

# DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

## İÇİNDEKİLER

<b>A</b>	<b>GENEL BİLGİLER</b> .....	<b>Sayfa 2</b>
A1	TANIMLAMA.....	Sayfa 3
A2	TEKNİK BİLGİLER.....	Sayfa 3
A3	TAŞIMA .....	Sayfa 3
A4	PAKETİ AÇMA .....	Sayfa 4
<b>B</b>	<b>MONTAJ</b> .....	<b>Sayfa 4</b>
<b>C</b>	<b>GENEL UYARILAR</b> .....	<b>Sayfa 5</b>
<b>D</b>	<b>CİHAZIN KULLANIMI</b> .....	<b>Sayfa 6</b>
<b>E</b>	<b>TEMİZLİK ve BAKIM</b> .....	<b>Sayfa 14</b>
<b>F</b>	<b>SORUN GİDERME</b> .....	<b>Sayfa 15</b>
<b>G</b>	<b>ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI</b> .....	<b>Sayfa 16</b>
<b>H</b>	<b>GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ</b> .....	<b>Sayfa 17</b>
<b>I</b>	<b>YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ</b> .....	<b>Sayfa 18</b>
<b>J</b>	<b>ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI</b> .....	<b>Sayfa 22</b>

## 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 (GAZLI)

## 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.GDKF-10	990x1160x2254	427	1320x1060x1390
EMP.GDKF-10-B	990x1160x2254	427	1320x1060x1390

## A2 TEKNİK BİLGİLER

KODU	EMP.GDKF-10-B	EMP.GDKF-10-B
KAPASİTE	10 – 40x60	10 – 40x60
GÜCÜ (KW)	46,43	46,43
ÇALIŞMA GERİLİMİ (V)	220	220
GAZ TÜKETİMİ (DOĞALGAZ)	4,9 m <sup>3</sup> /h	4,9 m <sup>3</sup> /h
GAZ TÜKETİMİ (LPG)	3,65 kg/h	3,65 kg/h

## 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 (GAZLI)

### 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 (GAZLI)

## 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

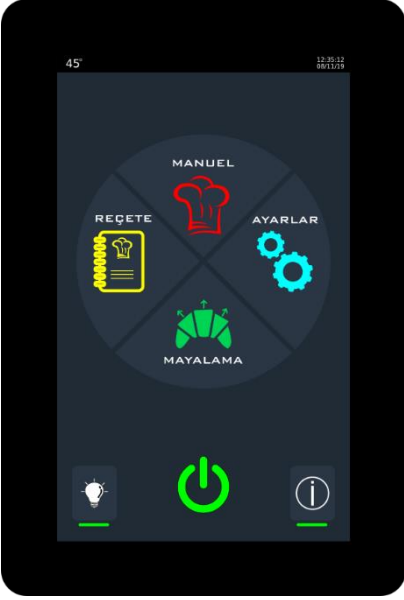
Otomatik başlatmalardan herhangi biri aktif ise burada gösterilir. Birden fazla otomatik açılma var ise sıradaki başlatma zamanı gösterilir.

ORTAM SICAKLIĞI

PANEL ON / OFF

# DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

## 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.

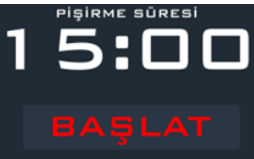


### LAMBA BUTONU

Lamba açma/kapatma butonudur.

**MANUEL PİŞİRME EKRANI**

bu kırmızı ise 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 ulaştınca soğutma kapanır.

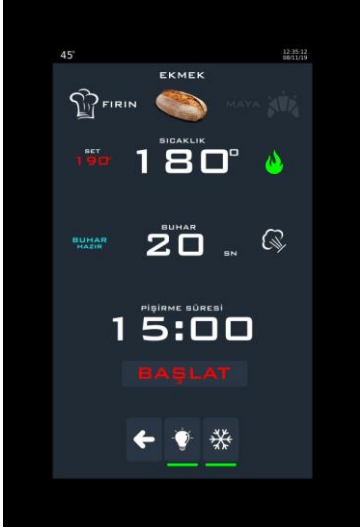
**SÜRE BAŞLATMA BUTONU**

Süre başlatma ve sonlandırma butonudur.



# DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

## REÇETE PİŞİRME EKRANI



**EKMEK**

### REÇETE İSMİ

### REÇETE FOTOĞRAFI



### FIRIN SEÇ

Mayalamadan fırın ekranına tıklayınız.



geçmek için

### MAYALAMA SEÇ

Fırından mayalama ekranına tıklayınız.



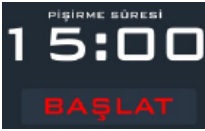
geçmek için

### SICAKLIK

Seçilmiş olan adımın yada ön



ısıtmanın sıcaklık değeri buradan ayarlanır.



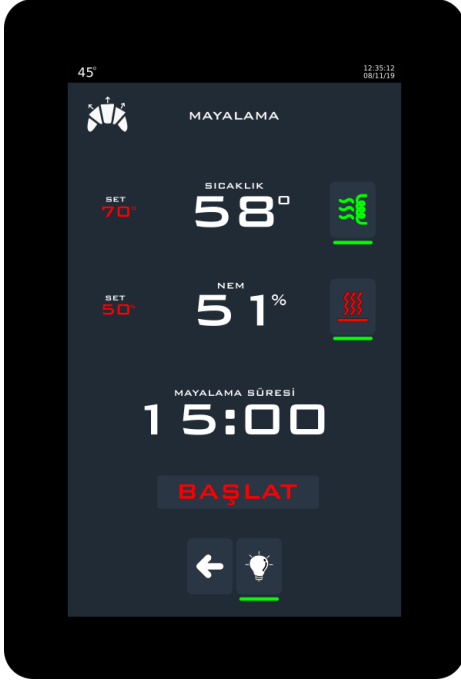
### PİŞİRME SÜRESİ

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**

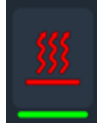
Mayalendirme bölümünün anlık nemi ve set sıcaklığı burada gösterilir.

**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**

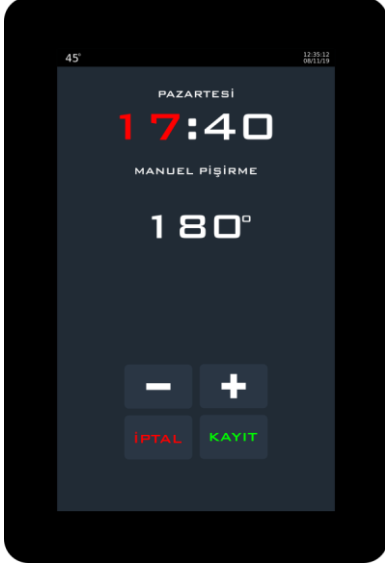
Mayalama Lamba açma/kapatma butonudur.



# DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

## 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.

### MANUEL PIŞİRME



### 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.

## DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

### **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 değiştiren 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 (GAZLI)

### **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, pis su 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.
- Fan, switch, lamba ve ventil parçalarının bakımları olmadığı için, bozulduğu zaman değiştirilirler.
- Kullanım sıklığına göre, cihazın kontaktör bakımı elektrik bağlantısı kesildikten sonra kuru hava püskürterek yapılmalıdır.
- Belirli aralıklarla gaz bağlantı hortumlarını kontrol ediniz. Yırtık, delik vb. durumlarda hortumları değiştiriniz.
- Belirli aralıklarla cihazın bulunduğu ortamın havalandırmasını kontrol ediniz.

## DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

### 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 (GAZLI)

## G ENJEKTÖR DEĞİŞİMİ ve GAZ AYARI

## FIRIN BRÜLÖR - ENJEKTÖR DEĞİŞİM TABLOSU

Gaz Ailesi	Gaz		GDKF-10-10B
			Enjektör Ø mm
2	G20		1,8
	G25		1,8
3	G30	30 mbar	1,2
		50 mbar	1,2
	G31	37 mbar	1,2
		50 mbar	1,2

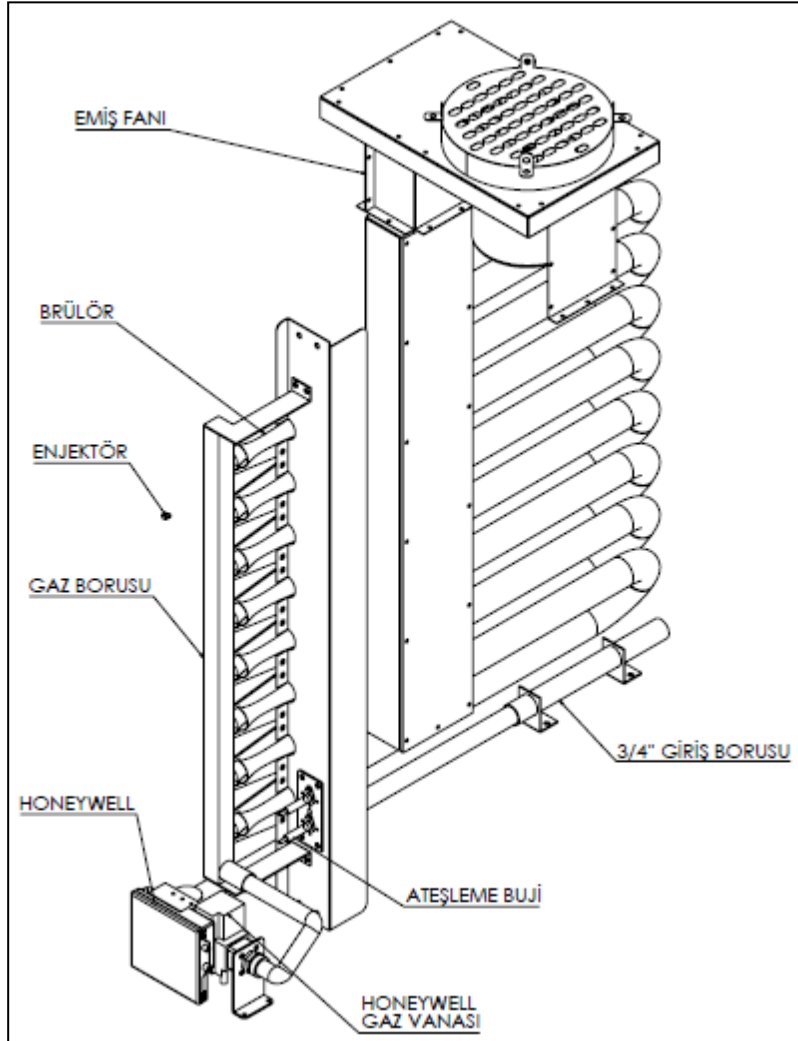
**Brülör Enjektörlerin Değişimi;**

1. Gaz girişine bağlı gaz bloğu, spiral bağlantı hortumu ile bağlıdır. (Şekil 1)
2. Honeywell gaz bloğu enjektör ile gaz deposuna bağlıdır. (Şekil 1)
3. Brülör 3 vida ile fırın haznesine bağlıdır. (Şekil 1)
4. Fırın enjektörünü, kullanılacak gaz tipine uygun enjektör ile tablodaki değerleri göz önünde bulundurarak değiştiriniz.



# DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

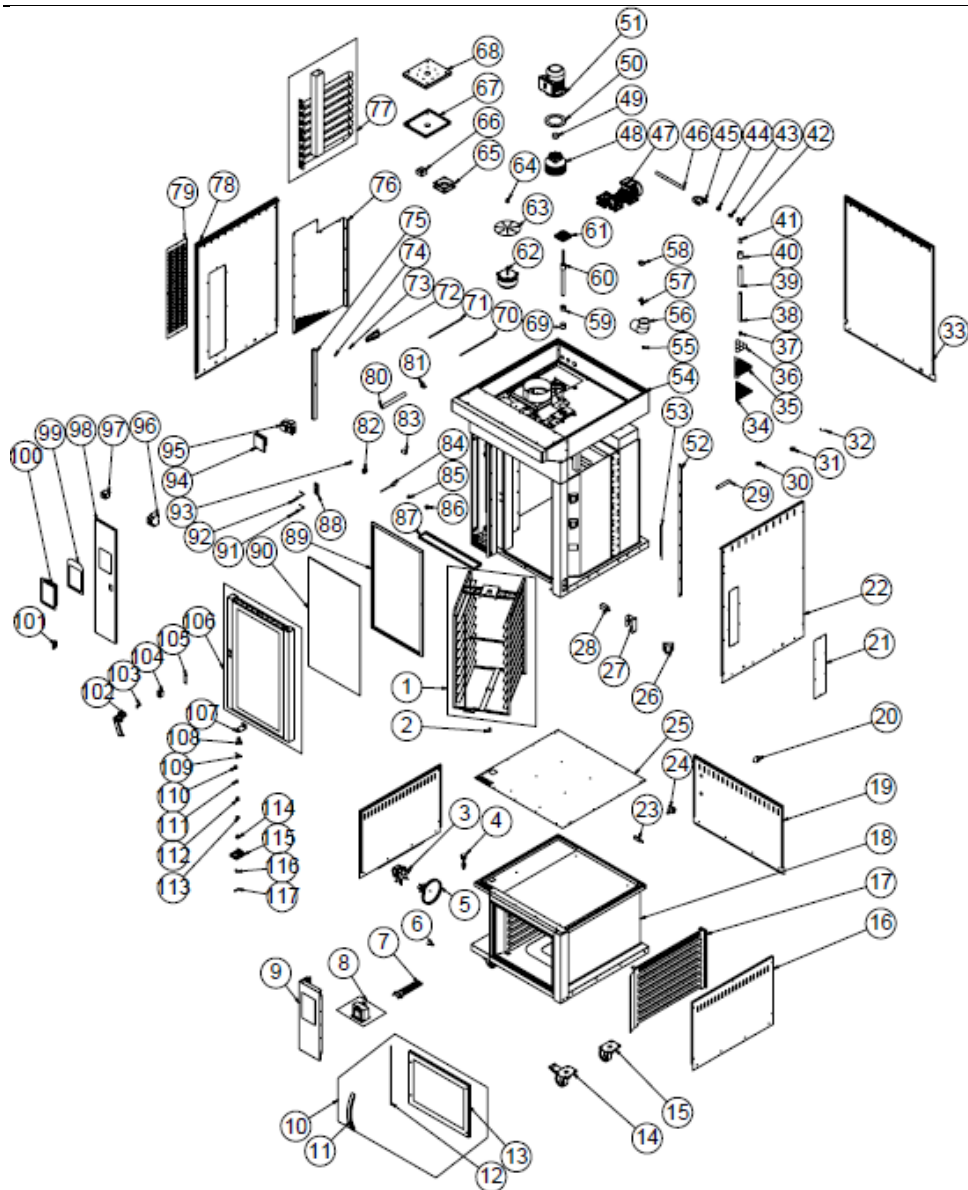
## H GAZ BAĞLANTI RESİMLERİ



Şekil 1

## DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

## I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞ



# DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

## I YEDEK PARÇA LİSTESİ-DEMONTE GÖRÜNÜŞÜ

ÜRÜN KODU: EMP.GDKF-10/ 10-B		
NO	ÜRÜN ADI	Ü.KODU
1	RAF	ARA-KNX.KFR-0036
2	ALT MERKEZLEME PİMİ	YTL-KNX.KFR-KS-0073
3	FAN MOTORU	M.ELK-MTR-FMT-004
4	SU SEVİYE ŞAMANDIRASI	M.TES-SMD-001
5	1500W-220V REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-KFR-011
6	SENSÖR	M.ELK-EDM-ETR-004
7	2000W-220V REZİSTANS	M.ELK-RZS-BRU-KFR-012
8	ELEKTRİK PANOSU	M.ELK-AKE-GDKF-001
9	ÖN PANEL SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0322
10	KAPAK	ARA-KNX.KFR-0031
11	KULP-310 MM	M.AKS-KLP-END-001
12	KAPAK MİLİ	YTL-KNX.KFR-KS-0067
13	647*485*6 MM CAM	M.CAM-BTMP-009
14	SARHOŞ TEKER	JP.M.AKS-TKR-PSF-005
15	SARHOŞ TEKER	JP.M.AKS-TKR-PS-004
16	YAN SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0582
17	RAF SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0318
18	ŞASE	-
19	ARKA SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0583
20	32*2 MM DİRSEK	M.MEK-TES-INX-005
21	KAPAK SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0548
22	YAN GÖVDE SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0544
23	1/2 FİLTRE	M.MEK-TES-FLT-001
24	VENTİL ES180/88 0,02/1MPA 0,2/10 BAR 50-60HZ	M.TES-SU-VTL-001
25	ÜST SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0585
26	LAMBA	JP.M.ELK-LMB-AMP-002
27	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0271
28	16 AC 240V 1-6KW SWITCH	M.ELK-SWC-EMAS-003
29	TAHLİYE BORUSU	YBR-KNX.KFR-KS-0039
30	PG-16 KABLO RAKOR	JP.M.ELK-RKR-PLS-001
31	PG-11 KABLO RAKOR	M.ELK-RKR-PLS-003
32	SENSÖR	M.ELK-SNS-EDKF-001
33	ARKA GÖVDE SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0620
34	FİLTRE SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0591
35	SULUK SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0308
36	BİLYA Ø31,75mm	M.MUH-022
37	NOZUL	M.AKS-NZL-SRI-001

## DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

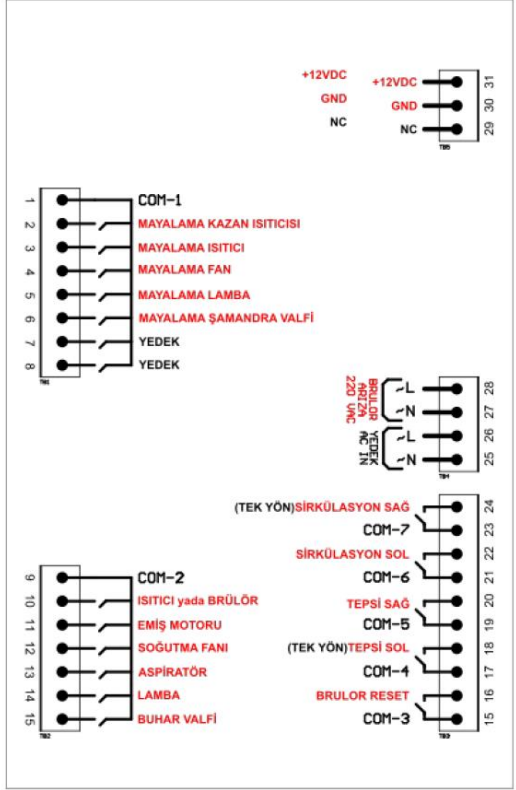
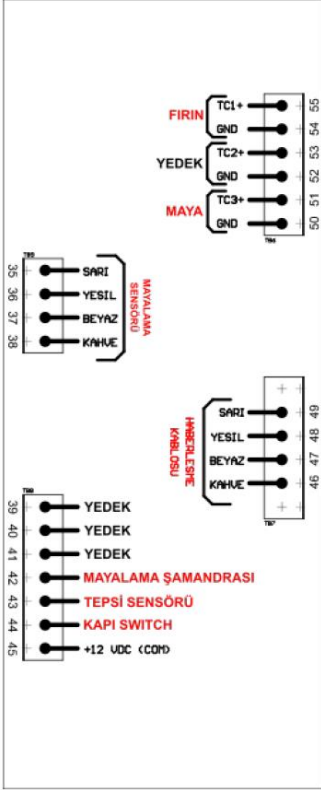
38	SU GİRİŞ BORUSU	YBR-KNX.KFR-KS-0041
39	SU GİRİŞ BORUSU (32*2-170 MM 304)	YBR-KNX.KFR-KS-0042
40	MAŞON 1"	M.MEK-TES-INO-009
41	MAŞON 1/2	M.MEK-TES-INO-002
42	1/2 PİRİNÇ DİRSEK	M.GAZ-TES-SRI-001
43	NİPEL 1/2	JP.M.MEK-TES-SRI-014
44	REDÜKSİYON PİRİNÇ 3/4-1/2	M.GAZ-PLT-PLC-006
45	VALF 220V 1/2 T-GM 103	M.ELK-SLN-MTL-002
46	SU BORUSU	YBR-KNX.KFR-KS-0038
47	ESV30+ESV30 REDÜKTÖR	M.ELK-MTR-RMB-003
48	FAN	M.FAN-KON-001
49	ARA PARÇA	YTL-KNX.KFR-KS-0107
50	FLANŞ SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0452
51	0,37 KW 3000 D/DK MOTOR	M.ELK-MTR-RMB-008
52	PERDE SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0274
53	PERDE AYAR SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0281
54	ŞASE	-
55	HORTUM REKORU	M.GAZ-TES-SRI-031
56	13*23 HORTUM	M.MEK-TES-HRT-015
57	1/2 PİRİNÇ T BORU	M.MEK-TES-SRI-001-001
58	19-26 HORTUM KELEPÇESİ 14MM	M.MEK-TES-KLP-003
59	REDÜKTÖR MİL BURCU	YTL-KNX.KFR-KS-0070
60	REDÜKTÖR MİLİ	YTL-KNX.KFR-KS-0071
61	RULMAN UCF 205 (Ø25MM)	M.RLM-YRL-002
62	HZ50-60 RPM 2800/3450C/C MT MOTOR	M.ELK-MTR-FMT-002
63	FAN KANADI	YSC-KNX.KFR-LZ-0383
64	FAN MERKEZİ	YTL-KNX.KFR-KS-0110
65	FAN 120*120*38 220V AC	M.ELK-HVL-KFN-004
66	PROSESTAT LGW3A2 0,4-3 mBAR	M.GAZ-TES-MUH-004
67	MOTOR BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0449
68	MOTOR BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0448
69	REDÜKTÖR MİLİ BURÇ YERİ	YTL-KNX.KFR-KS-0069
70	1/2-1/2 50 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TES-SPR-002
71	3/4- 3/4 60 CM GAZ FLEKSİ	M.GAZ-TES-SPR-004
72	BRÜLÖR	M.GAZ-BRL-PNR-001
73	ENJEKTÖR M6*0,75 Ø1,20 MM	M.GAZ-ENJ-NG-002
74	ENJEKTÖR M6*0,75 Ø1,80 MM	M.GAZ-ENJ-NG-005
75	GAZ DEPOSU	M.GAZ-DPO-KFR-001
76	KAPATMA SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0363
77	CEHENNEMLİK	ARA-KNX.KFR-0058
78	YAN GÖVDE SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0621

## DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

79	KAPAK SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0622
80	GAZ GİRİŞ BORUSU( Ø26,7*2-250 MM)	YBR-KNX.KFR-KS-0043
81	BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0625
82	1/2 FLANŞ 45900400-102B	M.GAZ-BLK-HNW-003
83	MAŞON 3/4	M.MEK-TEŞ-SYH-001
84	120 CM J TİPİ TERMOKUPL	M.ELK-EDM-JKT-001
85	CONTA	M.CNT-PLS-KLN-002
86	MIKNATIS	M.MIK-KFR-001
87	SULUK SACI	YSC-KNX.KFR-PN-0565
88	BUJİ BAĞLANTI SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0364
89	CONTA	M.CNT-KFR-008
90	1025*558*8 MM CAM	M.CAM-BTMP-010
91	ATEŞLEME BUJİSİ	M.GAZ-CKM-BUJİ-001
92	BUJİ KABLOSU 1350 MM	M.GAZ-CKM-KBL-001
93	CONTA	M.CNT-PLS-KLN-14*24*2
94	ATEŞLEME KARTI S4565A2019B	M.GAZ-BLK-HNW-002
95	GAZ BLOĞU VK4105A1001B	M.GAZ-BLK-HNW-001
96	ŞALTER	JP.M.ELK-SLT-MK-009
97	360 °C LİMİTÖR	JP.M.ELK-MEK-LMT-004
98	ÖN PANEL SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0264
99	ETİKET	M.AKS-ETK-LKS-094
100	KONTROL KARTI	M.ELK-BRL-SLV-002
101	KİLİT	JP.M.AKS-KLT-GNL-004
102	T TİPİ KOL	M.AKS-KLP-LUX-005
103	KİLİT KARŞILIĞI	M.AKS-KLT-GNL-003
104	KAPAK KARŞILIK SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0303
105	KAPAK KARŞILIK İÇ SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0302
106	KAPAK	ARA-KNX.KFR-0035
107	MENTEŞE SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0301
108	MENTEŞE	M.AKS-MNT-MTL-002
109	MENTEŞE MİLİ	YTL-KNX.KFR-KS-0072
110	KAPAK ÜST MENTEŞE PİMİ	YTL-KNX.KFR-KS-0074
111	KAPAK STOP MİLİ	YTL-KNX.KFR-KS-0076
112	KAPAK MENTEŞE BURCU	YTL-KNX.KFR-KS-0075
113	PUL	YSC-KNX.KFR-LZ-0379
114	KAPAK ALT MENTEŞE PİMİ	YTL-KNX.KFR-KS-0077
115	MENTEŞE SACI	YSC-KNX.KFR-LZ-0300
116	TIPA	M.PLS-OZL-004
117	RAF ASKI PİMİ	YTL-KNX.KFR-FS-0003
118	FAN VE MOTOR	ARA-KNX.KFR-0063

## DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

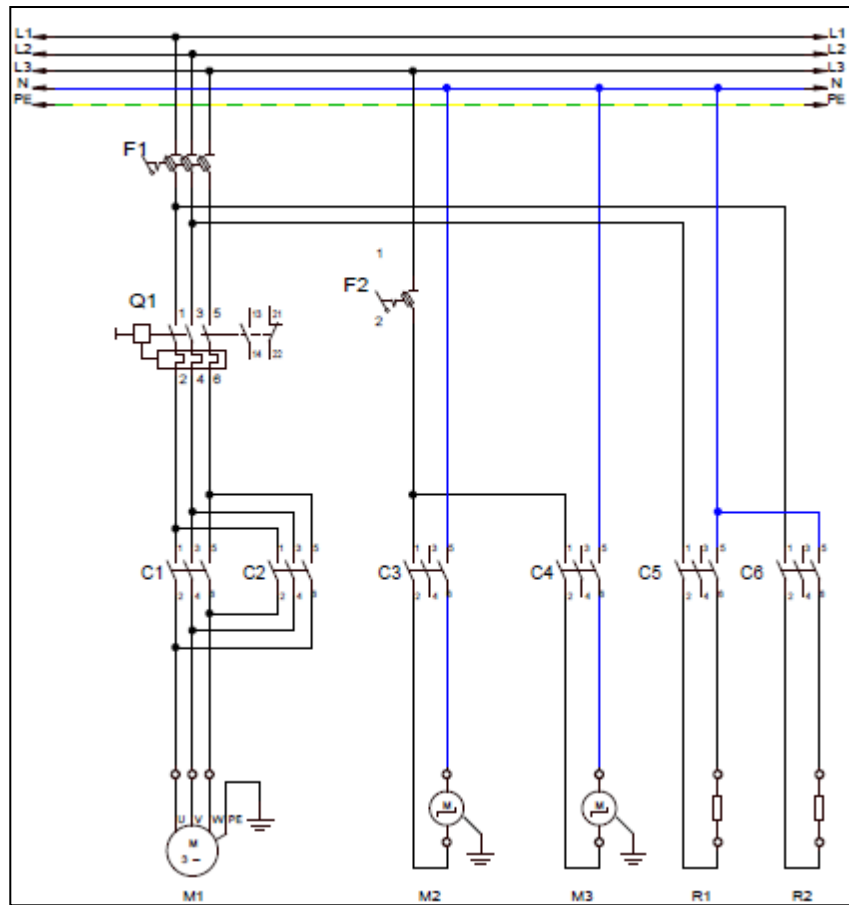
### J ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



KUMANDA DEVRESİ

# DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

## J ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI



## DÖNER KONVEKSİYONLU FIRIN (GAZLI)

### AÇIKLAMALAR

- C1 - FIRIN İÇ HAVA SÜRKÜLYASYON MOTOR KONTAKTÖRÜ AC 220V
- C2 - TEPŞİ MOT. SOL YÖN KONTAKTÖRÜ AC 220V
- C3 - TEPŞİ MOT. SAĞ YÖN KONTAKTÖRÜ AC 220V
- C4 - GAZ EMİŞ MOTOR KONTAKTÖRÜ
- C5 - MAYA ODASI REZİSTANS KON. 220V
- C6 - BUHAR ODASI REZİSTANS KON. 220V
- Q1 - M1 MOTOR KORUMA TERMİĞİ 0.63 - 1.0 A.
- M1 - TEPŞİ MOTORU 380V. 0,37 KW 1400 D /DK
- M2 - FIRIN İÇ SİRKÜLYASYON MOTORU 220V. 0,14 KW 1400 D /DK
- M3 - GAZ EMİŞ FAN MOTORU
- R1 -MAYA ODASI ISITICI REZİSTANS 1500 W. 230 V.
- R2 - BUHAR ODASI ISITICI REZİSTANS 2000 W. 230 V.
- LT - LİMİT TERMOSTADI 360 °C
- S1 - KAPI ALARM SİVİCİ
- S2 - TEPŞİ SENSÖRÜ
- S3 - SU SEVİYE SENSÖRÜ
- V1 - FIRIN BUHAR VALFİ 220V
- V2 - MAYA ODASI SU VALFİ 220V
- FN2 - DAVLUNBAZ FANI 220V
- FN1 - PANO SOĞUTMA FANI 220V
- FN3 - MAYA ODASI HAVA SİRKÜLYASYON FANI 220V
- TC - TERMOKUPL ( TC.M06-L100- J01J )
- F1 - ANA SİGORTA
- F2 - KUMANADA PANELİ SİGORTASI 1 X 10 A.
- TR - TRAFÖ. 220 / 24 VAC 50 W
- L1.L2.L3 - İÇ AYDINLATMA LAMBALARI 220 V