

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

İÇİNDEKİLER

A	GENEL BİLGİLER	Sayfa 2
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER	Sayfa 3
A3	TAŞIMA	Sayfa 3
A4	PAKETİ AÇMA	Sayfa 4
B	MONTAJ.....	Sayfa 4
C	GENEL UYARILAR	Sayfa 5
D	CİHAZIN KULLANIMI	Sayfa 6
E	TEMİZLİK ve BAKIM	Sayfa 14
F	SORUN GİDERME	Sayfa 15
G	YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTAGE GÖRÜNÜŞ.....	Sayfa 16
H	ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI.....	Sayfa 20

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.

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

A1 TANIMLAMA

*Yüksek verim sağlayan bu cihaz, endüstriyel mutfaklarda kullanılmak üzere üretilmiş profesyonel bir konveksiyonlu fırındır.

Kodu	Ebatlar (mm)	Ağırlık (kg)	Paketleme Ölçüleri (mm)
EMP.EDKF-10	990x1160x2254	427	1320x1060x2390
EMP.EDKF-10-B	990x1160x2254	427	1320x1060x2390

A2 TEKNİK BİLGİLER

Kodu	Kapasite	Elektrik Girişi (V)	Kablo Kesiti (mm ²)	Güç (Kw)	Sigorta Seçimi (A)
EMP.EDKF-10	10 ad.40X60	380 / 50-60 HZ	5x6	26,5	50
EMP.EDKF-10-B	10 ad.40X60	380 / 50-60 HZ	5x6	26,5	50

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).

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

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.

*Konveksiyonlu fırınların bakım ve temizliğinin kolaylığı açısından, sağında ve solunda en az 50 cm boşluk bırakılmalıdır. Cihazın bağlanacağı yerde temiz su girişi ve pis su gideri olmalıdır. Su giriş hortumu fırına bağlanmalıdır. Fırının arka kısmında bulunan su çıkışı, Ø50 boru ile pis su giderine bağlanmalıdır. Cihaz davlumbaz altında çalıştırılmalıdır.

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

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.
-  *Cihazı boşta çalıştırmayınız.
-  *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



SAAT / TARİH

OTOMATİK BAŞLATMA
UYARISI

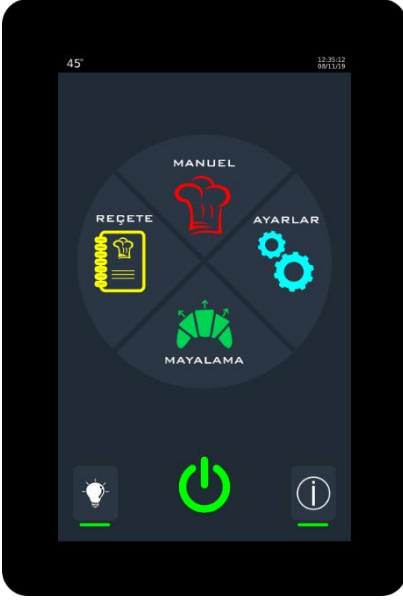
Otomatik başlatmalardan herhangi biri aktif ise burada gösterilir. Birden fazla otomatik açılma var ise sıradaki başlatma zamanı gösterilir.

ORTAM SICAKLIĞI

PANEL ON / OFF

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

ANA EKRAN



MANUEL PİŞİRME

Manuel olarak pişirme yapılacak ise buraya tıklanır

REÇETE PİŞİRME

Reçete pişirme veya reçete oluşturma, düzenleme yapılacak ise buraya tıklanır.

AYARLAR

Parametreler, Saat/ tarih ayarı ve Otomatik başlat buradan ayarlanır.

MAYALAMA

Fırın çalıştırılmadan sadece mayalama buradan yapılır.

INFO BUTONU

İmalatçı firma hakkında iletişim bilgileri ve kurulum bilgisine buraya tıklanarak ulaşılır.

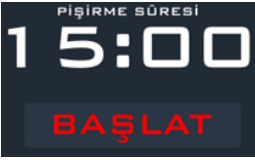


LAMBA BUTONU

Lamba açma/kapatma butonudur.

MANUEL PİŞİRME EKRANI

bu kırmızı işe ısıtıcı çıkışı
demektir.

**PIŞİRME SÜRESİ**

Buradan pişirme süresi ayarlanıp başlatılabilir. Bu süre sonunda alarm devreye girer ve süre sonu ikazı ekranda görülür. Süre sonunda, geri sayım istenirse ek süre ile devam ettirilebilir.

GERİ BUTONU

Manuel pişirmeden çıkış



butonudur.

**SOĞUTMA BUTONU**

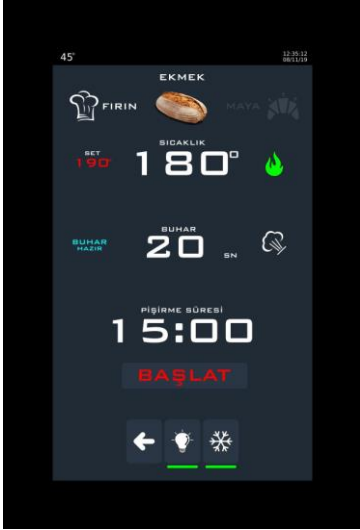
Kapı açıkken fanı çalıştırır. Fırın parametrik ısıya ulaşınca soğutma kapanır.

**SÜRE BAŞLATMA BUTONU**

Süre başlatma ve sonlandırma butonudur.

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

REÇETE PİŞİRME EKRANI



EKMEK

REÇETE İSMİ

REÇETE FOTOĞRAFI



FIRIN SEÇ

Mayalamadan fırın ekranına tıklayınız.



geçmek için

MAYALAMA SEÇ

Fırından mayalama ekranına tıklayınız.



geçmek için

SICAKLIK

Seçilmiş olan adımın yada ön



ısıtmanın sıcaklık değeri buradan ayarlanır.



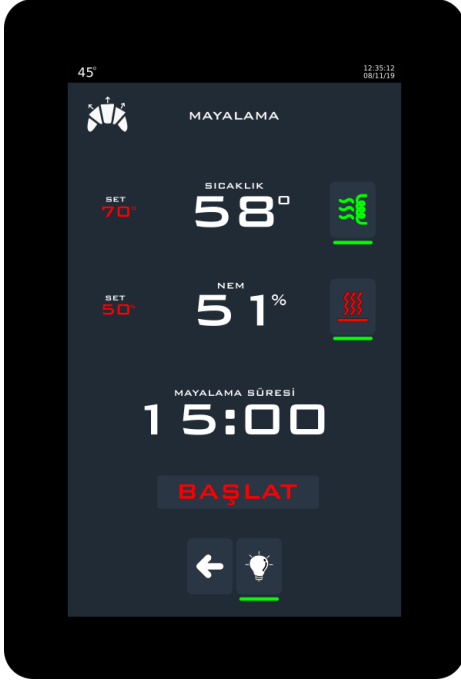
PİŞİRME SÜRESİ

Buradan pişirme süresi ayarlanıp başlatılabilir. Bu süre sonunda alarm devreye girer ve süre sonu ikazı ekranda görülür. Süre sonunda, geri sayım istenirse ek süre ile devam ettirilebilir.



BUHAR

Buhar miktarı ve buhar durumu burada gösterilir. Sağ taraftaki buhar butonu ile buharlama başlatılır. Buharlama, buhar hazır değil ise başlatılmaz.

MAYALANDIRMA EKRANI**MAYALAMA SICAKLIĞI**

Mayalendirme bölümünün anlık sıcaklığı ve set sıcaklığı burada gösterilir.

**MAYALAMA NEM**

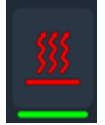
Mayalendirme bölümünün anlık nemi ve set sıcaklığı burada gösterilir.

ISITICI BUTONU

Mayalama bölümündeki ısıtıcıyı başlatır. Isıtıcı ikon yeşil ise aktif, kırmızı ise pasiftir.

**NEMLENDİRME BUTONU**

Mayalama bölümündeki buhar ısıtıcısını başlatır. İkon yeşil ise ısıtıcı aktif, kırmızı ise



pasiftir.

**MAYALAMADAN ÇIKIŞ**

Bu buton sadece mayalama yapılırken görülür. Mayalamadan çıkış için kullanılır.

MAYALAMA LAMBA BUTONU

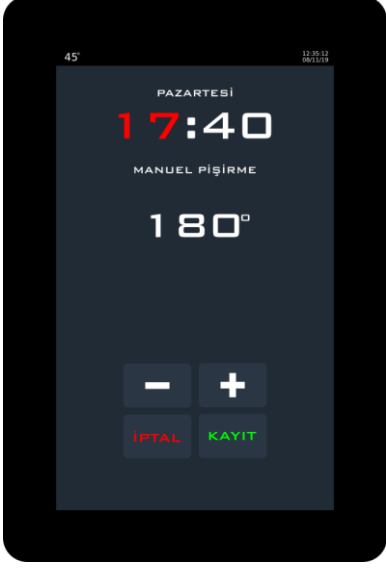
Mayalama Lamba açma/kapatma butonudur.



DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

OTOMATİK BAŞLAT EKRANI

Otomatik başlat fonksiyonu kullanılarak fırın, ayarlanan gün ve saate otomatik olarak başlatılabilir.



OTOMATİK BAŞLAT SAATI

Otomatik başlatmanın saati buradan

ayarlanır.

REÇETE / MANUEL SEÇİMİ

Otomatik başlatmanın manuel ekranda mı yoksa reçete olarak mı başlatılacağı buraya tıklatılarak seçilir.



SICAKLIK

Manuel pişirme seçilmiş ise otomatik başlatmanın alt ve üst set sıcaklığı buradan ayarlanır.



OTOMATİK BAŞLAT ON/OFF

Otomatik başlat bu butona tıklanarak aktif edilir.



PARAMETRELER

01-) LAMBA SÜRESİ

Lamba aktif edildikten sonra açık kalma süresidir. 0 – 99 saniye arasında ayar yapılabilir. Ayar sıfır olarak ayarlanır ise lamba otomatik olarak kapanmayacaktır.

02-) LAMBA FLAŞÖR

Alarm yada arıza durumlarında lambanın flaşlı çalışması isteniyor ise bu parametrenin "ON" olarak seçilmiş olması gerekir. Alarm veya arıza bittiğinde, lamba butonunun son durumuna bağlı olarak, lamba aktif veya pasif olur.

03-) FLAŞÖR ON SÜRESİ (sn)

Flaşlı çalışmada lambanın açık kalma süresidir. Bu süre 1 – 10 saniye arasında bir değer olarak ayarlanabilir.

04-) FLAŞÖR OFF SÜRESİ (sn)

Flaşlı çalışmada lambanın kapalı kalma süresidir. Bu süre 1 – 10 saniye arasında bir değer olarak ayarlanabilir.

05-) BUTON SESİ

Herhangi bir işlem için ekrana tıkladığımızda duyulan tuş sesi buradan aktif veya pasif edilir.

06-) ALARM

Süre sonlarındaki korna sesi buradan aktif veya pasif edilir. Arıza durumunda alarm off olsa dahi korna çıkış verir.

07-) DİL

Cihaz dil seçeneği buradan ayarlanır. TÜRKÇE veya İNGİLİZCE olarak ayarlanabilir.

08-) ŞİFRE

Parametrelere girişte sorulan şifredir.

09-) BUHAR MAKSİMUM SET

Set değeri olarak ayarlanabilecek maksimum set değeri buradan ayarlanır. Bu parametre 0 ile 99 arasında ayarlanabilir.

10-) BUHAR HAZIR SICAKLIĞI

Fırın buhar sensörü "TERMOKUPL" olarak seçilmiş ise buhar hazırlama için gerekli set sıcaklığı buradan ayarlanır. Bu parametre, 0 ile 200 arasında bir değer ayarlanabilir.

11-)MAKSİMUM SET SÜRESİ

Cihazdaki geri sayım süreleri, en çok burada ayarlanan süre kadar ayarlanabilir. Bu parametre 0 ile 999 dakika arasında ayarlanabilir.

12-) SOĞUTUCU SICAKLIĞI

Soğutucu devreye girdikten sonra fırın sıcaklığı burada ayarlanan sıcaklığa ulaştıktan sonra soğutma devre dışı olur.

13-) FAN YÖNÜ

Fanın tek yada çift yönlü çalışması buradan ayarlanabilir.

14-) FAN SAĞ SÜRESİ (sn)

Fanın aktif olduğu andan itibaren sağa dönme süresidir. Bu süre sonunda fan pasif olur ve diğer yöne dönmek için beklemeye başlar. Bu parametre 5 – 999 saniye arasında ayarlanabilir.

15-) FAN SOL SÜRESİ (sn)

Fanın aktif olduğu andan itibaren sol dönme süresidir. Bu süre sonunda fan pasif olur ve diğer yöne dönmek için beklemeye başlar. Bu parametre 5 – 999 saniye arasında ayarlanabilir.

16-) FAN BEKLEME SÜRESİ (sn)

Fanın yön değiştirmeden önce beklediği süredir. Bekleme süresinin amacı, fanın yön değiştirirken zarar görmesini engellemektir. Bu parametre 1 – 99 saniye arasında ayarlanabilir.

17-) ASPİRATÖR SÜRESİ (sn)

Bu parametre sıfırdan farklı seçilmiş ise aspiratör aktif edildikten sonra burada ayarlanan süre kadar çalışır ve pasif konuma geçer.

18-) DÖNER TABLA

Döner tabla fonksiyonu bu parametre ile açılıp kapatılabilir.

19-) DÖNER YÖNÜ

Döner tablanın tek yada çift yönlü çalışması buradan ayarlanabilir.

20-) DÖNER TABLA SAĞ SÜRESİ (dk)

Döner tablanın aktif olduğu andan itibaren sağa dönme süresidir. Bu süre sonunda döner tabla pasif olur ve diğer yöne dönmek için beklemeye başlar. Bu parametre 1 – 999 dakika arasında ayarlanabilir.

21-) DÖNER TABLA SOL SÜRESİ (dk)

Döner tablanın aktif olduğu andan itibaren sola dönme süresidir. Bu süre sonunda döner tabla pasif olur ve diğer yöne dönmek için beklemeye başlar. Bu parametre 1 – 999 dakika arasında ayarlanabilir.

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

22-) DÖNER TABLA BEKLEME SÜRESİ (sn)

Fanın yön değiştirmeden önce beklediği süredir. Bekleme süresinin amacı, fanın yön değiştirirken zarar görmesini engellemektir. Bu parametre 1 – 99 saniye arasında ayarlanabilir.

23-) DÖNER TABLA SENSÖRÜ

Bu parametre aktif (ON) is döner tabla kapı açıldığında konum sensörünü görene kadar dönmeye devam eder ve sensörü gördüğü anda durur. Konum sensörü kullanılmayacak ise bu parametre pasif (OFF) edilir, bu durumda kapı açıldığı anda döner tabla durur ve manuel olarak buton ile hareket ettirilebilir.

24-) ELEKTRİKLİ/GAZLI

Fırının ısıtma sistemi ELEKTRİKLİ yada GAZLI olarak buradan ayarlanmalıdır.

25-) ISITICI HİSTEREZİS

Anlık sıcaklık değeri, set değerine ulaştığı anda ısıtıcı pasif konuma geçer. Isıtıcının set değerine göre kaç santigrat derece düşüşte tekrar aktif olacağı buradan ayarlanır. Bu parametre 1 ile 10 arasında ayarlanabilir. Örneğin; bu parametre 2 °C, sıcaklık set değeri ise 250 °C girilmiş olsun. Anlık sıcaklık değeri 250 °C'ye ulaştığında ısıtıcı pasif konuma geçer. Bir süre sonra anlık sıcaklık değeri düşmeye başlar. Anlık sıcaklık değeri $250 - 2 = 248$ °C'nin altına düştüğü anda yani 247 °C olduğu anda ısıtıcı tekrar aktif olur ve sıcaklık değerini 250 °C ye ulaştırmaya çalışır.

26-) FIRIN ISI MAKSİMUM SET

Set sıcaklığı için ayarlanabilecek maksimum değerdir. Bu parametre 0 ile 500 arasında ayarlanabilir.

27-) BRÜLÖR RESET SÜRESİ

Fırın ısıtma sistemi GAZLI iken, brülör arızası oluşursa arızayı gidermek için brülör "RESET" butonuna tıklayarak resetlenmelidir. "RESET" butonuna tıkladığımızda röle kartındaki "BRÜLÖR RESET" çıkışı burada ayarlanan süre kadar aktif olur ve süre sonunda yine pasif konuma geçer. Bu parametre 1 ile 99 saniye arasında bir değer ayarlanabilir.

28-) MAYALAMA

Bu parametre aktif edilirse, mayalama ile ilgili bütün birimler ekranlardan kaldırılır ve çıkışları pasif kalır.

29-) MAYALAMA SENSÖRÜ

Bu parametre ile mayala sensörü "TERMOKUPL" olarak yada "NEM SENSÖRÜ" olarak ayarlanabilir. Mayalama sensörü "TERMOKUPL" seçilirse mayalamada sadece sıcaklık kontrolü yapılır, mayalama sensörü "NEM SENSÖRÜ" seçilmiş ise mayalamada SICAKLIK ve NEM kontrolü yapılır.

30-) MAYALAMA LAMBASI

Mayalama bölümündeki lamba kullanılmayacak ise bu parametre OFF yapılır.

31-) HAZNE DOLUM SÜRESİ (sn)

Mayalama bölümündeki haznenin maksimum dolum süresidir. Eğer hazne burada ayarlanan sürede dolmaz ise bir arıza durumu olduğu düşünülür ve ekranda arıza oluşur.

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 yağ vb. kirleri yumuşak bir bez ve duş sprey ünitesi ile cihaz tam soğumadan temizleyiniz. Cihazı temizledikten sonra biriken su, pıssu giderinden akacaktır.
- Fırın camlarında oluşan yağ ve tortuların temizlenebilmesi için, kapağın iç camını açınız. Bunun için alt ve üst kısmında bulunan kilit mekanizmasını açınız.
- 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.
- Termik, röle, kontrol cihazı, balans, manyetik filtre, fan, switch ve lamba parçalarının bakımları olmadığı için, bozulduğu zaman değiştirilirler.
- Kullanım sıklığına göre, cihazın kontaktör bakımı elektrik bağlantısı kesildikten sonra kuru hava püskürterek yapılmalıdır.

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

F SORUN GİDERME

OLASI ARIZALAR

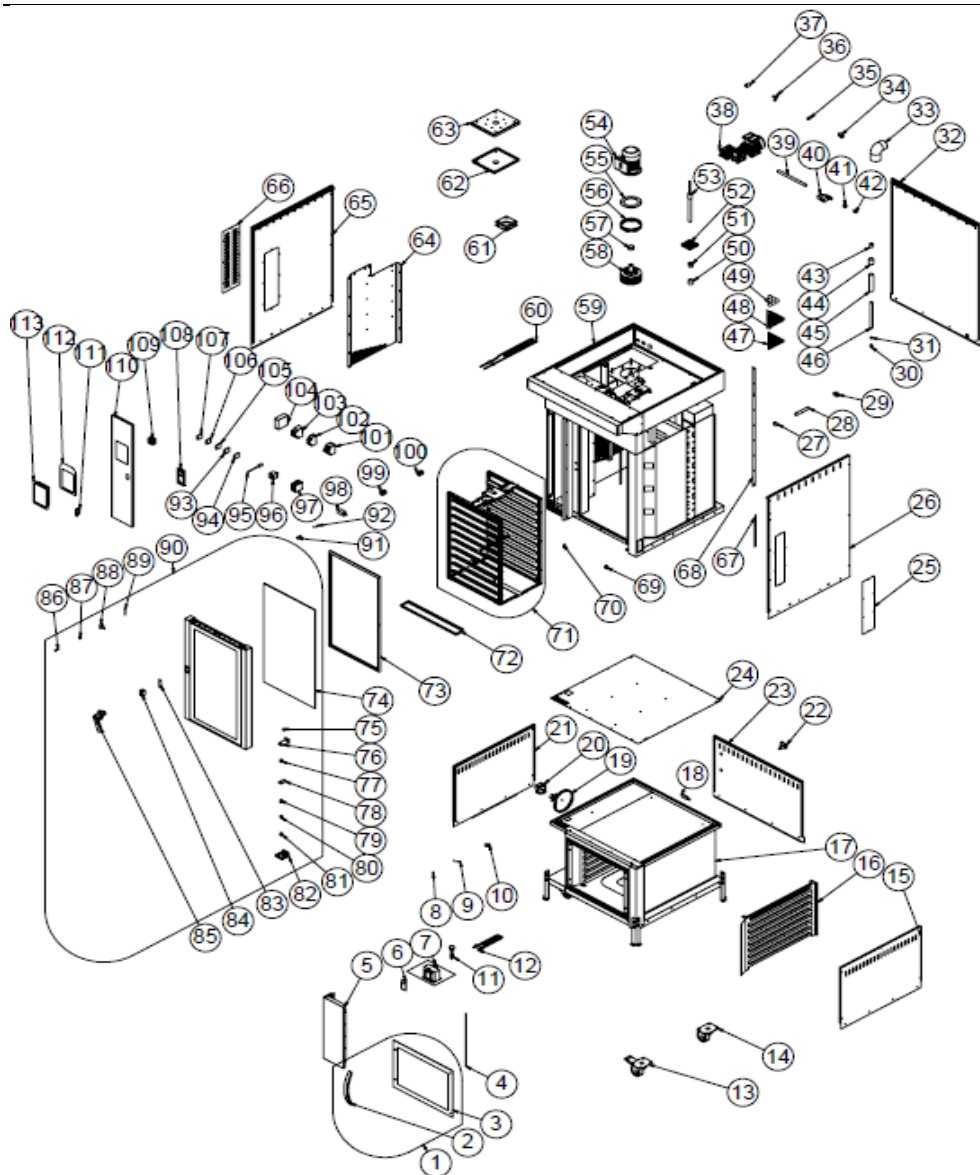
ARIZA	AÇIKLAMA	NOT
E01 – BAĞLANTI ARIZASI	Ekran kartı ile röle kartı arasındaki bağlantı ile ilgili arızadır.	Bağlantı kablosunu ve bağlantılarını kontrol ediniz.
E02 – TC1 ARIZASI	Fırın termokupl arızasıdır.	Termokupl ve bağlantısını kontrol ediniz.
E03 –		
E04 – TC3 ARIZASI	Mayalama termokupl arızasıdır.	Termokupl ve bağlantısını kontrol ediniz.
E05 – ORTAM SENSÖRÜ ARIZASI	Ortam sıcaklığını ölçen sensörde arıza var.	Kart üzerindeki ortam sensörünü kontrol ediniz.
E06 – GENEL ARIZA	Firma tarafından belirlenir.	ŞİMDİLİK PASİF
E07 – BRÜLÖR ARIZASI	Brülörden gelen arıza sinyalidir.	Brülörü resetleyiniz.
E08 – SENSÖR ARIZASI	Mayalama sensörü arızasıdır.	Mayalama sensörünü kontrol ediniz.
E09 – HAZNE DOLUM ARIZASI	Mayalama haznesi parametrik sürede dolamadı.	Hazneyi ve su bağlantısını kontrol ediniz.

- 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.

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

G YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU: EMP.EDKF-10/10B		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	KAPAK	ARA-KNX.KFR-0031
2	KULP-310 MM	M.AKS-KLP-END-001
3	647*485*6 MM CAM	M.CAM-BTMP-009
4	KAPAK MİLİ	YTL-KNX.KFR-KS-0067
5	ÖN PANEL SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0322
6	LAMBA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
7	ELEKTRİK PANOSU	M.ELK-AKE-EDKF-001
8	SİLİKON	M.PLS-SLK-007
9	SENSÖR	M.ELK-EDM-ETR-004
10	PG-11 KABLO RAKOR	M.ELK-RKR-PLS-003
11	SU SEVİYE ŞAMANDIRASI	M.TES-SMD-001
12	2000W-220V REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-KFR-012
13	SARHOŞ TEKER	JP.M.AKS-TKR-PSF-005
14	SARHOŞ TEKER	JP.M.AKS-TKR-PS-004
15	YAN SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0582
16	RAF SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0318
17	ŞASE	-
18	1/2 FİLTRE	M.MEK-TES-FLT-001
19	1500W-220V REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-KFR-011
20	FAN MOTORU	M.ELK-MTR-FMT-004
21	YAN SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0582
22	VENTİL ES180/88 0,02/1MPA 0,2/10 BAR 50-60HZ	M.TES-SU-VTL-001
23	ARKA SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0583
24	ÜST SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0585
25	KAPAK SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0548
26	YAN GÖVDE SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0544
27	21,3*2 MM DİRSEK	M.MEK-TES-INX-007
28	TAHLİYE BORUSU	YBR-KNX.KFR-KS-0039
29	1/2 PİRİNÇ DİRSEK	M.GAZ-TES-SRI-001
30	NOZUL	M.AKS-NZL-SRI-001
31	KAMA	M.MUH-001
32	ARKA GÖVDE SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0542
33	13*23 HORTUM	M.MEK-TES-HRT-015
34	19-26 HORTUM KELEPÇESİ 14MM	M.MEK-TES-KLP-003
35	HORTUM REKORU	M.GAZ-TES-SRI-031
36	1/2 PİRİNÇ T BORU	M.MEK-TES-SRI-001-001
37	MAŞON 3/4	M.MEK-TES-INX-010

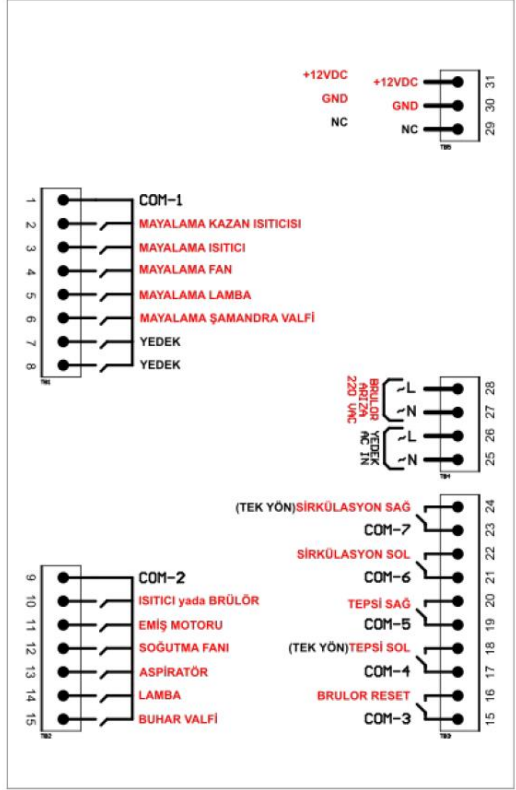
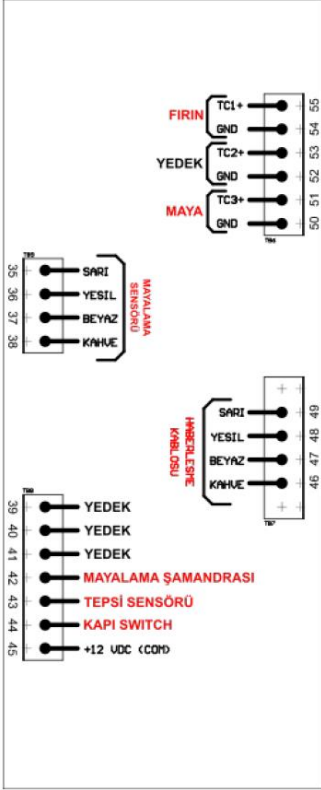
DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

38	ESV30+ESV30 REDÜKTÖR	M.ELK-MTR-RMB-003
39	SU BORUSU	YBR-KNX.KFR-KS-0038
40	VALF 220V 1/2 T-GM 103	M.ELK-SLN-MTL-002
41	REDÜKSİYON PİRİNÇ 3/4-1/2	M.GAZ-PLT-PLC-006
42	NİPEL 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
43	MAŞON 1/2	M.MEK-TES-INX-002
44	MAŞON 1"	M.MEK-TES-INX-009
45	SU GİRİŞ BORUSU (32*2-170 MM 304)	YBR-KNX.KFR-KS-0042
46	SU GİRİŞ BORUSU	YBR-KNX.KFR-KS-0041
47	FİLTRE SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0591
48	SULUK SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0308
49	BİLYA Ø31,75mm	M.MUH-022
50	REDÜKTÖR MİLİ BURÇ YERİ	YTL-KNX.KFR-KS-0069
51	REDÜKTÖR MİL BURCU	YTL-KNX.KFR-KS-0070
52	RULMAN UCF 205 (Ø25MM)	M.RLM-YRL-002
53	REDÜKTÖR MİLİ	YTL-KNX.KFR-KS-0071
54	0,37 KW 3000 D/DK MOTOR	M.ELK-MTR-RMB-008
55	FLANŞ SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0452
56	FLANŞ SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0447
57	ARA PARÇA	YTL-KNX.KFR-KS-0107
58	FAN	M.FAN-KON-001
59	ŞASE	-
60	1280W-220V REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-KFR-013
61	FAN 120*120*38 220V AC	M.ELK-HVL-KFN-004
62	MOTOR BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0449
63	MOTOR BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0448
64	KAPATMA SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0494
65	YAN GÖVDE SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0543
66	KAPAK SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0547
67	PERDE AYAR SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0281
68	PERDE SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0274
69	MIKNATIS	M.MIK-KFR-001
70	ALT MERKEZLEME PİMİ	YTL-KNX.KFR-KS-0073
71	RAF	ARA-KNX.KFR-0036
72	SULUK SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0565
73	CONTA	M.CNT-KFR-008
74	1025*558*8 MM CAM	M.CAM-BTMP-010
75	KAPAK STOP MİLİ	YTL-KNX.KFR-KS-0076
76	MENTEŞE SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0301
77	KAPAK ÜST MENTEŞE PİMİ	YTL-KNX.KFR-KS-0074
78	TAKVİYE SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0287

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

79	KAPAK MENTEŞE BURCU	YTL-KNX.KFR-KS-0075
80	PUL	YSC-KNX.KFR-LZ-0379
81	KAPAK ALT MENTEŞE PİMİ	YTL-KNX.KFR-KS-0077
82	MENTEŞE SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0300
83	KAPAK KARŞILIK İÇ SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0302
84	KAPAK KARŞILIK SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0303
85	T TİPİ KOL	M.AKS-KLP-LUX-005
86	RAF ASKI PİMİ	YTL-KNX.KFR-FS-0003
87	TİPA	M.PLS-OZL-004
88	MENTEŞE	M.AKS-MNT-MTL-002
89	MENTEŞE MİLİ	YTL-KNX.KFR-KS-0072
90	KAPAK	ARA-KNX.KFR-0035
91	ÇİVATA	YTL-KNX.KFR-KS-0111
92	SENSÖR	M.ELK-SNS-EDKF-001
93	AVK4 KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-001
94	AVK 6 KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-008
95	120 CM J TİPİ TERMOKUPL	M.ELK-EDM-JKT-001
96	LC1K0901M7 KONTAKTÖR	JP.M.ELK-KNT-KNT-020
97	LC1D38M7 KONTAKTÖR	JP.M.ELK-KNT-KNT-024
98	16 AC 240V 1-6KW SWİTCH	M.ELK-SWC-EMAS-003
99	PG-21 KABLO RAKOR	JP.M.ELK-RKR-PLS-008
100	PG-29 KABLO RAKOR	M.ELK-RKR-PLS-006
101	EZ9F43110 10A SİGORTA	JP.M.ELK-SGR-013
102	EZ9F43350 50A SİGORTA	JP.M.ELK-SGR-016
103	ŞALTER	JP.M.ELK-SLT-MK-009
104	MDR 20-12 GÜÇ KAYNAĞI	JP.M.ELK-EDM-ERK-004
105	AVK4 KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-021
106	KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-024
107	KLEMENS	JP.M.ELK-KLM-061
108	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0270
109	360 °C LİMİTÖR	JP.M.ELK-MEK-LMT-004
110	ÖN PANEL SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0264
111	KİLİT	JP.M.AKS-KLT-GNL-004
112	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-094
113	KONTROL KARTI	M.ELK-BRL-SLV-002
114	FAN VE MOTOR	ARA-KNX.KFR-0063

H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



KUMANDA DEVRESİ

DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (ELEKTRİKLİ)

H ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI

