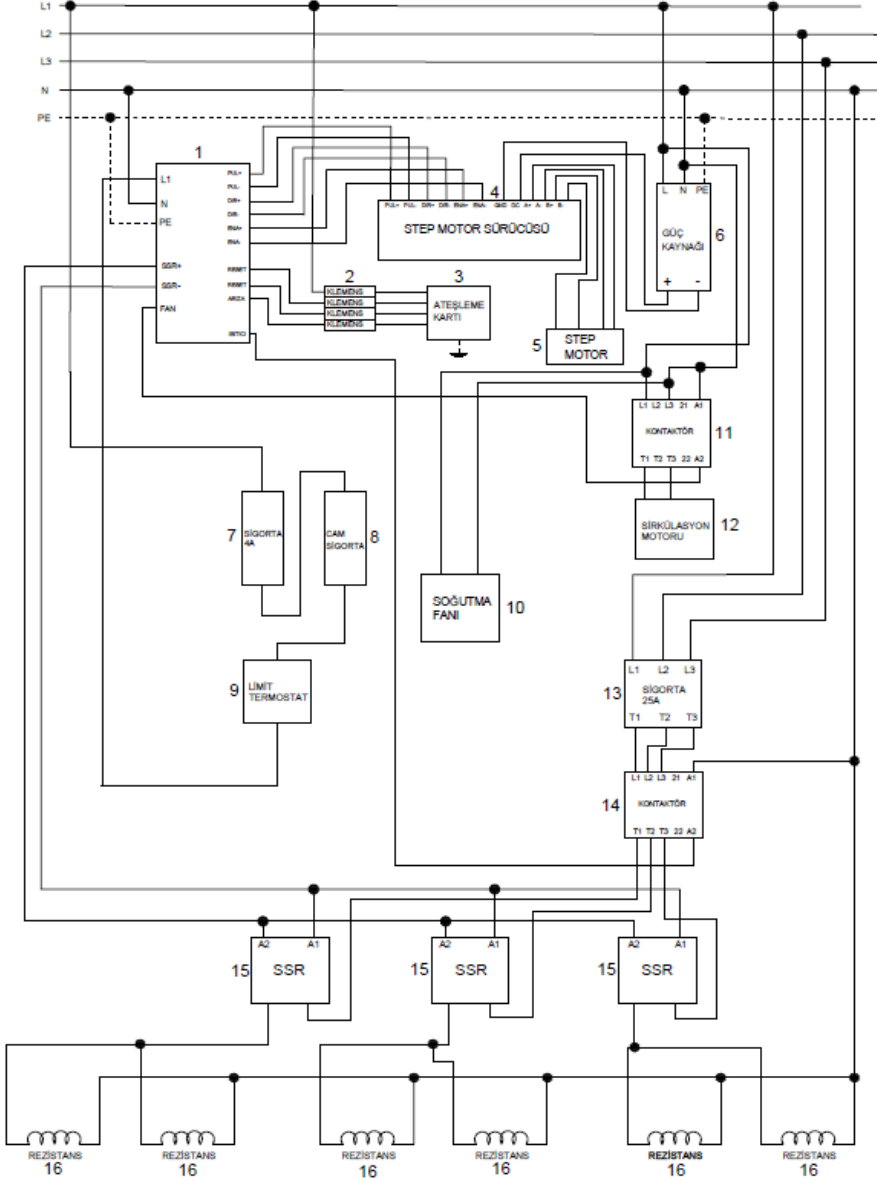
ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ



ÜRÜN KODU: EMP.60E-1530-AS		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	ARA SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0124
2	SASE	-
3	KÖŞE DİREK SACI	YSC-KNX.GPZ-LZ-0127
4	FRENLİ TEKER	JP.M.AKS-TKR-PSF-008

H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

1	Dijital Ekran
2	Klemensler
3	Ateşleme Kartı
4	Step Motor Sürücüsü
5	Step Motor
6	Güç Kaynağı
7	Sigorta 4 Amper
8	Cam Sigorta
9	Limit Termostat
10	Soğutma Fanı
11	Kontaktör
12	Sirkülasyon Motoru
13	Sigorta 25 Amper
14	Kontaktör
15	SSR
16	Rezistans

ELEKTRİKLİ KONVEYÖRLÜ PİZZA FIRINLARI

H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI

PANEL BAĞLANTISI

