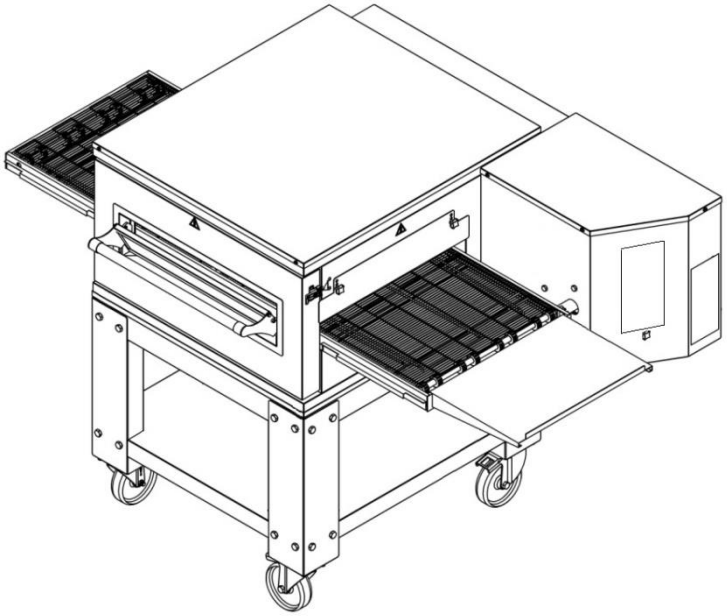
MODEL
PO/K-50 (ELEKTRİKLİ)
ÜFLEMELİ KONVEYÖRLÜ FIRIN
(DİJİTAL EKRAN)



KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU

SGS KITCHEN EQUIPMENTS

Cumhuriyet Mahallesi Balkan Caddesi No:20 Yazıbaşı Torbalı / İZMİR – TURKEY

Office Phone Nr : +902322575223 - 2575233 – 2576922

Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görülüyorsa geçerlidir. Ülke kodu cihaz üzerinde görülmüyorsa, ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için gerekli talimatları veren teknik talimatlara başvurun.

Bu cihaz, yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde kullanılmalıdır. Cihazın tesisi ve kullanımından önce talimatlara başvurun.

GARANTİ BELGESİ

SERİ NO :

SATIŞ TARİHİ :

Yukarıdaki tarihte satışı gerçekleştirilen **PO/K-50 (ELEKTRİKLİ) ÜFLEMELİ KONVEYÖRLU FIRIN ve YARDIMCI ELEMANLARI** her türlü imalat hatalarına karşı **2 YIL** süre ile üretici **SGS İÇ VE DIŞ TİC.LTD. ŞTİ** garantisi altındadır.

Garanti Şartları;

- Garanti süresi, ürün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

- Günlük tavsiye edilen çalışma süresi 10 saattir. Garanti kapsamı yıla veya çalışma süresine göre değerlendirilir.

- Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir. Garantiden yararlanmak için garanti belgesi gösterilmelidir.

- Cihaz; montaj, kullanım ve bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı le malzeme ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı garanti edilmiştir.

- Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderilme şekli ve yerinin belirlenmesi **SGS KİTCHEN EQUIPMENTS**'a aittir.

- Verilen garanti; montaj, kullanım ve bakım kılavuzuna ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edilemez.

- Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli ve seri numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı, silinti veya değişiklik yapıldığı takdirde garanti ortadan kalkar.

- Ürün garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamir yapılacaktır. (KARGO MASRAFLARI HARİÇ)

- Garanti kapsamı süresince arızalar yalnız **SGS KİTCHEN EQUIPMENTS**'ın yetkili kıldığı servis elemanları müdahale edebilir. Yetkisiz kişilerin müdahalesi cihazı garanti dışı bırakır.

- Montaj yetkili servis elemanlarınca yapılmalıdır ve cihazın kullanım yerinin değiştirilmesi durumunda servise haber verilmelidir.

- Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda yetkili servise haber verilmelidir.

- **SGS KİTCHEN EQUIPMENTS** sorumluluğu dışındaki yükleme, boşaltma ve sevkiyat işlemi sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi, garanti dışı işlem görür. Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlerle verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışıdır.

- Ürün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirden geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, malın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar.

- Anlaşmazlık durumunda İstanbul mahkemeleri yetkilidir.

YETKİLİ

KAŞE – İMZA

SUNUŞ

- Elinizdeki kılavuzu lütfen makinayı kurmadan önce dikkatle okuyunuz, makinayı kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan makinayı çalıştırdığınızda makine garanti kapsamı dışında kalacaktır
- Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakım ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır. Makinanın bağlantısının yapılacağı elektrik tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde ehliyetli elemanlarca, yetkili servis elemanlarımızın makinanın montajı için gelmeden hazırlanmasını sağlayınız.
- Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz.

Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

ÖNEMLİ UYARILAR VE GÜVENLİK TALİMATLARI:



NOT: Bu kılavuz önemli güvenlik, kurulum ve çalıştırma talimatları içerir. Bütün kullanıcıların bu kılavuzu makinayı çalıştırmadan ve kullanmadan iyice okuyup anlaması gereklidir. Hatalı kurulum, ayarlama, bakım ürünün hasar görmesine, yaralanmalara hatta ölüme neden olabilir.



UYARI: Bu ürün çocukların ya da güçsüz yetişkinlerin kullanması için yapılmamıştır. Güçsüz kimseler ancak sorumlu bir yetişkinin güvenlik önlemleri almasından sonra, o yetişkin kimsenin gözetiminde bu ürünü kullanabilirler. Küçük çocukların, ürünle oynamadığından emin olunmalı.



UYARI: Yanlış kurulum, düzenleme, değiştirme ya da bakım ürün hasarına, yaralanmaya ya da ölüme neden olabilir. Kurulum, temizleme, bakım talimatlarını okumadan ürünü kullanmayınız ya da hizmete sokmayınız.



DİKKAT! Bant yakınlarında, uzun saçla, bol giysilerle, sallanan takılarla çalışılmamalı. Banda yakalanmak ciddi yaralanmalara sebep olabilir.



DİKKAT! Güvenliğiniz için, ürünün yakınlarında gaz, benzin ya da herhangi bir yanıcı madde depolamayınız ya da bulundurmayınız.



UYARI! Eğer güç kablosu hasar gördüyse ürünü çalıştırmaya çalışmayın. Hemen teknik servisle bağlantıya geçiniz ya da deneyimli bir elektrikçiyi arayınız.



DİKKAT! Pişecek ürünü kâğıt gibi yanabilecek maddelerle pişirme çalışmayınız. Bu gibi denemeler yangına sebep olabilir.



DİKKAT! Makinanın bant harici hiçbir yerine, nesne koymayınız. (Sıcak tava, tabak, tepsi, vb.)



DİKKAT! Ürünü kullanırken her zaman çok dikkatli olunuz.

- Fırının bir havalandırma kapağı altına ya da davlumbaz altına yerleştirmesi gereklidir. Fırının yeterli hava aldığından ve havalandırmanın yeterli olduğundan emin olunuz.
- Fırının bütün duvarlardan ve yanabilecek malzemelerden yeterli uzaklıkta olduğundan emin olunuz. Olması gereken en az mesafeleri ileriki bölümlerde bulabilirsiniz.
- Fırını her zaman temiz tutun. Yanıcı olabilecek maddelerden fırını temizleyin.
- Havalandırma açıklıklarının, düzgün bir şekilde hava alabilecek kadar bir mesafeye sahip olması gereklidir.
- Havalandırma deliklerinin önünü kapamayınız. Havalandırma deliklerini yabancı maddelerle tıkamayınız.
- Fırın, üzerinde bulunan özellikler plakasında yazılan yakıtla kullanılır.
- Bu kılavuzu, gelecekte gerekebileceğini göz önünde bulundurarak saklayınız.

Satıcıların Sorumlulukları

Genel olarak satıcıların sorumlulukları aşağıda yazıldığı gibidir:

- Elektrik hizmetinin, üreticinin istediği şartlarda fırına uygulandığını görmek ve bağlantıların üreticinin istediği gibi olup olmadığını kontrol etmek.
- Kullanma ve çalıştırma kılavuzuna göre, fırının paketinden çıkarmak, fırını kurmak ve fırını uygun şekilde yerleştirmek.
- Elektrik bağlantılarının usta biri tarafından bağlandığını görmek. Bağlantıların il / bölge / ülke standartlarına uygun olarak bağlandığını görmek.

ÖNEMLİ NOT

Fırının temizliği ve genel bakımı fırının performansını etkileyen en önemli faktörlerdir. Bu kılavuzda bulunan talimatları uygulamadan yapılacak işlemler, parçaların bozularak garanti kapsamı dışına çıkmasına ya da sakatlanmalara hatta ölüme neden olabilir. Bu yüzden, lütfen kılavuzdaki talimatları güzelce okuyup anlayın ve bu kılavuzun bu ürün hakkında size rehberlik edeceğini unutmayın.

İÇİNDEKİLER

GARANTİ BELGESİ

SUNUŞ

BÖLÜM 1: TANITIM

1.1 Gövde Elemanlarının Tanıtımı

1.2 Parçaların Fonksiyonları

1.2.1 Fırın Gövdesi

1.3 Fırınların Tek veya Üst Üste Yerleştirilmesi

1.4 Mikroişlemci ile Kontrol

1.5 Pişirme Özelliği

1.6 Konveyör (Bant)

1.7 Genel Bilgiler

1.8 Grafik Özellikleri

1.9 Fırın Elektrik Teknik Özellikleri Tablosu

1.10 Ölçülendirme

BÖLÜM 2: MONTAJ

2.1 Ürün Çıkış Sacı

2.2 Ön – Arka Atık Toplama Sacı

2.3 Fırın Odası Ön –Arka Kapağı

2.4 Ürün Sınırlama Sacı (Stoper) (Opsiyonel)

2.5 Arka Kapak Sapı Montajı

2.6 Bant Montajı

2.7 Tel Bant Montajı

2.8 Alt Şasi Montajı (Yüksek)

2.9 Alt Şasi Montajı (Alçak)

2.10 Tek Kat Fırın Montajı

2.11 Hava Kanalı Söküm ve Montajı

BÖLÜM 3: KULLANMA TALİMATLARI

3.1 Mesafe Gereksinimleri

3.2 Havalandırma Hakkında Genel Bilgiler

3.3 Havalandırma Önerileri

3.4 Tesisatta Olması Gerekenler

3.5 PO/K-50 (ELEKTRİKLİ) Fırın Elektriksel Teknik Özellikleri Tablosu

BÖLÜM 4: PROGRAMLAMA, ÇALIŞTIRMA VE KAPAMA

4.1 Uyarılar

4.2 Kapanış

4.3 Fonksiyonlar

4.3.1 Sıcaklık Kesme Anahtarı

4.3.2 Elektrik Kurulumu

4.3.3 İşletici Bakımı

4.3.4 Temizleme Talimatları

4.3.5 Koruyucu Bakım

4.3.6 Teknik Servis Nasıl Çağırılır

BÖLÜM 5: PİŞİRİLEN ÜRÜNLER

5.1 Fırında Pişirilen Ürünlerin Bazıları

5.2 Örnek Pişirme Süresi ve Sıcaklık

5.3 Toplam Üretim Miktarı Hesaplanması

5.4 Örnek Kapasite Tablosu

BÖLÜM 6: YEDEK PARÇA KILAVUZU

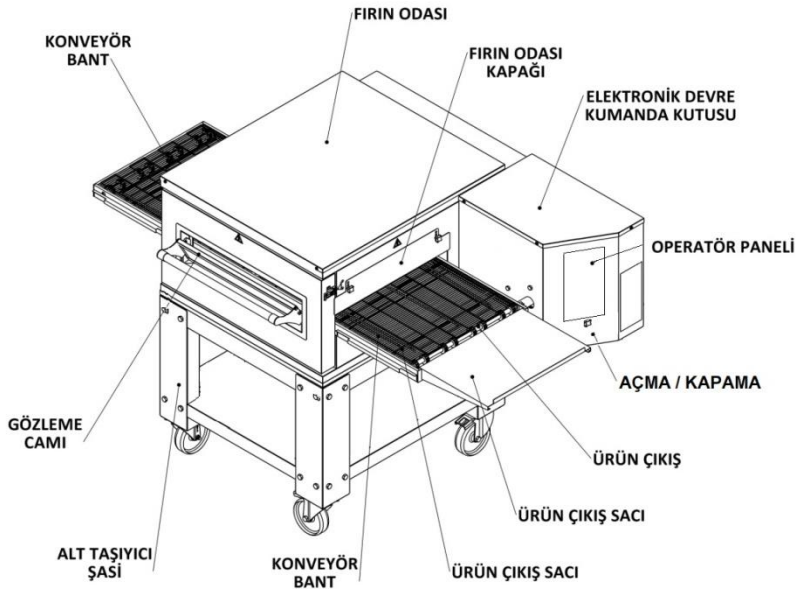
BÖLÜM 7: ELEKTRİK ŞEMASI

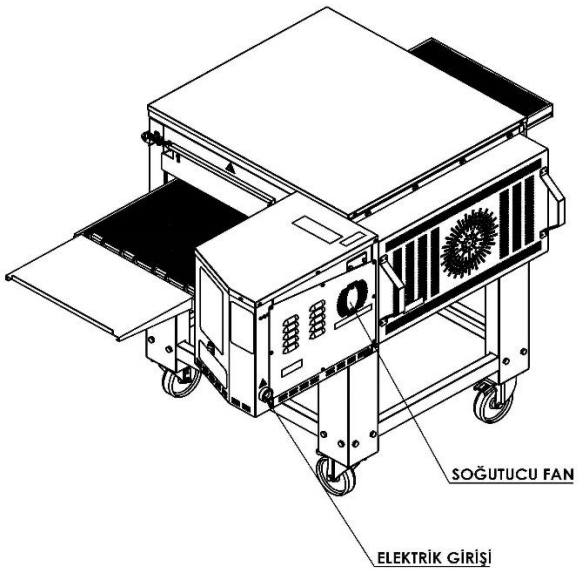
BÖLÜM 8: ETİKETLER

NOTLAR

BÖLÜM 1: TANITIM

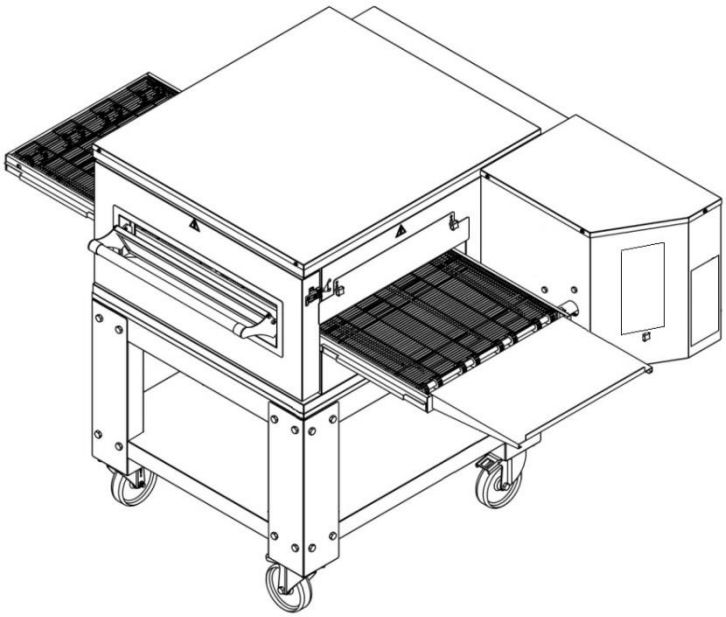
1.1 Gövde Elemanlarının Tanıtımı:





NOT: *Bant yönü imalat şekline göre yön değiştirebilir. Bununla beraber ürün çıkışı ve ürün çıkış sacı kumanda kutusunun tam ters tarafına yani bandın arka bölümüne koyulabilir.*

1.2 Parçaların Fonksiyonları:

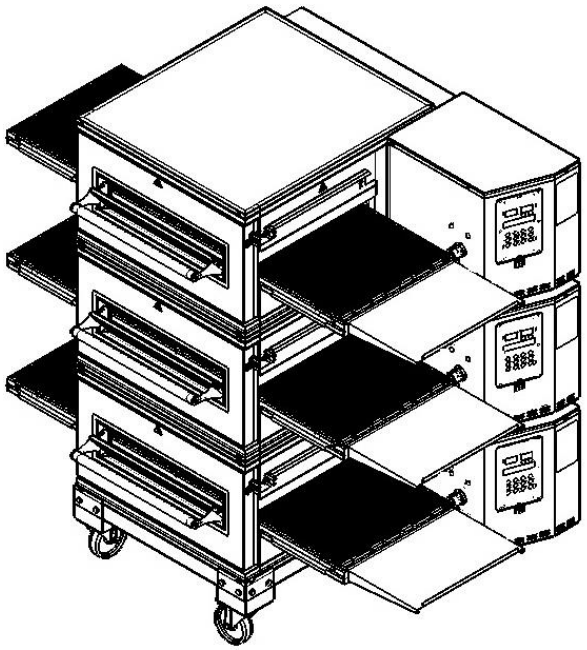


1.2.1 Fırın Gövdesi:

Her bir SGS serisi fırının bir ana gövdesi vardır.

1.3 Fırınların Tek veya Üst Üste Yerleştirilmesi:

SGS serisi fırınlar tek, iki veya üç taneye kadar üst üste kullanılabilir. En altta şasi ayağı olmak üzere, fırınlar birbirine bağlanabilir.

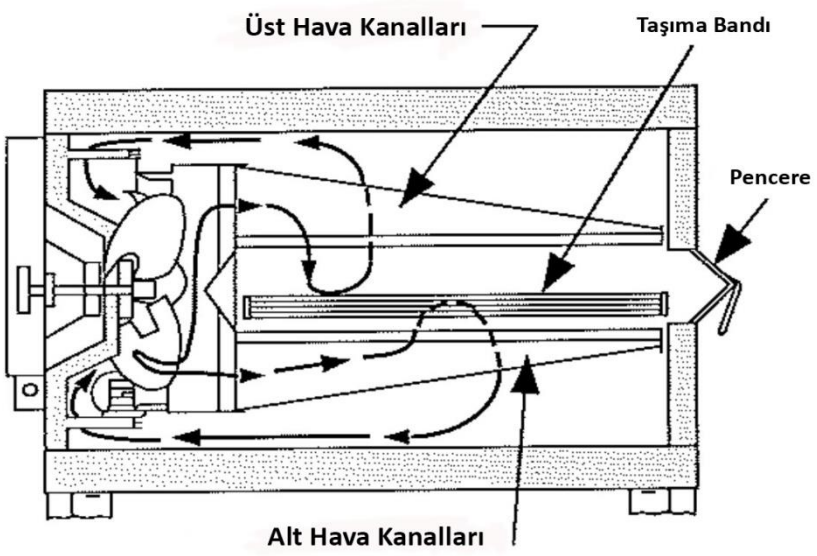


1.4 Mikroişlemci ile Kontrol:

Her bir fırın ayrı bir programlanabilir mikroişlemci ile kontrol edilir. Mikroişlemci, fırının bütün fonksiyonlarını kontrol eder. 90 °C'den 300 °C 'ye kadar istenen derecede ayarlanabilir. Pişirme zamanı (Konveyör hızı) PO/K-50 (ELEKTRİKLİ) fırınlarda 1 dakikadan 30 dakikaya kadar ayarlanabilir. Bekletme moduna girerek enerji tasarrufu sağlanabilir. Ayrıca fırınların servis teknisyenlerine yardım eden servis modu vardır. Program hafızalama özelliği ile pişirilen ürünler aynı standartta ve hızlı sürede elde edilir.

1.5 Pişirme Özelliği:

Fırın gövdesi içinde dolaşan basınçlı hava sayesinde ürünleri homojen ve hızlı bir şekilde pişirir.



1.6 Konveyör (Bant):

Konveyörler ürünün fırın içerisinden geçişini sağlar. Bant mikroişlemci ile kontrol edilir ve PO/K-50 (ELEKTRİKLİ) fırınlarda 1 ile 30 dakika hızına ulaşabilir. Bandın hızı ürünün fırın içinde ne kadar kalacağını ayarlar ve bu da pişirme zamanıdır. Bandın genişliği 455 mm' dir. Bant birbirine kilitlenerek geçen paslanmaz çelik telden oluşur. Hava dolaşımının kolay olabilmesi için aralıklı tasarlanmıştır.

1.7 Genel Bilgiler:

İleride anlatılması planlanan talimatların, fırının kurulumunda size rehber olması amaçlanmıştır.İlk ve öncelikli olarak, fırının kutuları sayılarak, herhangi görünür hasara karşı dikkatle incelenmeli.Kurulumdan önce, eğer fırını dış şartlardan ve nemden sürekli korumak gerekliyse, uygun ve emniyetli depo sistemleri ayarlanmalıdır.

1.8 Grafik Özellikleri:

		PO/K-50 (ELEKTRİKLİ)
Konveyör Bant Genişliği	:	455 mm
Isıtma Bölgesi (Odası) Uzunluğu	:	710 mm
Fırın Odası Boyutları	:	L 710 mm X W 486 mm x H 72mm
Konveyör Pişirme Alanı	:	0,34 m²
Kaba Ölçüler – Tabanındaki Tek Katlı	:	Fırın Genişliği: 1043 mm Fırın Yüksekliği: 450 mm Toplam Uzunluk: 1710 mm
Kaba Ölçüler – İki Kat Üst Üste	:	L 1710 x W 1043 x H 1165,5
Kaba Ölçüler – Üç Kat Üst Üste	:	L 1710 x W 1043 x H 1615,5
Şasi Ölçüler Tek Katlı ve İki Katlı - Ağırlık	:	L 805 mm x W 720 mm x H 620 mm – 22,8 kg
Şasi Ölçüler Üç Katlı - Ağırlık	:	L 805 mm x W 720 mm x H 265,5 mm – 14 kg
Net Ağırlık	:	134 kg
Nakliye Ağırlığı - Tek Kat – Yurtiçi (Makine + Şase + Ambalaj)	:	195,3 kg
Nakliye Ağırlığı - Tek Kat – Yurtdışı (Makine + Şase + Ambalaj)		203,8 kg
Nakliye Boyutları (Yurt İçi)	:	L 1530 mm x W 1165 mm x H 675 mm
Nakliye Boyutları (Yurt Dışı)		L 1470 mm x W 1110 mm x H 680 mm
Ortalama kullanım kW	:	4-5 kW
İzin Verilen Sıcaklık Aralığı	:	90 °C – 300 °C
Konveyör Tahrik Sistemi	:	208 ile 300 Volt arasındaki değişken şebeke voltajına dayanıklı mikroişlemci kontrollü konveyör kumanda sistemi
Pişirme Süresi	:	1 dk – 30 dk ayarlanabilir
Yalıtım, İzolasyon	:	Her 4 tarafta
Isı Kaynağı	:	6 adet ısı verici
Fırın Odası	:	Çelik (Galvaniz Kaplı)
Dış Gövde Çelik	:	430 Paslanmaz Çelik
DB Level	:	< 65 dba
Güç	:	Elektrik

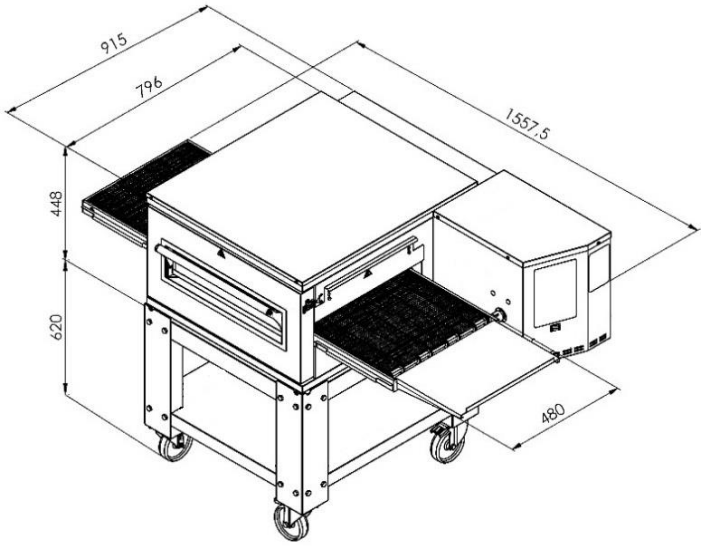
1.9 Fırın Elektrik Teknik Özellikleri Tablosu:

FIRIN ELEKTRİK TEKNİK ÖZELLİKLERİ TABLOSU

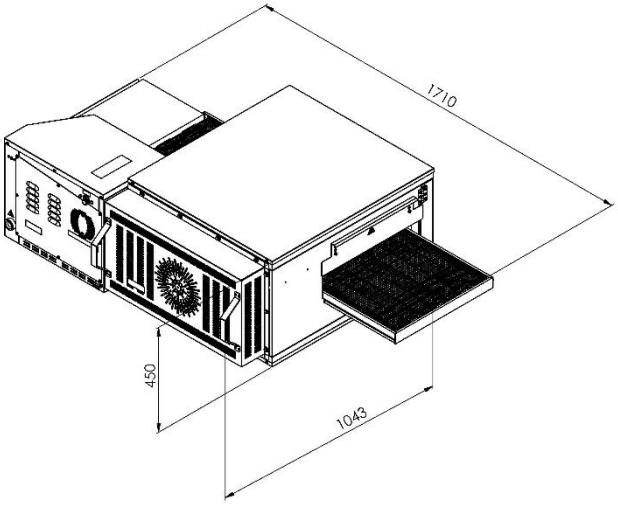
Voltaj	Faz	N	T	Kablo Minimum Kesit	kW	Amper Yükleme		
						L1	L2	L3
400V 50/60HZ	3	1	1	2,5 mm²	10 kw	15,5	14	14

NOT: *Özellikler değişebilir ya da değiştirilebilir. Yukarıda veriler sadece bilgilendirmek amacıyla verilmiştir.*

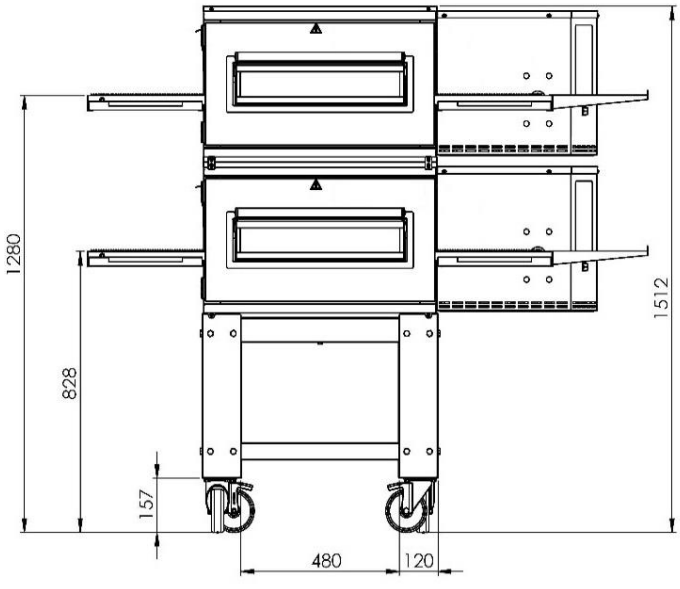
1.10 Ölçülendirme:



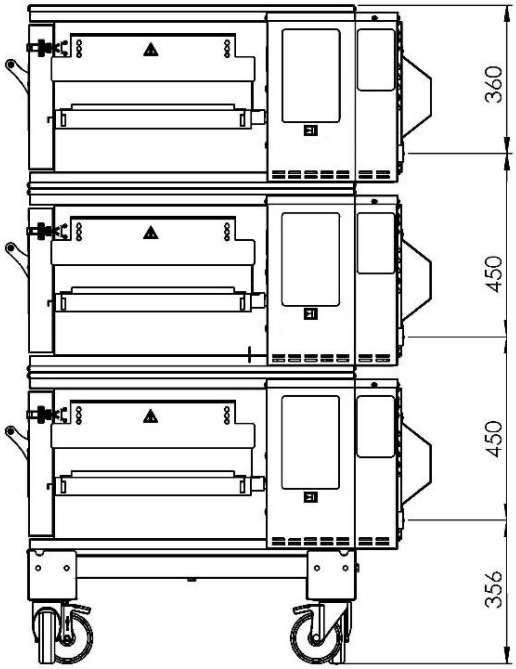
TEK KAT
(İZOMETRİK)



Ölçüler dıştan dışadır

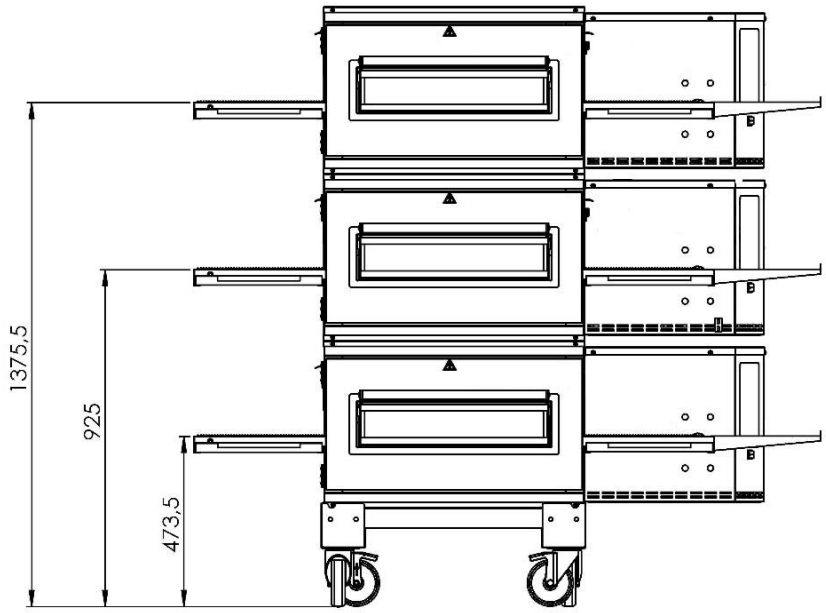


İKİ KAT ÜST ÜSTE
(YAN GÖRÜNÜŞ)

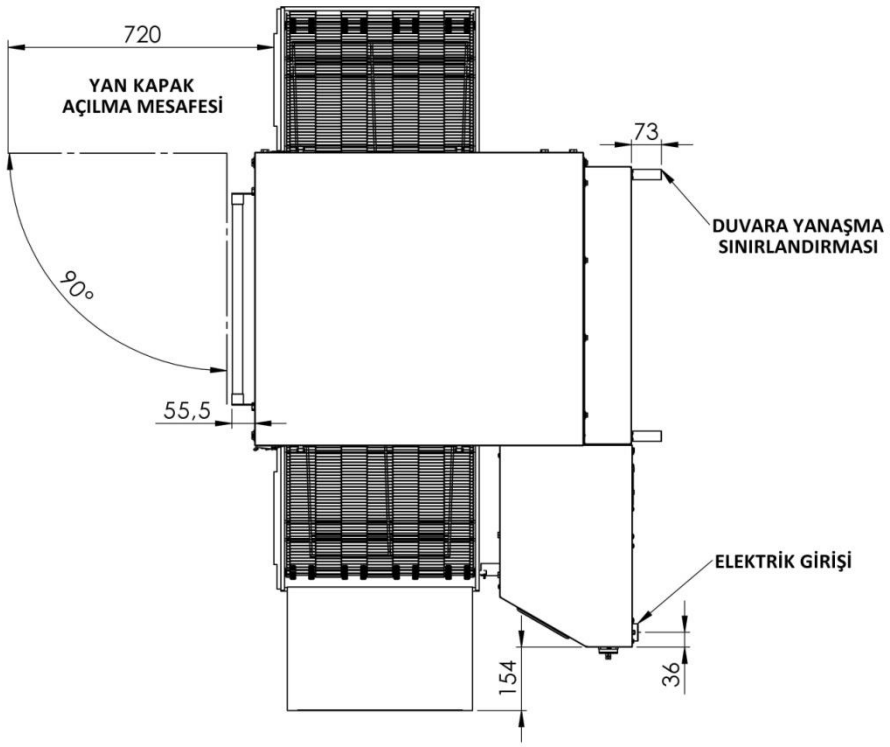


ÖN GÖRÜNÜŞ

ELEKTRİK GİRİŞ ÖLÇÜLERİ

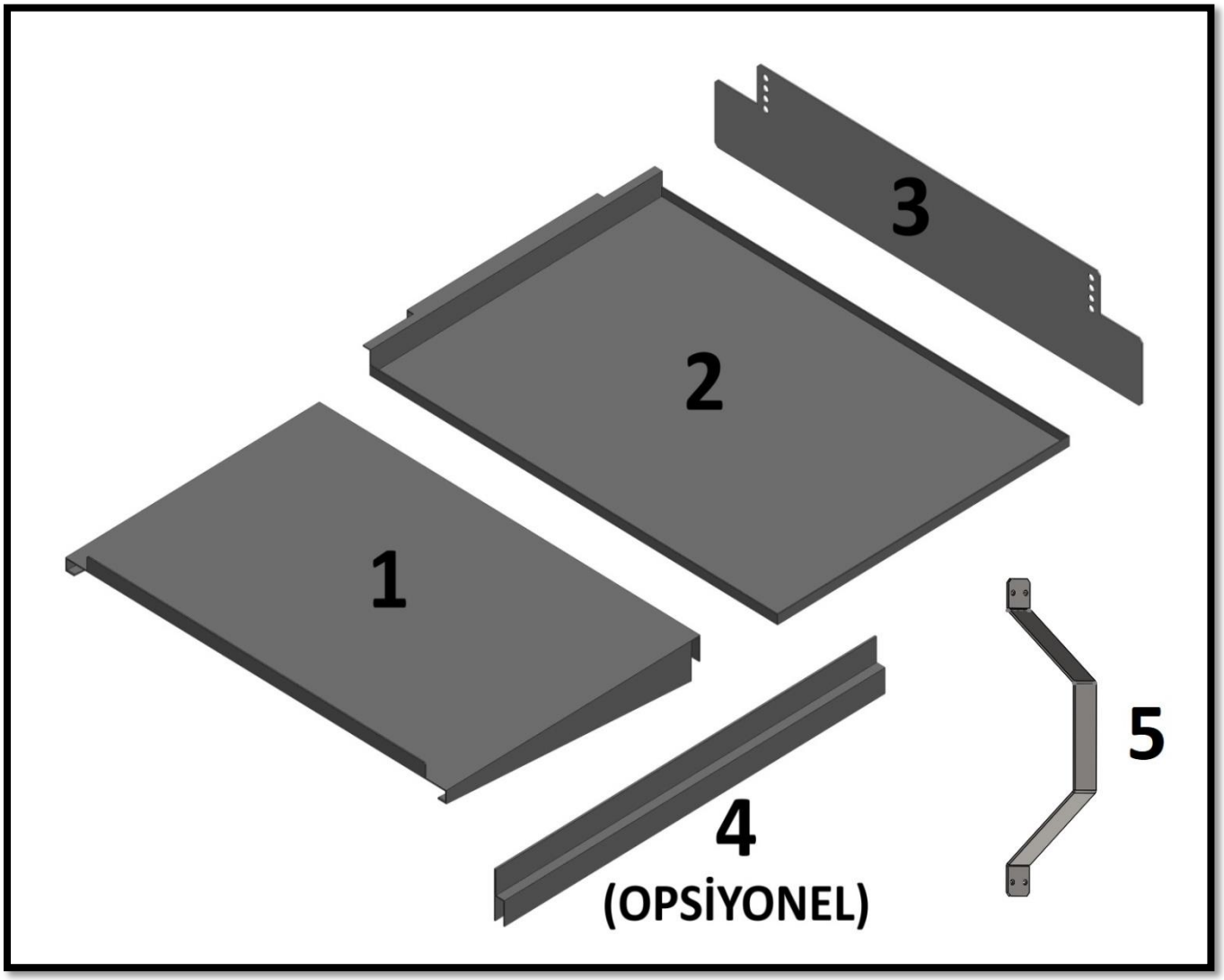


ÜÇ KAT ÜST ÜSTE
(YAN GÖRÜNÜŞ)



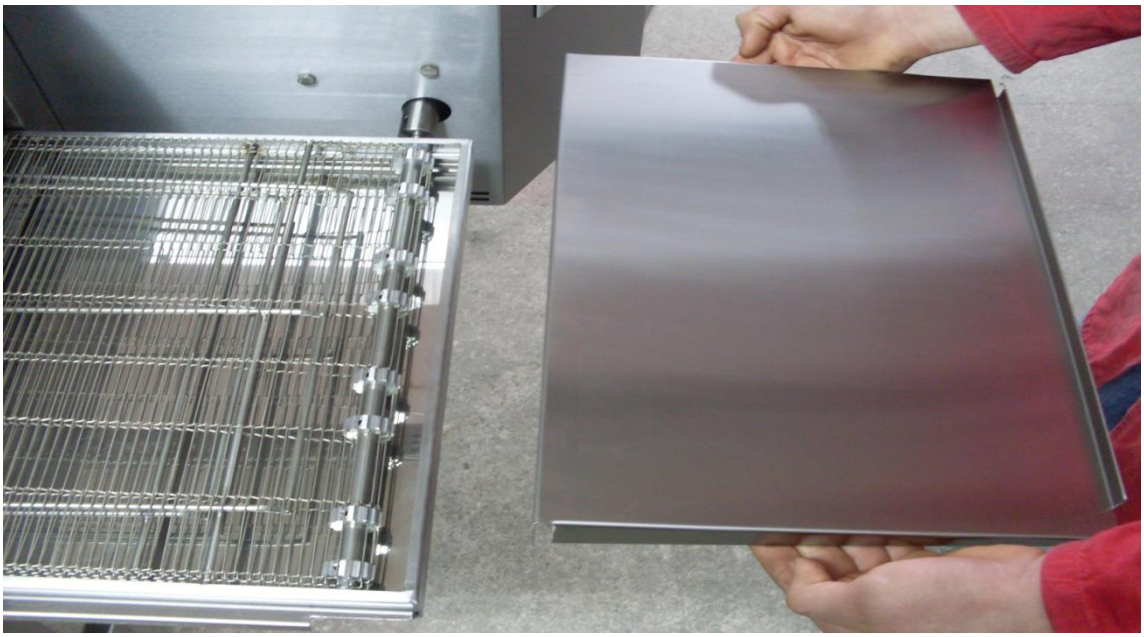
ÜST GÖRÜNÜŞ

BÖLÜM 2: MONTAJ



Sıra No	Parça Adı	Miktar
1	Ürün Çıkış Sacı	1
2	Ön- Arka Atık Toplama Sacı	2
3	Fırın Odası Ön – Arka Kapağı	2
4	Ürün Sınırlama Sacı (Stoper) (Opsiyonel)	1

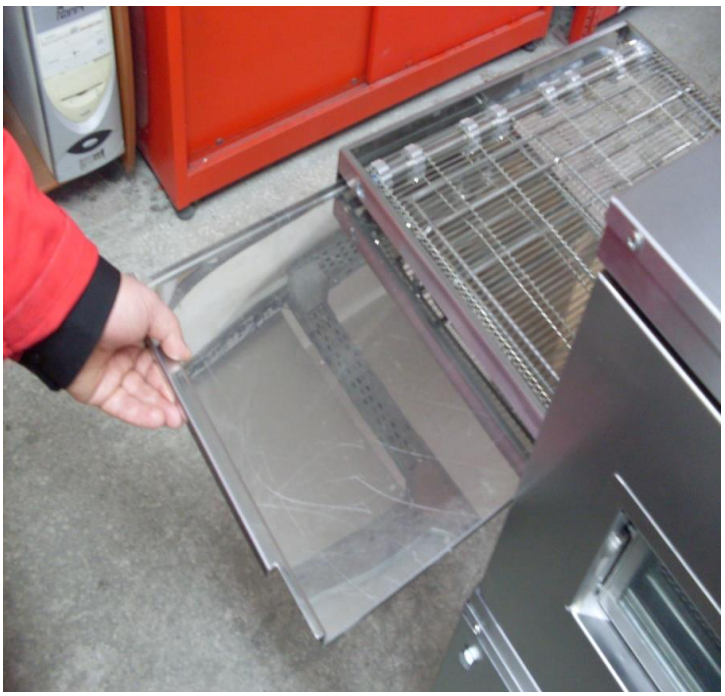
2.1 Ürün Çıkış Sacı:



Ürün çıkış sacı resimdeki gibi yarık olan yerinden tambur dişlilerinin önündeki saca geçirilerek montaj edilir.

2.2 Ön - Arka Atık Toplama Sacı:





Ön ve arka atık sacı alt kızaklara doğru sürülür.

2.3 Fırın Odası Ön – Arka Kapağı:





Kapaklar üzerindeki farklı seviyedeki delikler sayesinde kapak yüksekliği istenildiği gibi ayarlanır. Kapaklar bakalit civataları ile birlikte yerine takılır.

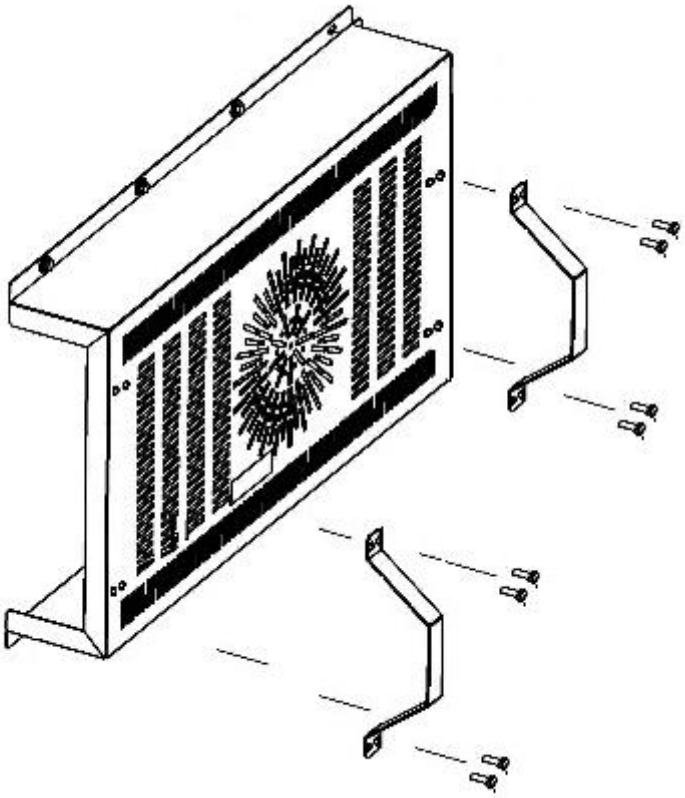
2.4 Ürün Sınırlama Sacı (Stoper) (Opsiyonel):



Ayrıca bandın önünde stoper de mevcuttur. Stoper, ürünün banttan dışarı çıkmasını engeller.

Stoper, dişlilerinin önündeki saca geçirilerek montaj edilir. Bu parça ürün çıkış sacının yerine de kullanılabilir.

2.5 Arka Kapak Sapı Montajı:



Arka kapak sapları cıvaların yardımı ile görseldeki yerlerine monte edilir.

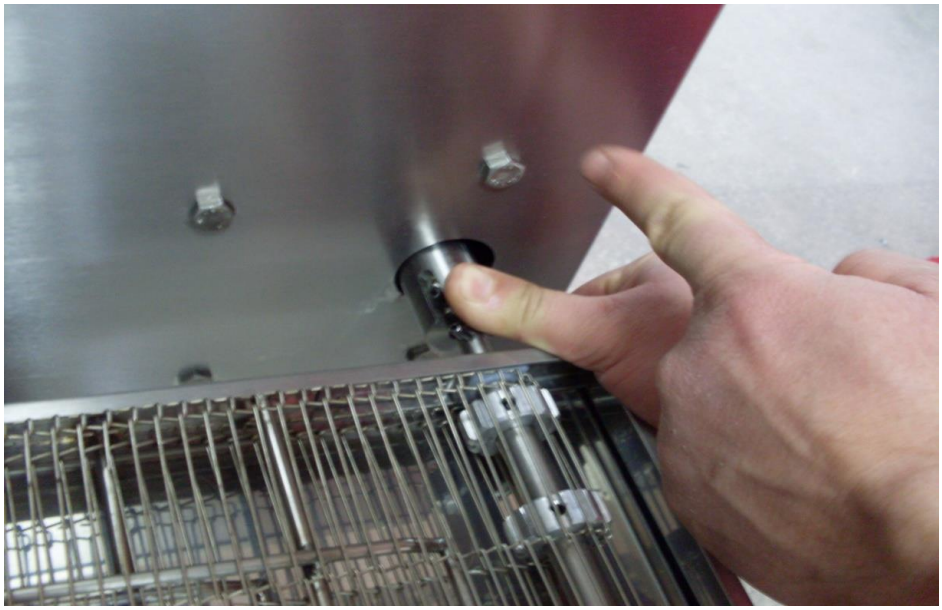
2.6 Bant Montajı:



Bant resimde görüldüğü gibi tahrik mili kumanda kutusu tarafında kalacak şekilde fırının gövdesinden içeriye doğru sokulur.



Tahrik mili, bant hareket kavrama borusuna merkezlenecek şekilde hizalanır. Aynı zamanda bant gövdeye ortalanır. (Kızak sacları dışarıda kalacak şekilde)

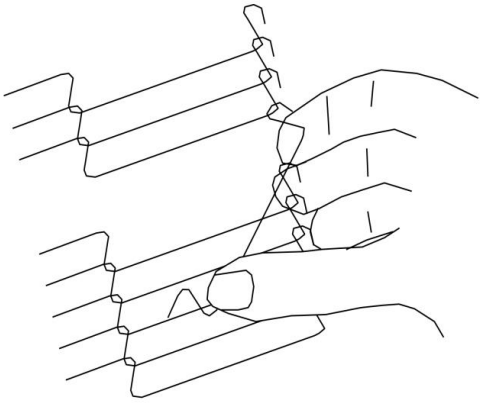


Bant hareket kavrama borusu yayından geri itilerek bant tahrik mili yuvasına oturtulur.

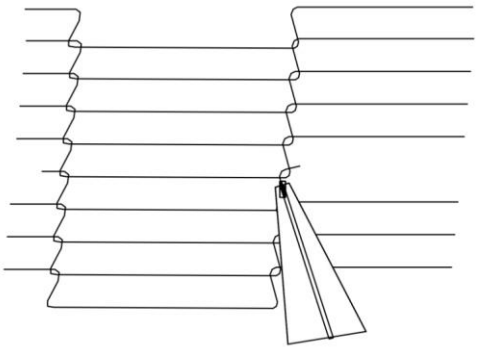


Bant montajı tamamlanmıştır. Bant sökülmek istendiğinde bu işlemin tersi yapılır.

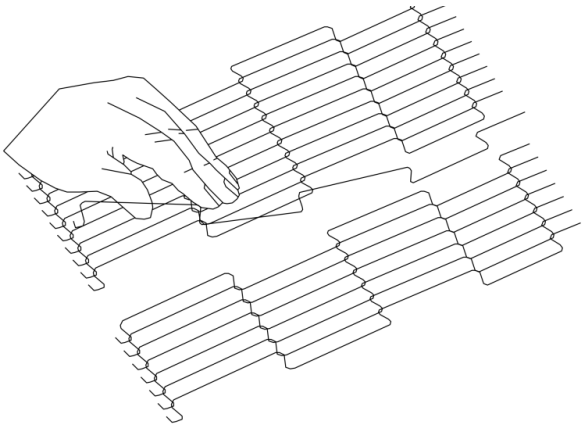
2.7 Tel Bant Montajı:



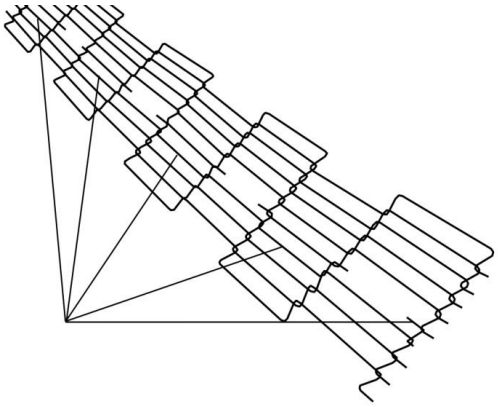
1. Şekilde görüldüğü gibi takılır. (Kenar bağlantı teli sağ ve sol)



2. Pense yardımı ile şekilde görüldüğü gibi takılır. (Orta bağlantı teli)



3. Bant gevşekliği sorun yaratıyorsa aradan tel parça çıkartılır.



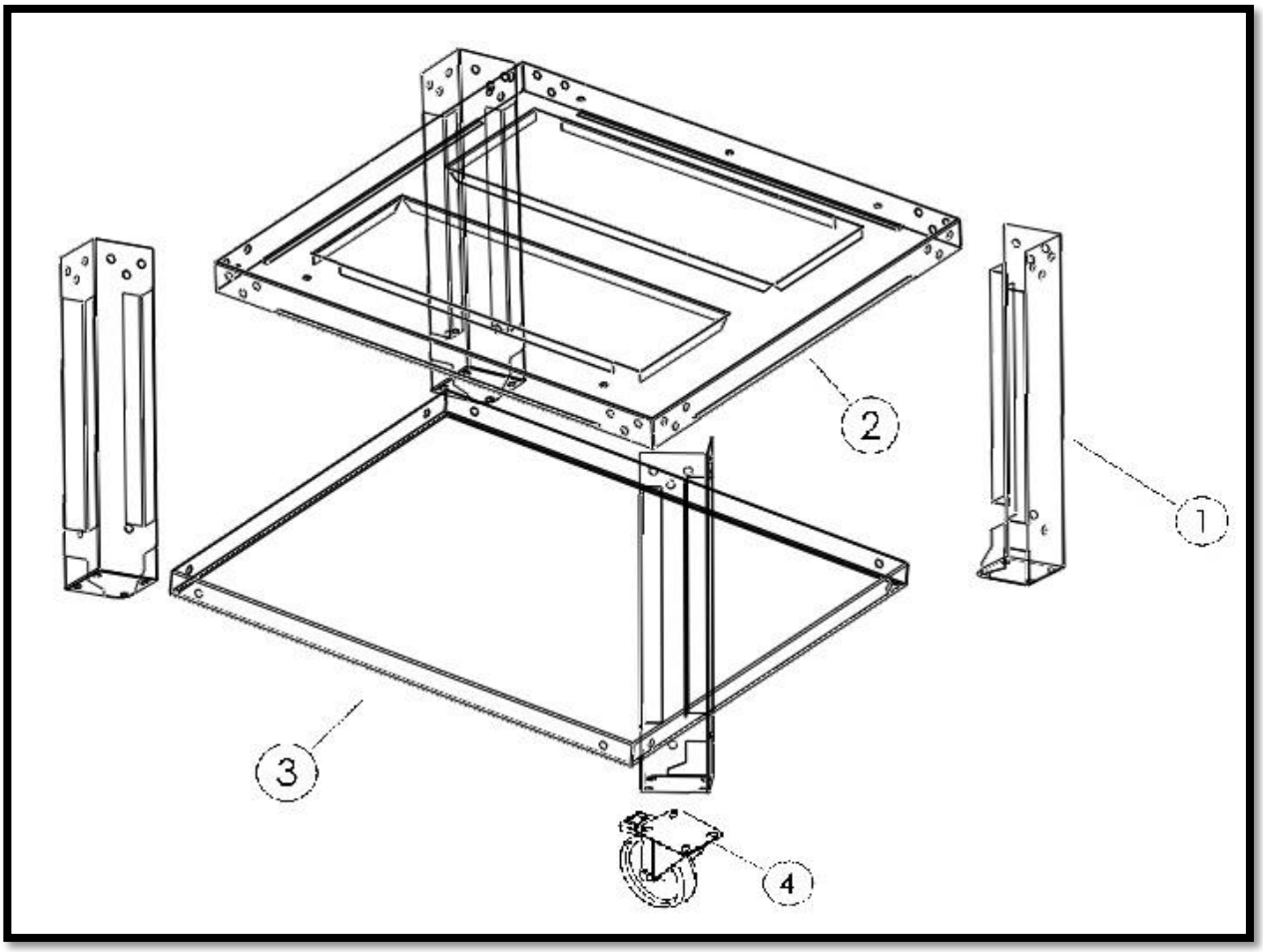
4. Montaj son hali.

Tel bant sökülmek istendiğinde bu işlemin tersi yapılır.

NOT: *Bant tellerinin haftada bir veya ayda bir temizlenmesi fırının daha verimli çalışmasını sağlar.*

2.8 Alt Şase Montajı (Yüksek):

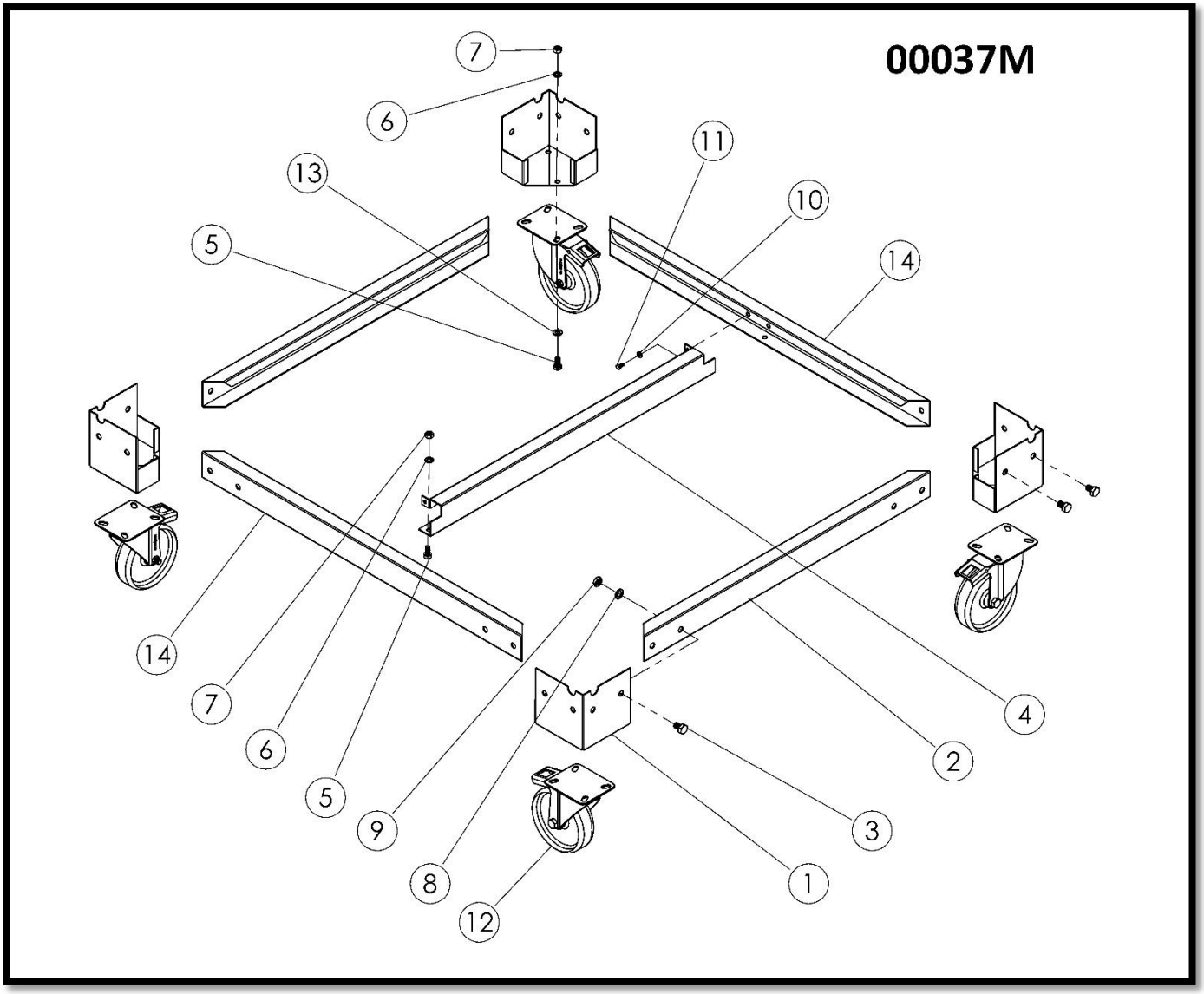
00044M



00044M YÜKSEK ŞASİ (L 805 mm x W 720 mm x H 620 mm) YEDEK PARÇA LİSTESİ

ÖĞE NO	YEDEK PARÇA NUMARASI	YEDEK PARÇA TANIMI	MİKT.
1	01980	AYAK SACI	4
2	01981	UST TEPSI SACI	1
3	01982	ALT TEPSI SACI	1
4	01983	TEKERLEK	4

2.9 Alt Şase Montajı (Alçak):

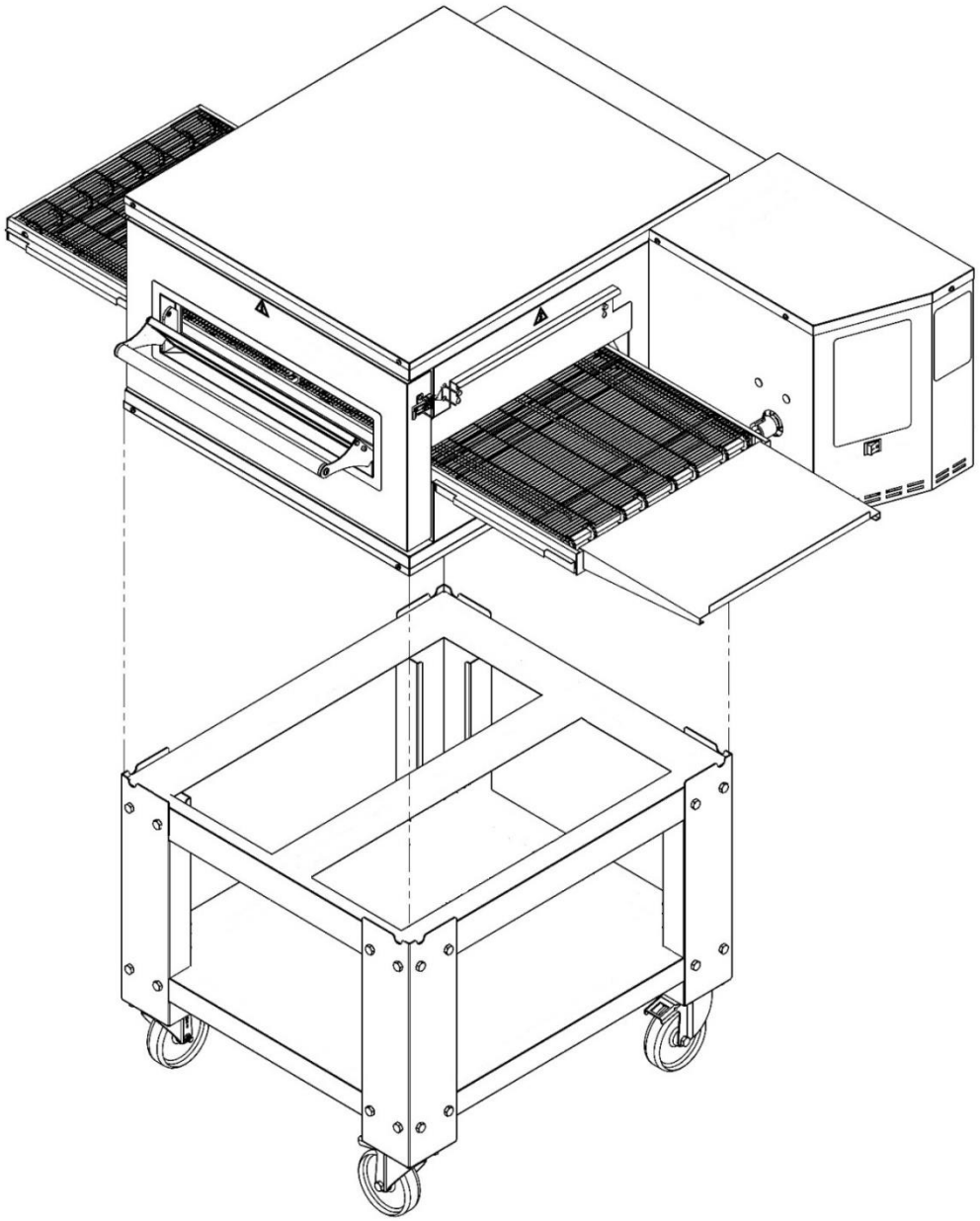


00037M ALÇAK ŞASİ (L 805 mm x W 720 mm x H 265,5 mm) YEDEK PARÇA LİSTESİ

ÖĞE NO	YEDEK PARÇA NUMARASI	YEDEK PARÇA TANIMI	MİKT.
1	01797	ŞASİ AYAK SACI	4
2	01809	KÖŞEBENT SACI	2
3	01958	CİVATA	16
4	01842	KÖŞEBENT SACI	1
5	01957	CİVATA	18
6	01961	RONDELA	18
7	01959	SOMUN	18

ÖĞE NO	YEDEK PARÇA NUMARASI	YEDEK PARÇA TANIMI	MİKT.
8	01960	RONDELA	16
9	01965	SOMUN	16
10	00051	PUL	2
11	00048	CİVATA	2
12	01964	TEKERLEK	4
13	01963	PUL	16
14	00042M	KÖŞEBENT	2

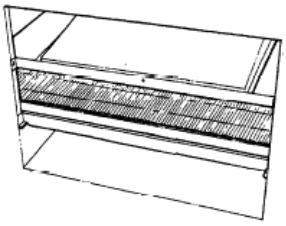
2.10 Tek Kat Fırın Montajı:

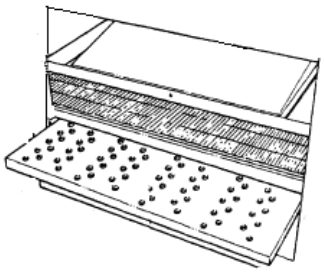


2.11 Hava Kanalı Söküm ve Montajı:

DİKKAT! Fırın soğuk olmalı.

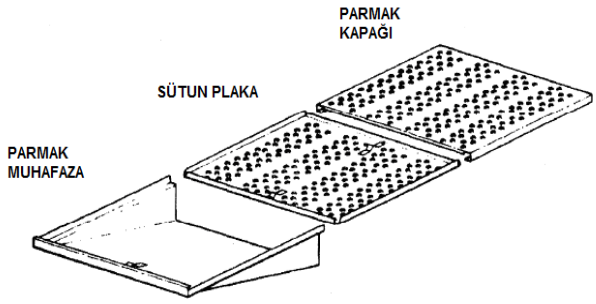
1. Kapıyı açınız.



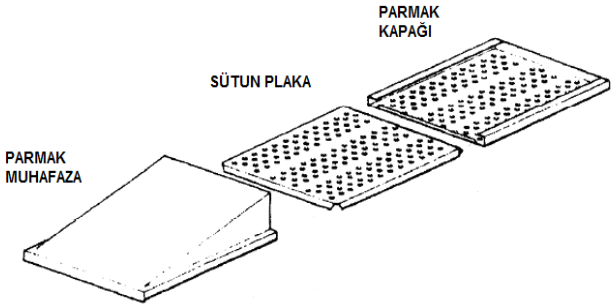


2. Üst hava kanalı muhafazasını kavrayın ve kulaklardan yukarı kaldırın ve ileri doğru çekin.

3. Alt hava kanalı muhafaza, kolunu kavrayın ve ileri doğru çekin. Montajlı parçayı kaydırarak fırın dışına alın.



Alt Hava Kanalı Montajı



Üst Hava Kanalı Montajı

4. Hava kanalının kapağını muhafazadan kaydırın. İç sütun plakasını kaldırıp çıkarın.

5. Adımları tersten yaparak tekrar montaj edin. Hava kanalı montajının arka açıklıklar üzerine güvenle oturduğundan emin olun.

BÖLÜM 3: KULLANMA TALİMATLARI

3.1 Mesafe Gereksinimleri:

Fırının ısı veren yüzeylerinden 130 mm kadar bir boşluk bırakılması önerilir. Eğer sağ tarafına diğer bir ekipman koymak isteniliyor ise ekipman ve fırın arası boşluğun 620 mm olması önerilmektedir.

BÜTÜN FIRINLAR İÇİN; Fırının arka tarafında 620 mm mesafe olması, çalışma alanı için gereklidir.

HER ZAMAN YERİ SABİT FIRINLAR İÇİN; Yerinden kıpırdamayan fırınlar için, sağ tarafında 340 mm konveyör söküm, bakım, temizleme, çalışma mesafesi bırakılmalı.

NOT: *Bu fırın ya da fırınları, ortam sıcaklığının 40 ^{o}C' den fazla olan alanlara kurmayınız. Aksi durumda fırının parçaları hasar görebilir.*

Güvenlik açısından ve fırının uzun ömürlü olması için sadece talimatlara uygun, onaylanmış alanlarda çalıştırınız.

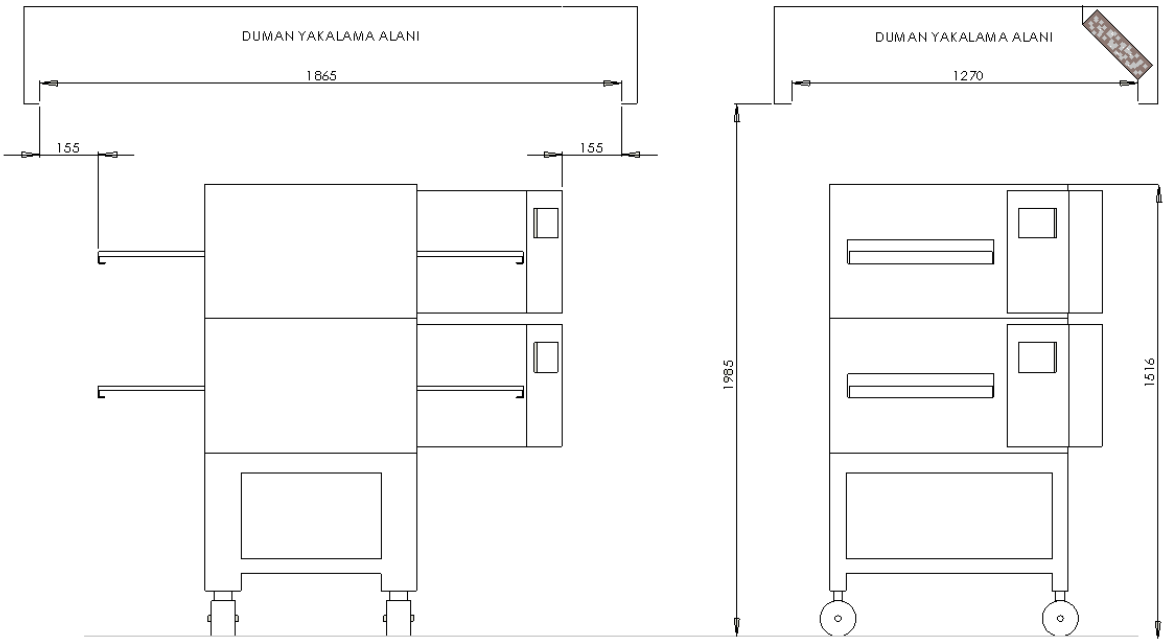
3.2 Havalandırma Hakkında Genel Bilgiler:

Havalandırma kanalı ya da davlumbaz, ısıyı ve pişirme kokusunu çekebilecek yeterlikte olmalıdır. Çalışır ve doğru yapılandırılmış havalandırma fırın sahibinin sorumluluğudur.

Havalandırma ağzı (davlumbaz), genel havalandırma ve ısıtma sistemiyle uyum içinde olmalıdır.

DİKKAT: Hava akışının pişirme tüneli içinden geçmesini önleyiniz. Hava, fırının ön üst kısmına, yan kısmına ya da arka kısma yönlendirilmemeli.

3.3 Havalandırma Önerileri:



Makinanız enerji bağlantılarının yapılması için hazırdır. Bu işlem elektrikçi kurulumcu tarafından yapılmalıdır.

FIRINI ÇALIŞTIRMAYI DENEMEYİN ta ki yetkili teknik servis elemanı ya da yetkili satış temsilcisi gelinceye ve bütün bağlantıları ve sistemi tamamen kontrol edinceye kadar. Bu hizmet, makina bağlantılarının doğru yapıldığından ve sistemin çalışma düzenin doğru olduğundan emin olmasını sağlar. Garanti doğru kurulumun onaylanmasından sonra etkin hale gelir.

Fırın, yetkili satış temsilcisinin ya da yetkili teknik servis elemanının kontrolünden önce çalıştırılmışsa garanti başlamaz.

DİKKAT! Bant yakınlarında, uzun saçla, bol giysilerle, sallanan takılarla çalışılmamalı. Banda yakalanmak ciddi yaralanmalara sebep olabilir.

DİKKAT! Eğer güç kablosu hasar gördüyse ürünü çalıştırmayın. Hemen teknik servisle bağlantıya geçiniz ya da deneyimli bir elektrikçiyi arayınız.

3.4 Tesisatta Olması Gerekenler:

Elektrik panosunda 3 x 20 amper (K OTOMAT) – Sigorta

Kablonun kesiti 2,5 mm² 'lik kablodur. (TTR KABLO – 3 FAZ / 1 NÖTR / 1 TOPRAKLAMA)

NOT: *(TTR kablo esnek olup fırının sağa- sola, öne- arkaya hareketinde gevşemeye ve kırılmaya dayanıklıdır. Antigron kablo bunun tam tersidir. Firmamızın tercihi TTR kablodan yanadır. Ama antigron kabloda kullanılabilir.)* ***(2,5mm²)*** *kablo kullanılıp topraklama dışarıdan da çekilebilir.*

Fırın nerede çalıştırılacaksa 2,5 mm² kablonun oraya çekilmesi gerekir.

Topraklama sağlam olması gerekir.

Voltajlar düşük veya yüksekse korumalı voltaj düzenleyici (düzenleyici) koyulur.

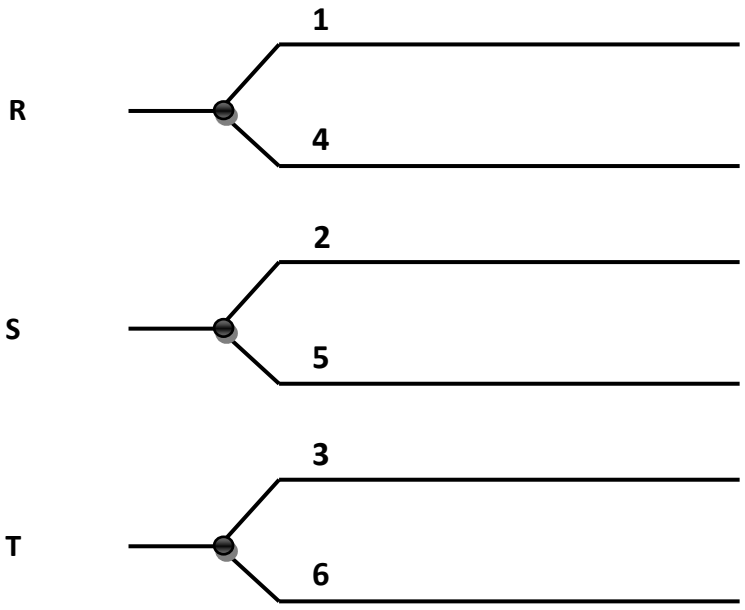
NOT: *Fırın montaj işleminin sorunsuz ve hızlı bir şekilde yapılabilmesi için yukarıdaki şartların sağlanması gerekir. Anlayışla karşılayacağınızı umar iyi çalışmalar dileriz.*

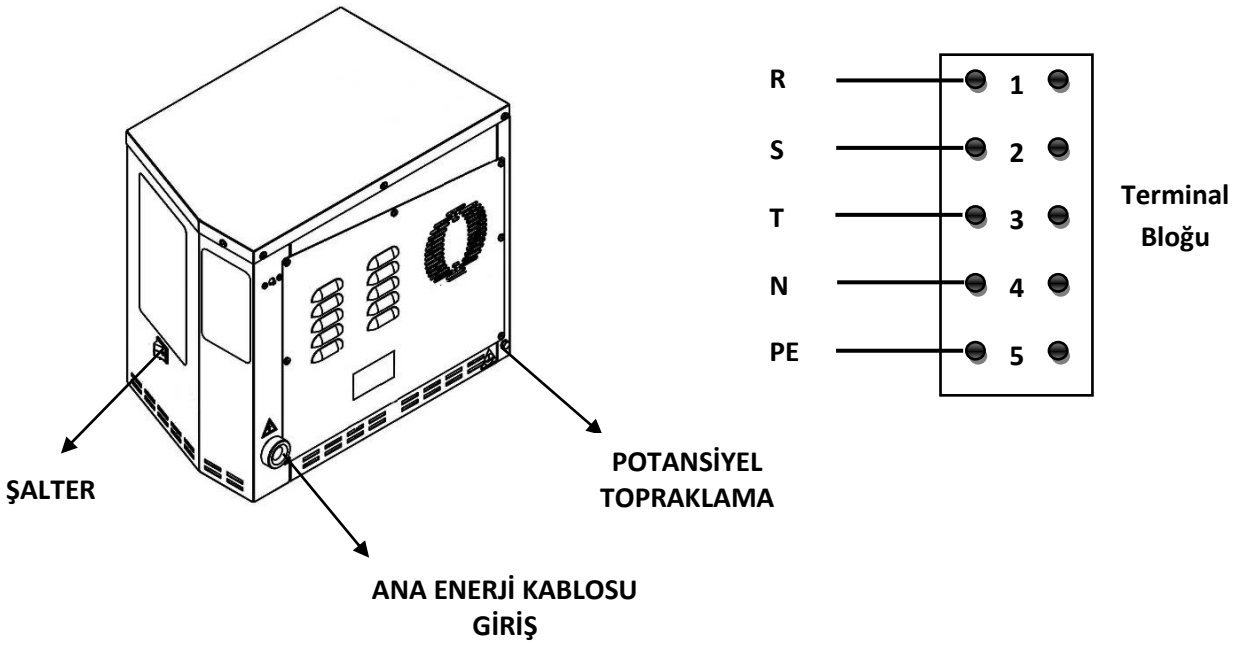
3.5 PO/K-50 (ELEKTRİKLİ) Fırın Elektriksel Teknik Özellikleri Tablosu:

PO/K-50 (ELEKTRİKLİ) FIRIN ELEKTRİKSEL TEKNİK ÖZELLİKLERİ TABLOSU

Voltaj	Faz	N	T	Kablo Minimum Kesit	kW	Amper Yükleme		
						L1	L2	L3
400V 50/60HZ	3	1	1	2,5 mm²	10 kW	15,5	14	14

PO/K-50 (ELEKTRİKLİ) 3 FAZ BAĞLANTI

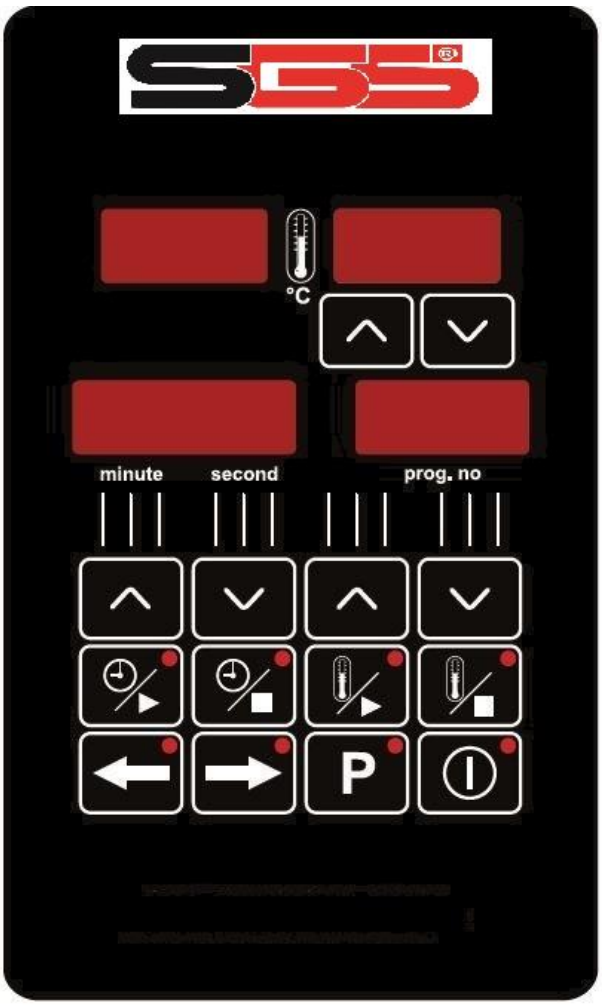




BÖLÜM 4: PROGRAMLAMA, ÇALIŞTIRMA VE KAPAMA

Fırının tüm işlevleri mikroişlemci tarafından kontrol edilir. Fırının çalışması için önceden programlanmış olması gereklidir. Aşağıdaki sayfalar da programlama adım adım anlatılmıştır.

Fırın Kontrol Cihazı



Çalışma Koşulları

Çalışma Sıcaklığı : -20 ile 70°C

Maksimum Rutubet : %90 Rh (Yoğunlaşma olmaksızın)

Yükseklik: 2000m'ye kadar

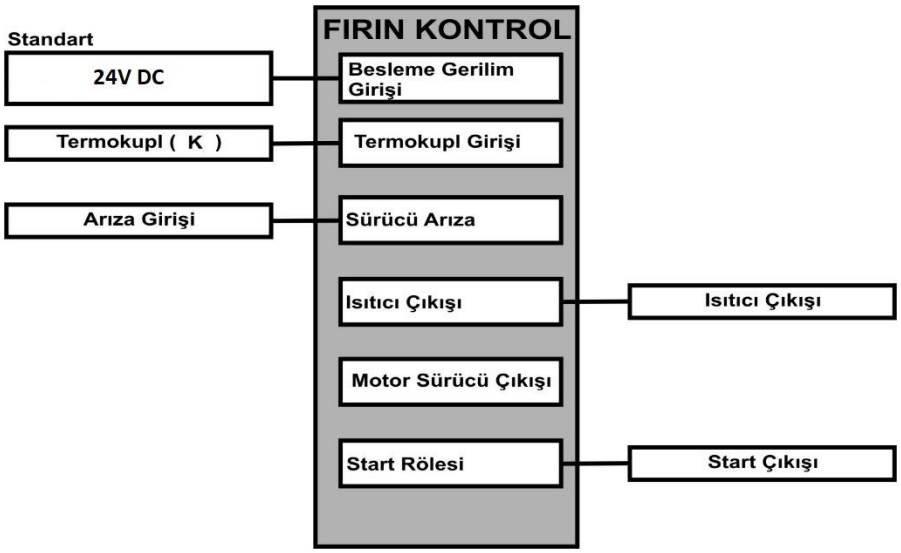
Cihazın kullanımının yasak olduğu ortam ve uygulamalar:

Aşındırıcı atmosferik ortamlar

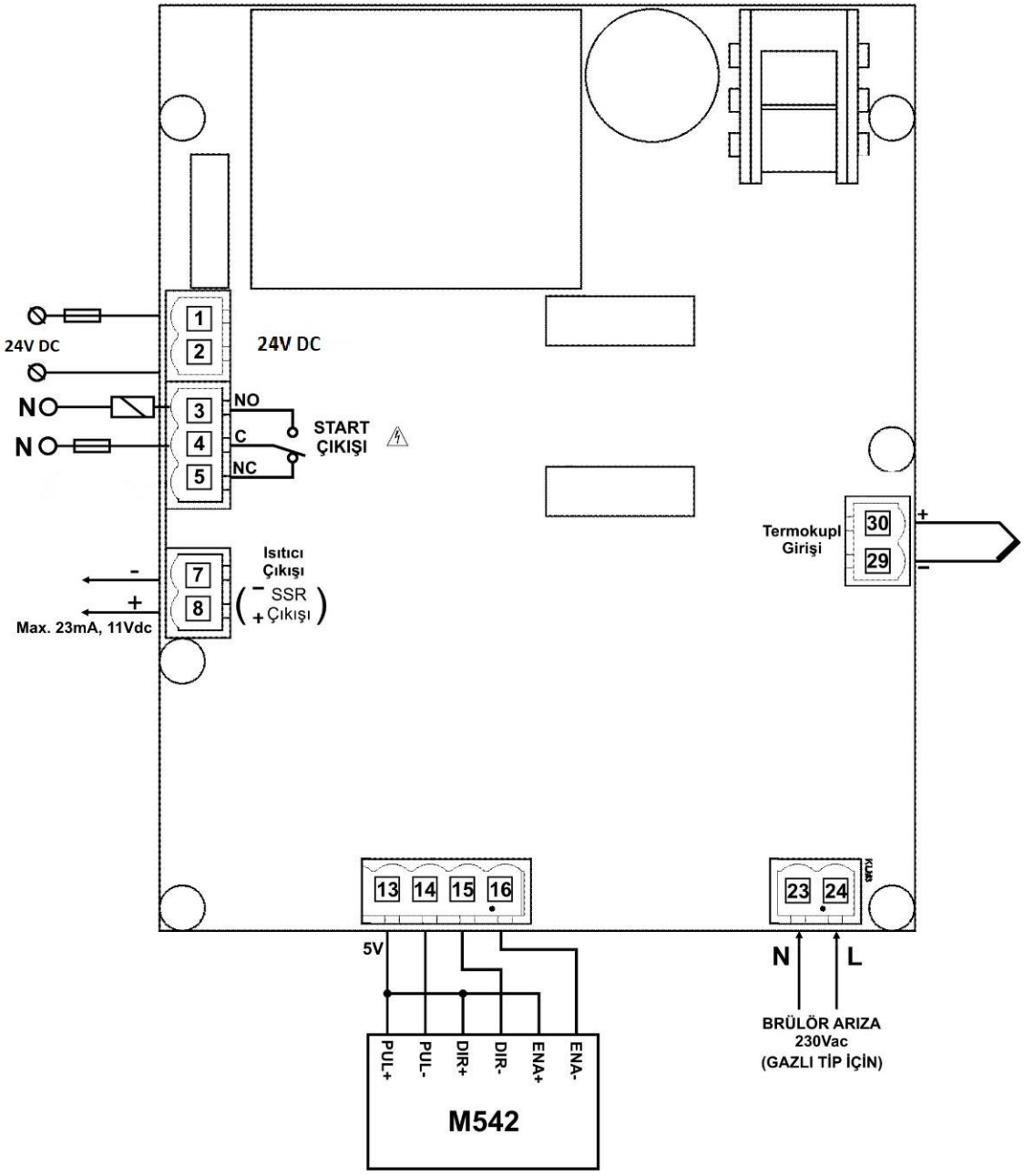
Patlayıcı atmosferik ortamlar

Ev uygulamaları (Cihaz sadece endüstriyel uygulamalarda kullanılabilir.)

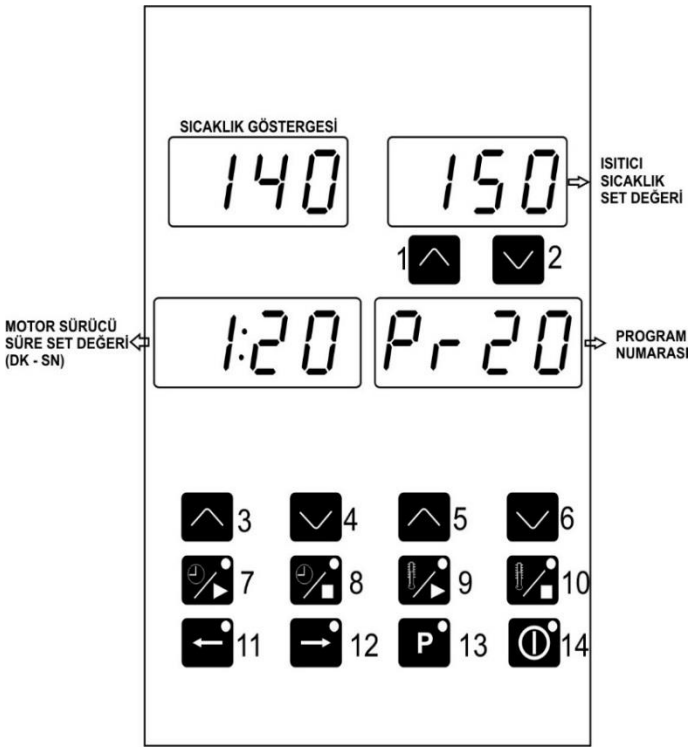
Genel Özellikleri



Elektriksel Bağlantı Şeması



Fırın Kontrol Cihazı Ön Panel Tanım



1 - 2. Sıcaklık Set Arttırma ve Azaltma Butonları: Bu butonlarla üst ekranda görünen program numarasına ait sıcaklık set değerleri değiştirilir.

3 - 4. Motor Sürücü Süre Arttırma ve Azaltma Butonları: Bu butonlarla dakika ve saniye olarak istenilen süre ayarlanır.

5 - 6. Program Arttırma ve Azaltma Butonları: Bu butonları kullanarak istenilen program numarası seçilir. Ekranda görünen program, start anında çalışan programdır.

7. Motor Start Butonu: Bu butona basarak motora start verilir.

8. Motor Stop Butonu: Bu butona basarak çalışan motor durdurulur.

9. Isıtıcı Start Butonu: Bu buton ile ısıtıcı çıkışı aktif edilir.

10. Isıtıcı Stop Butonu: Bu butona ısıtıcı çıkışı aktif iken basıldığında, çıkışı durdurur. Ayrıca hata durumlarında buzzerı susturmak için kullanılır.

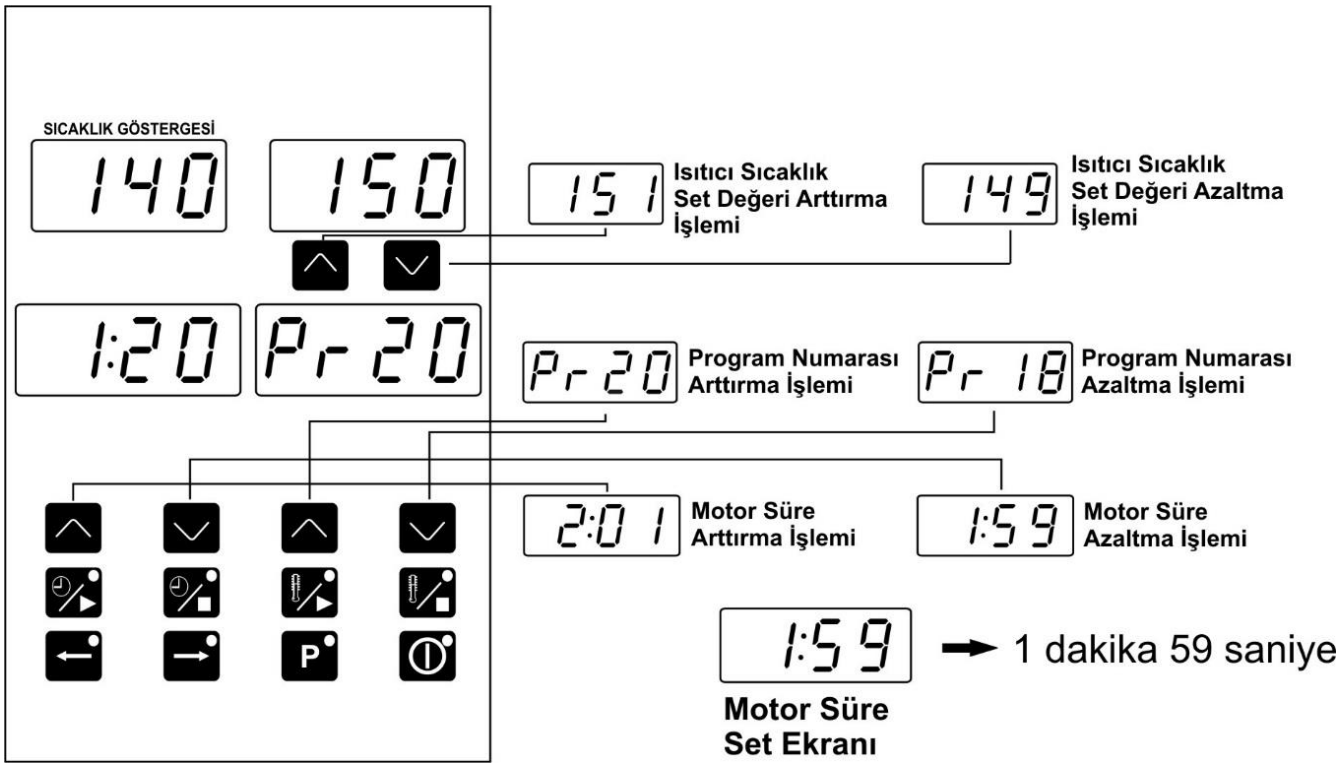
11. Bant Geri Butonu: Basıldığında motoru saat yönünün tersine döndürür.

12. Bant İleri Butonu: Basıldığında motoru saat yönünde döndürür.

13. Program Set Butonu: Bu butona bir kere 5 saniye süreyle basıldığında set bölümüne girer (buton ledi sürekli yanar).

14. ON/OFF Butonu: Bu buton ile cihaz ON ya da OFF durumuna döndürülür. OFF durumunda buton ledi yanar ve ekranlar kapanır. ON durumunda buton ledi söner.

Program Değerlerinin Değiştirilmesi ve Kayıt



Azaltma ve arttırma butonlarının her biri altında olduğu göstergedeki değeri değiştirmek için kullanılır. Değiştirilmek istenen program numarası girildikten sonra ekranlarda o programa ait değerler görünür. Artırma ve azaltma butonları yardımıyla set değerleri değiştirilir. **P** butonuna 5 saniye süre ile basarak set bölümüne girilir ve **P** buton ledi yanar. Bu durumda değiştirilen set değerleri kayıt altına alınır. Set bölümünde değilken değiştirilen set değerleri anlık değerlerdir. Bu değerler programa kaydedilmez. OFF konumuna geçildiğinde veya enerji kesildiğinde programın eski değerleri tekrar ekrana gelir.

Ayrıca programlar sadece ısıtıcı stop konumundayken kaydedilir. Start konumunda değiştirilen set değerleri anlık değerlerdir. Bu değerler programa kaydedilmez. Stop konumuna geçildiğinde programın eski değerleri tekrar ekrana gelir

4.1 Uyarılar:

1. Ürün pişmiyorsa, pişirme zamanları ve ısı ayarını kontrol ediniz. KONVEYÖR hızlı dönüyor olabilir.

2. Ürün aşırı pişiyorsa, pişirme zamanları ve ısı ayarlarını kontrol ediniz. Konveyör yavaş olabilir.

3. Bütün değerler normal olduğu halde ürün hala pişmiyor veya aşırı ısınıyorsa üretici firma aranmalıdır.

4.2 Kapanış:

Fırını pişirmeye kapatmak için çalışır durumdayken STOP seçeneğine dokunulduktan sonra **DİKKAT!!! ŞALTERİ KAPATABİLİRSİNİZ** görüntüsü gelecektir. Bu görüntü ekrana geldikten sonra şalteri kapatarak fırını kullanıma kapatabilirsiniz.

4.3 Fonksiyonlar:

4.3.1 Sıcaklık Kesme Anahtarı:

Fırınımız, sizin güvenliğiniz ve korunmanız için "sıcaklık kesme anahtarı "na sahiptir. Bu anahtar, fırının fazla ısınıp, kendine ve parçalarına zarar vermemesi için özel olarak dizayn edildi. Küçük bir ihtimal de olsa, eğer fırının çalışma sıcaklığı, olması gerekenden yüksek seviyeye çıkarsa, sıcaklık kesme anahtarı aktif olur ve gücün fırına gitmesini engeller. Böylece fırın kapanır. Hiçbir parça, aşırı sıcaklık yüzünden zarar görmez.



UYARI! Sıcaklık kesme anahtarının yanlışlıkla devreden çıkarılmaması için, harici anahtar kullanmayınız. Fırın, zamanlı ya da fırını düzenli açıp kapayan bir anahtarla beslenmelidir.

4.3.2 Elektrik Kurulumu:



UYARI! Bu ürün, kurulumun her anında düzgün olarak yere topraklanmış olmalıdır. Bu durumun yapılmaması, elektrik çarpmalarına, organ kayıplarına ve hatta ölümcül yaralanmalara neden olabilir.

Kurulum yapıldığında, ürün tamamen topraklanmış olmalı.

BÜTÜN DİĞER ÜLKELER: Yerel elektrik yasaları önceliklidir.

1. Bütün kutup bağlantı kesme düğmeleri (switchleri) 3 mm temas açıklığına sahiptir.
2. Elektrik şoklarını önlemek için, potansiyel bağlantı topraklama kablo başlığı fırının arkasında mevcuttur. Bu, fırının dış bağlantı sistemine birleştirilmesine izin verir.
3. Eğer birden fazla üst üste fırın kullanılıyorsa her birinin kendi kapama düğmeleri (switchleri) olmalı. Ve bu kapama düğmeleri birbirine yakın olmalıdır. (Elektrik panosunda).

4.3.3 İşletici Bakımı:



UYARI! Bakım yapmadan veya fırını temizlenmeden önce, mutlaka güç kablosunun bağlantısını kesin. Gücün kendini tekrar açmayacağından emin olun. Burada yapılacak herhangi bir hata, elektrik çarpılmalarına, uzuv kayıplarına ve hatta ölümlere neden olabilir.

Kapsamlı mühendislik çalışmaları sonucunda, fırın kolay ve rahat bakım yapılabilmesi için tasarlandı. Bu fırın için yağlama gerekli değildir.

Fırını en verimli şekilde kullanabilmek için, fırını temiz tutmak şarttır. Temizleme talimatları için aşağıyı inceleyiniz. Sıklık, fabrika önerilerine göre belirlendi. Sizin kullanım şekliniz ve ürünün tipi sizin temizleme sıklığınızı belirleyecek.

Eğer fırın çalışmıyorsa şalterin açık olduğundan emin olun. Ayrıca, Teknik servisi aramadan önce kontrol panelindeki enerji kesme anahtarının açık durumda olup olmadığını da kontrol edin. Yetkili teknik servis bilgileri fırının üzerinde yer alıyor olmalı ya da en yakın teknik servisi öğrenmek için fabrikayı arayarak temasa geçin.

4.3.4 Temizleme Talimatları:

Makinamız, elektrik parçaları içerir. Fırını temizlemeden önce, fırının elektrik bağlantısını kapatın ve elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.

Hiçbir elektrik parçası nemlenmemelidir. Fırını, dikkatlice silmek ve süpürmek önemlidir. Hiçbir zaman su dolu kovayı fırının üzerine boca etmeyin. Ayrıca yıkamadan kaynaklanabilecek bir basınca da fırını maruz bırakmayın. Bu basınç, hortumla yıkamayla ya da basınçlı sprey ile gerçekleşebilir. Eğer fırının üzerine herhangi bir sıvı ya da su dökülürse, kontrol kutusu kısmına herhangi bir sıvı girmediğinden emin olmadan fırının elektriğini açmayın. Eğer bu konuda tereddüde düşerseniz, teknik servisle iletişime geçiniz.



UYARI! Fırın soğuk olmalı. Güçlü temizlik elemanlarını, çelik yününü ya da tel fırçayı paslanmaz çelik yüzeylerde kullanmayınız.

Günlük;

1. Dış yüzeyleri hafif bir deterjanlı bez yardımıyla temizleyiniz. Ticari bir paslanmaz çelik temizleyici ürün de kullanabilirsiniz. Daha sonra ıslak bir bezle deterjan kalıntılarını temizleyin.
2. Ön ve arka atık toplama saclarının koruyucularını hafif bir deterjanla yıkayınız ve su ile durulayınız.
3. Çıkış sacları hafif bir deterjanla yıkayınız ve su ile durulayınız.
4. Stoperleri hafif bir deterjanla yıkayınız ve su ile durulayınız.
5. İçeride kalan gevşek parçacıkları süpürerek temizleyiniz, daha sonra hafif bir deterjanlı bezle silin ve ıslak bir bezle deterjan kalıntılarını temizleyin.
6. Konveyörü temiz bir kumaş yardımıyla ya da yumuşak bir tel fırça yardımıyla süpürerek temizleyiniz.

Fırının dış kısımlarında, sıçramış pişmiş yiyecek artıkları, yağ, gres yağı, ya da açık renk değişimleri, bazı ticari temizlik ürünleri yardımıyla temizlenebilir. Bu konuda yerel satıcınızla temasa geçiniz.

Aylık;

1. Hava kanallarını çıkarın, de montaj edin ve temizleyin. Daha fazla bilgi için “Hava Kanallarının Sökümü” bölümünü inceleyiniz.
2. Bandı çıkarın, de montaj edin ve temizleyin. Daha fazla bilgi için “Bant Montaj ve Tel Bant Montaj” bölümünü inceleyiniz.
3. Fırın odası ön ve arka kapakları çıkarın, de montaj edin ve temizleyin.

NOT: *Havalandırma ağzının (davlumbazın) temizliğinin, havalandırma ekipmanları satıcısının özelliklerine göre temizlendiğinden emin olunuz.*

4.3.5 Koruyucu Bakım:

Fırınımız, sorunsuz olması için tasarlanmış olsa da, düzenli koruyucu bakım performansını üst seviyede tutmak için önemlidir. Motorları, fanları, elektronik kontrol elemanlarını, tozsuz, pisliksiz tutmak soğutma için çok önemlidir. Aşırı ısınma, parçaların ömrünü azaltabilir ve parçaların bozulmasına neden olabilir.

Düzenli koruyucu bakımın zaman aralığı, fırının çalıştığı ortama bağlıdır.

Size uygun düzenli bir koruyucu bakım zamanı ayarlamak için, yetkili servisle bağlantıya geçip bu konuyu onlarla görüşünüz.

4.3.6 Teknik Servis Nasıl Çağırılır:

Eğer fırın çalışmazsa ya da çalışmayı keserse, otomatik sigortanın çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Eğer bunda bir sorun yoksa şimdi “Yetkili Teknik Servisi” arayabilirsiz. Teknik Servisin numarası fırının arkasında bulunan bilgi plakasında yazılıdır. Eğer yetkili teknik servis numarasını fırın üzerinde göremezseniz, en yakın teknik servisi öğrenmek için firmayı arayınız.

BÖLÜM 5: PİŞİRİLEN ÜRÜNLER

5.1 Fırında Pişirilen Ürünlerin Bazıları:

- Brownie (Çikolatalı Kek/Kurabiye)
- Hamburger
- Sıcak Sandviç
- Omlet
- Krep
- Karışık Sebze Tabağı
- Biftek
- Çöp Şiş
- Köfte
- Patates
- Börek
- Tavuk Kanadı
- Izgara Tavuk
- Tavuk Sote
- Ekmek
- Kahvaltı
- Balık
- Deniz Mahsulleri
- Pizza
- Lavaş
- Lahmacun
- Pide
- Künefe
- Çikolatalı Kurabiye
- Turta
- Vb. birçok yiyecek

Özellikle **pizza** pişirirken fırınımızın gösterdiği performansı, diğer fırın tipleriyle karşılaştırırsak, PO/K-50 (ELEKTRİKLİ) fırınlarımızın performansı açık ara farkla öndedir.

5.2 Örnek Pişirme Süresi ve Sıcaklık:

PİZZA

- ALEMİNYUM TAVA **- TAZE**	**- ZAMAN: 6 DAKİKA**	**- 260 °C**

PİDE

- BANT ÜZERİ **- TAZE**	**- ZAMAN: 5 DAKİKA**	**- 260 °C**

5.3 Toplam Üretim Miktarı Hesaplaması:

Fırın Odası Uzunluğu ÷ Pişirme Süresi (Dakika) ÷ Tava Uzunluğu × 60 Dakika = Üretim Miktarı

Üretim Miktarı × Tava Uzunluğuna Sığan Adet = Toplam Üretim Miktarı

Örnek 1:

Fırın Odası Uzunluğu: 710 mm.
Pişirme Süresi: 2 dk.
Tava Uzunluğu: 250 mm.

710 ÷ 2 dk. ÷ 250 × 60 = 85,2 ➡ Saatteki Üretim Miktarı

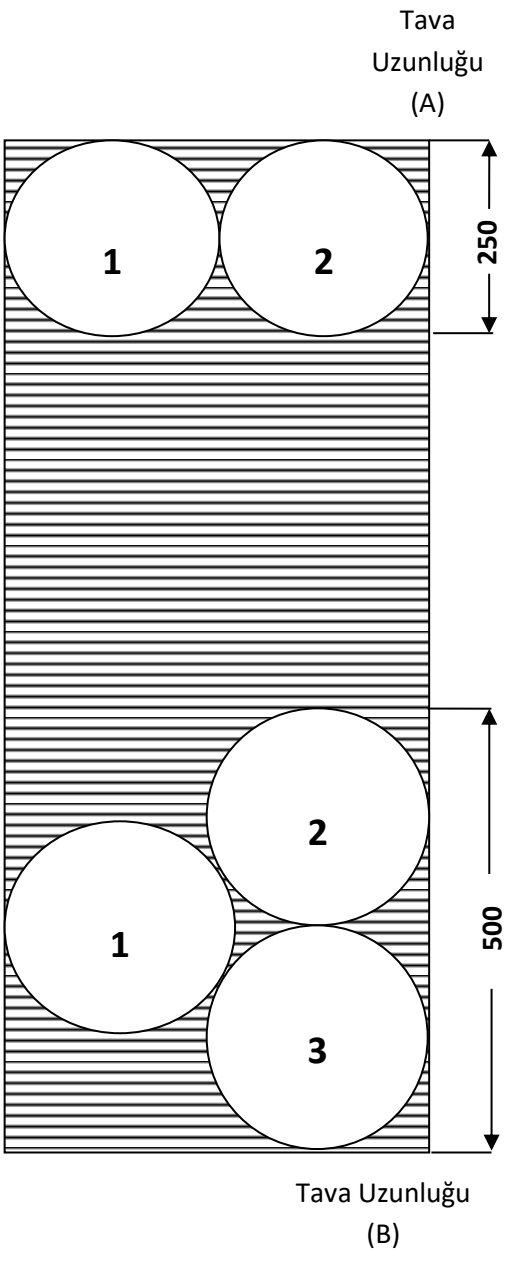
2 × 85,2 = 170,4 ➡ Saatteki Toplam Üretim Miktarı

Örnek 2:

Fırın Odası Uzunluğu: 710 mm.
Pişirme Süresi: 5 dk.
Tava Uzunluğu: 500 mm.

710 ÷ 5 dk. ÷ 500 × 60 = 17,4 ➡ Saatteki Üretim Miktarı

3 × 17,4 = 52,2 ➡ Saatteki Toplam Üretim Miktarı

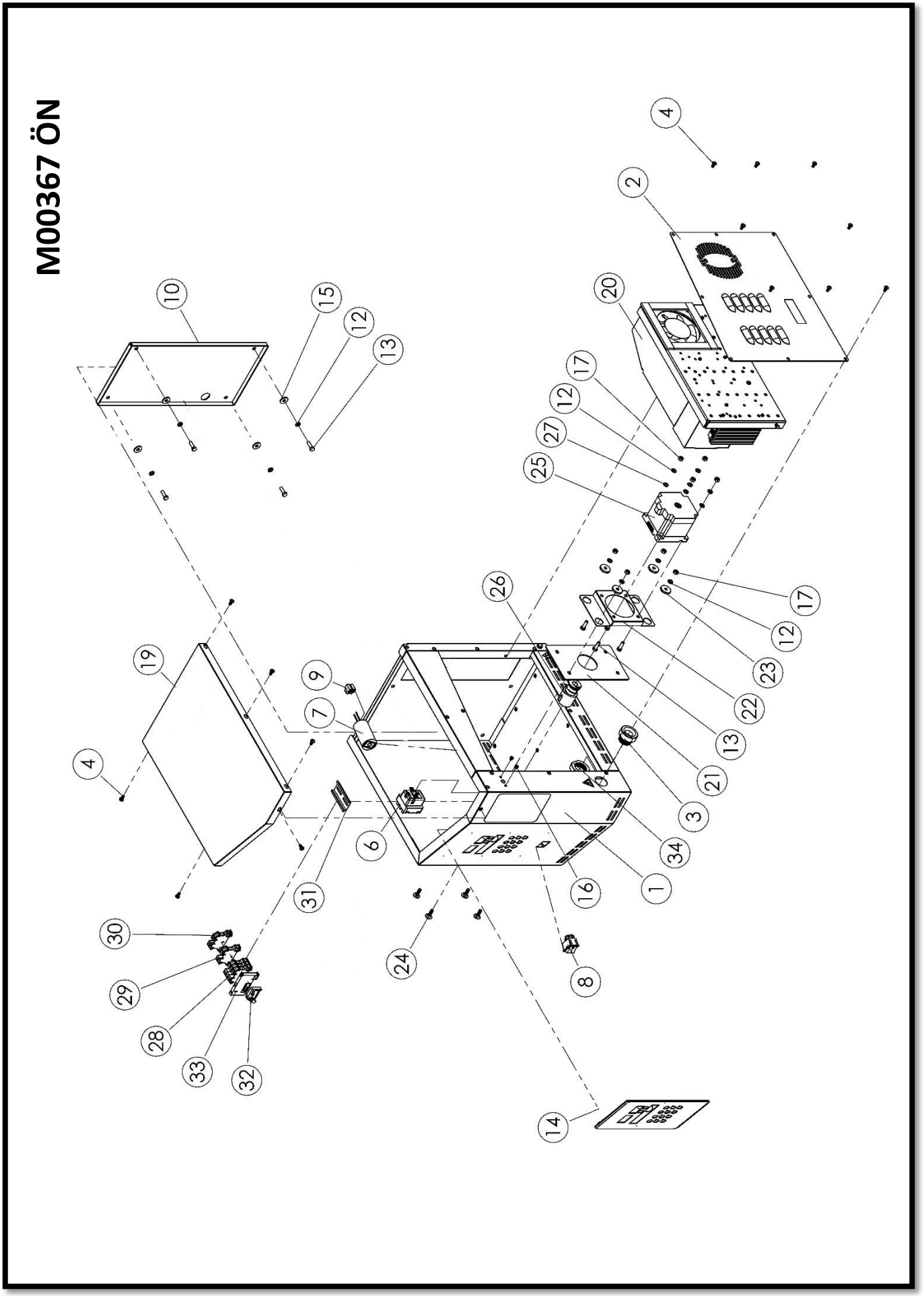


5.4 Örnek Kapasite Tablosu:

ÖRNEK KAPASİTE TABLOSU				
Pizza Çapı	**3 dakika**	**3 ½**	**4 dakika**	**4 ½**
30 cm	55	47	41	37
36 cm	40	34	30	27
41 cm	35	30	26	23
Pizza Çapı	**5 dakika**	**5 ½**	**6 dakika**	**6 ½**
30 cm	33	30	28	25
36 cm	24	22	20	18
41 cm	21	19	18	16
Pizza Çapı	**7 dakika**	**7 ½**	**8 dakika**	
30 cm	24	22	21	
36 cm	17	16	15	
41 cm	15	14	13	

YEDEK PARÇA KILAVUZU

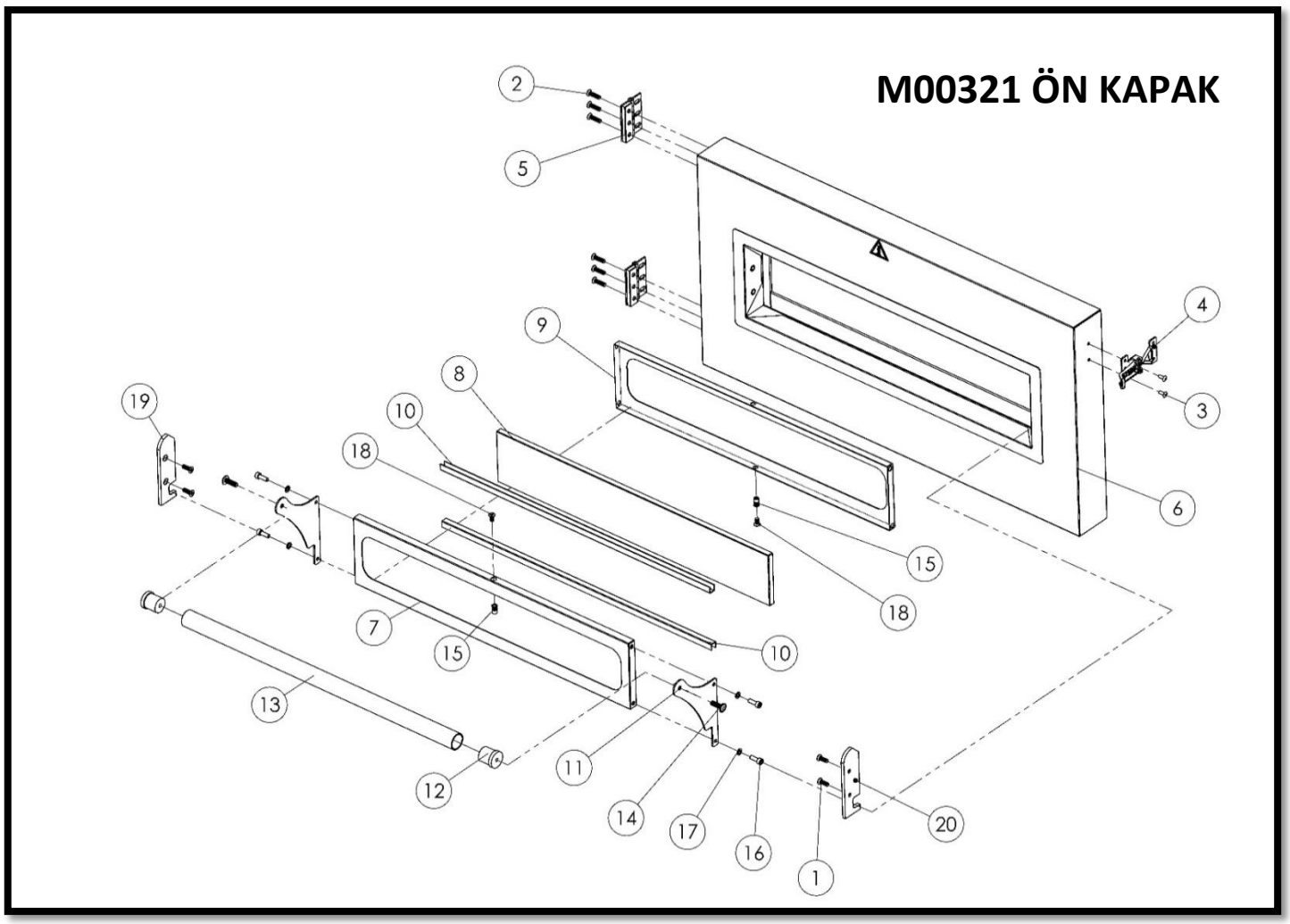
M00367 ÖN


4
2
10
15
12
13
20
17
12
27
25
26
17
12
23
22
13
21
3
34
1
16
19
9
7
4
6
31
30
29
28
33
32
24
8
14

M00367 (ÖN) YEDEK PARÇA LİSTESİ

ÖĞE NO.	YEDEK PARÇA NUMARASI	YEDEK PARÇA TANIMI	MİKT.
1	00365M	KUMANDA KUTUSU	1
2	01510M	KAPAK SACI	1
3	01184	REKOR	1
4	00046	CİVATA	15
5	02203	KAPAMA SACI	1
6	01815	LİMİT TERMOSTAT	1
7	02194	KONDANSTÖR	1
8	08091	BUTON	1
9	00061	KLEMENS	1
10	01625	DESTEK SACI	1
11	01744	BRÜLER SACI	1
12	00042	RONDELA	19
13	00041	CİVATA	15
14	00316M	EKRAN	1
15	02579	PUL	6
16	01831	CİVATA	2
17	01305	SOMUN	10

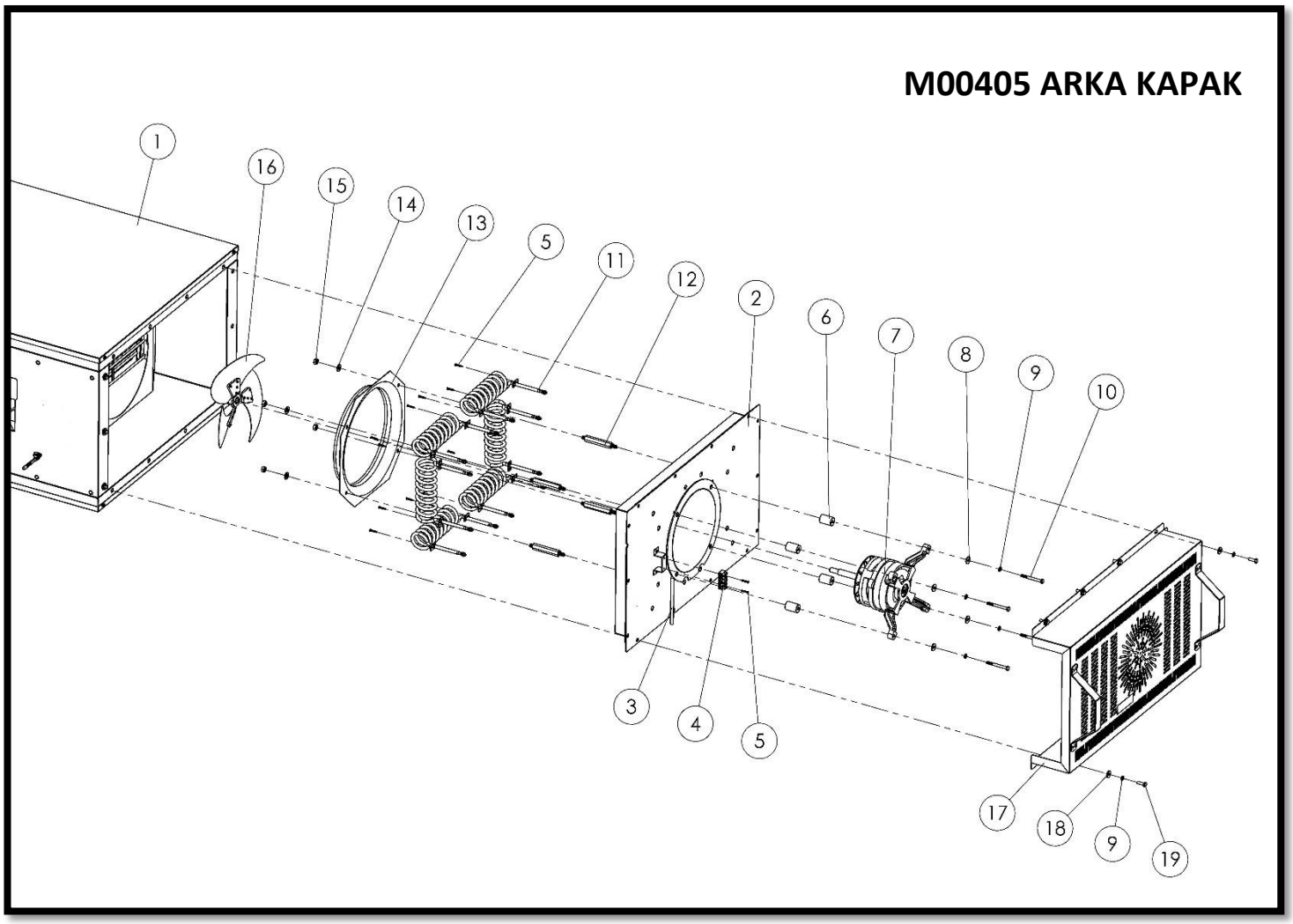
ÖĞE NO.	YEDEK PARÇA NUMARASI	YEDEK PARÇA TANIMI	MİKT.
18	01875	ETİKET (ÜRETİM BİLGİLERİ)	1
19	01511M	KUMANDA KUTUSU KAPAĞI	1
20	M00372	SSR KUTUSU	1
21	01861	MOTOR SACI	1
22	01862	STEP MOTOR SACI	1
23	00006	PUL	4
24	01867	CİVATA	4
25	01850	MOTOR	1
26	01515M	MOTOR BAĞLANTI MİLİ	1
27	00317	PUL	4
28	02211	KLEMENS BEJ	3
29	02210	KLEMENS MAVİ	1
30	02209	KLEMENS	1
31	01348	KLEMENS RAYI	1
32	00292	SINIRLAYICI	1
33	01865	CAM SİGORTA KLEMENSİ	1
34	01089	REKOR SOMUNU	1



M00321 (ÖN KAPAK) YEDEK PARÇA LİSTESİ

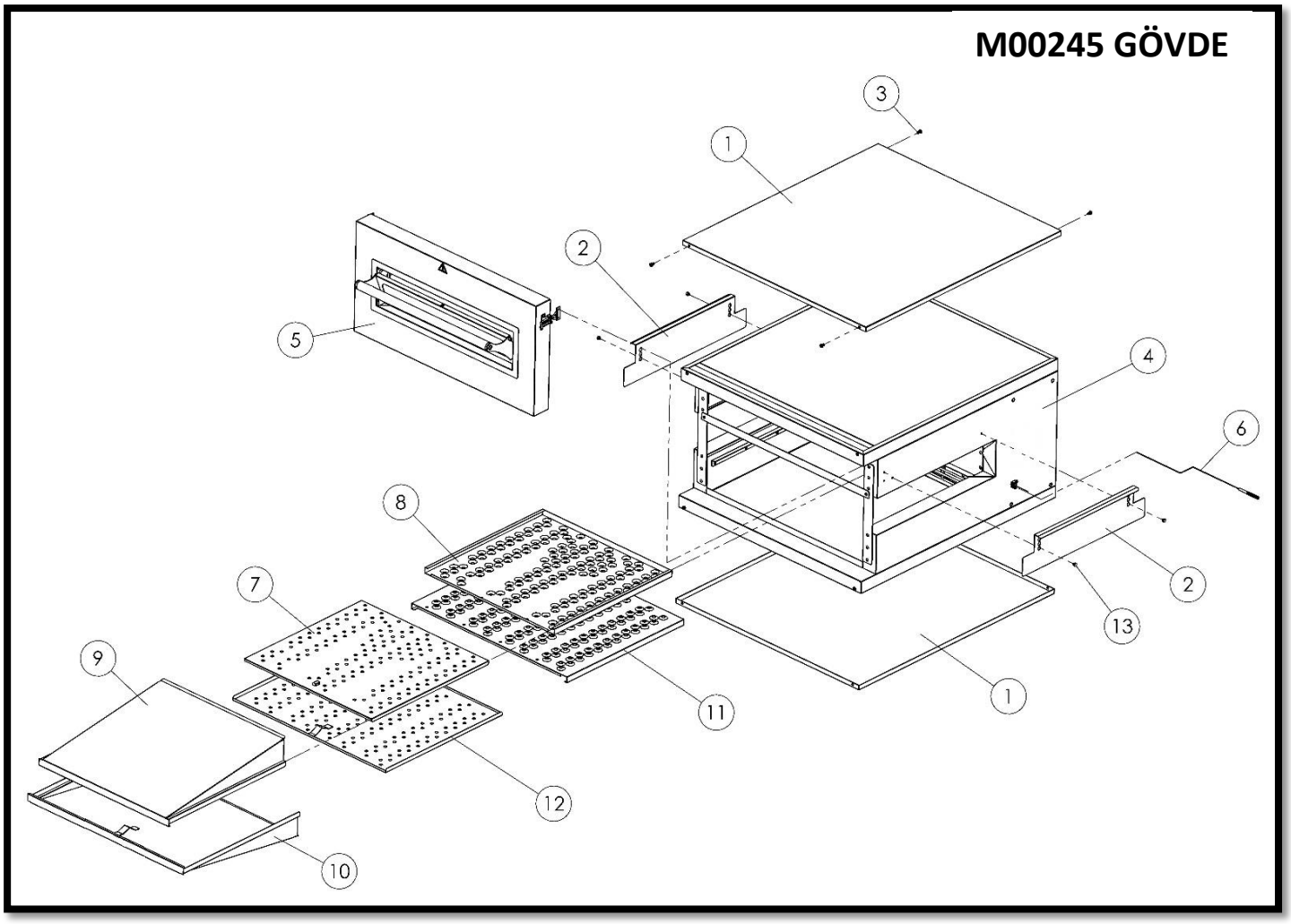
ÖĞE NO.	YEDEK PARÇA NUMARASI	YEDEK PARÇA TANIMI	MİKT.
1	01558	CİVATA	4
2	01530	CİVATA	6
3	01529	PERÇİN	2
4	01528	KAPUT KİLİDİ	1
5	01067M	MENTEŞE	2
6	01068M	KAPAK	1
7	07161	CAM ÇERÇEVESİ	1
8	01548	GÖZETLEME CAMI	1
9	07162	CAM ÇERÇEVESİ	1
10	07160	CAM ÇERÇEVE KÖŞEBENTİ	2
11	01759	CAM KENAR SACI	2
12	01752-1	TAPA	2
13	01753-1	KAPAK KULPU	1
14	02342	CİVATA	2
15	00045	FİKS	6
16	101503	CİVATA	4
17	04077	RONDELA	4
18	00157	CİVATA	2
19	07157	CAM AÇMA-KAPAMA LAMASI	1
20	07158	CAM AÇMA-KAPAMA LAMASI	1

M00405 ARKA KAPAK



M00405 ARKA KAPAK MALZEME LİSTESİ

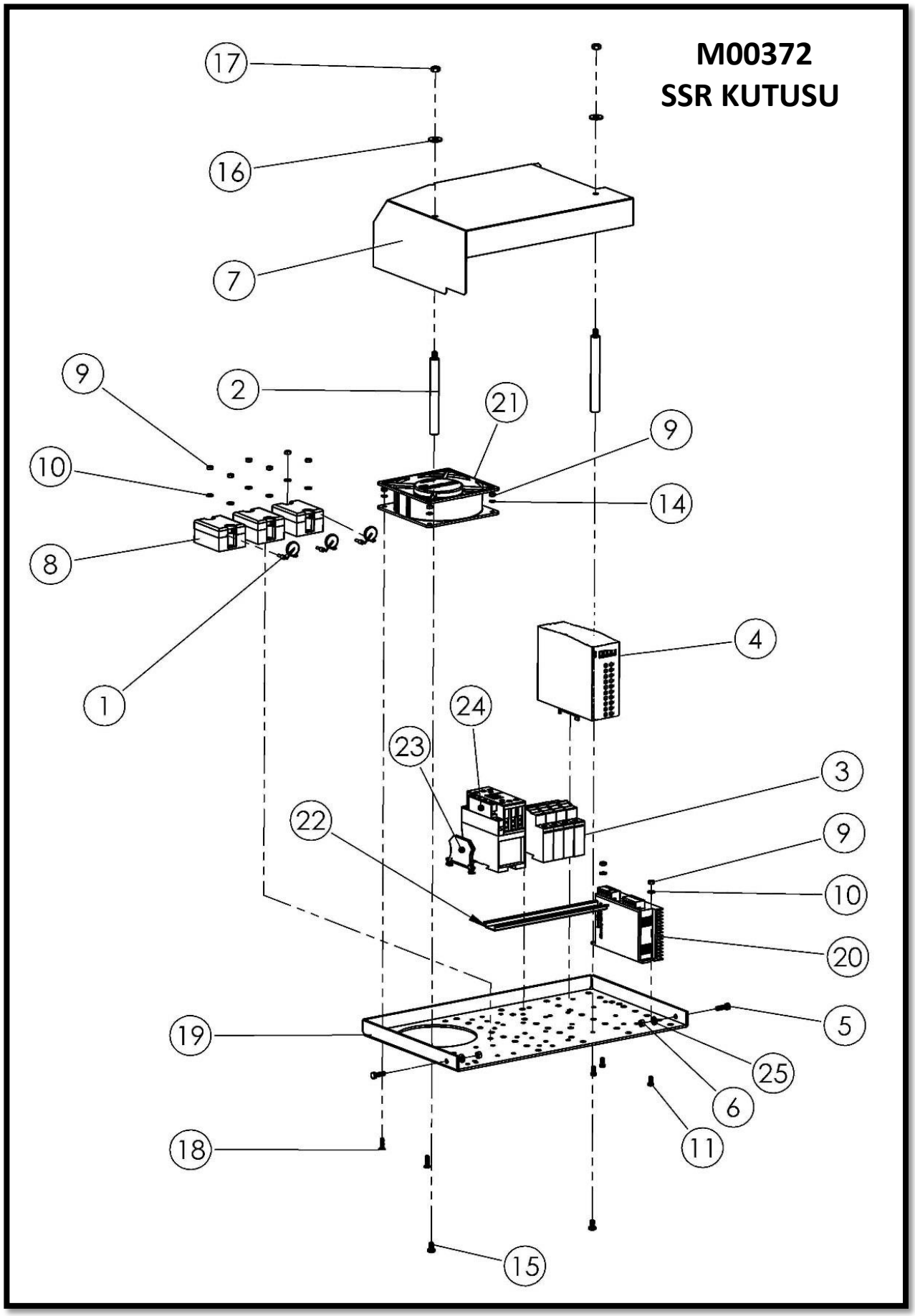
ÖĞE NO.	YEDEK PARÇA NUMARASI	YEDEK PARÇA TANIMI	MİKT.
1	M00269	GÖVDE	1
2	01100M	ARKA İZOLASYON PAKETİ	1
3	01317	REZİSTANS ÇIKIŞ MAKARONU	1
4	01728	KLEMENS	1
5	01672	CİVATA	14
6	01722	TAKOZ	4
7	01719	BAHÇIVAN MOTOR	1
8	02579	PUL	4
9	00042	RONDELA	18
10	01519	CİVATA	4
11	01600	REZİSTANS	6
12	01717	SAPLAMA	4
13	01718	PERVANE MUHAFAZA SACI	1
14	01961	RONDELA	4
15	01959	SOMUN	4
16	00426M	PERVANE	1
17	01075M	ARKA KAPAK	1
18	01299	PUL	14
19	00041	CİVATA	14



M00245 (GÖVDE) MALZEME LİSTESİ

ÖĞE NO.	YEDEK PARÇA NUMARASI	YEDEK PARÇA TANIMI	MİKT.
1	01562	İZOLASYON PAKETİ	2
2	01572-1	GİRİŞ ÇIKIŞ SACI	2
3	00046	CİVATA	8
4	01081M	FIRIN GÖVDE	1
5	M00321	ÖN KAPAK	1
6	01731	TERMOKUPUL	1
7	01070M	HAVA DAĞITICI SACI	1
8	01630	KÜÇÜK PARMAK SIVAMA SACI	1
9	01073M	KÜÇÜK HAVA YOLLUK SACI	1
10	01072M	BÜYÜK HAVA YOLLUK SACI	1
11	01631	BÜYÜK PARMAK SIVAMA SACI	1
12	01071M	HACA DAĞITICI SACI	1
13	01596-1	PİM	4

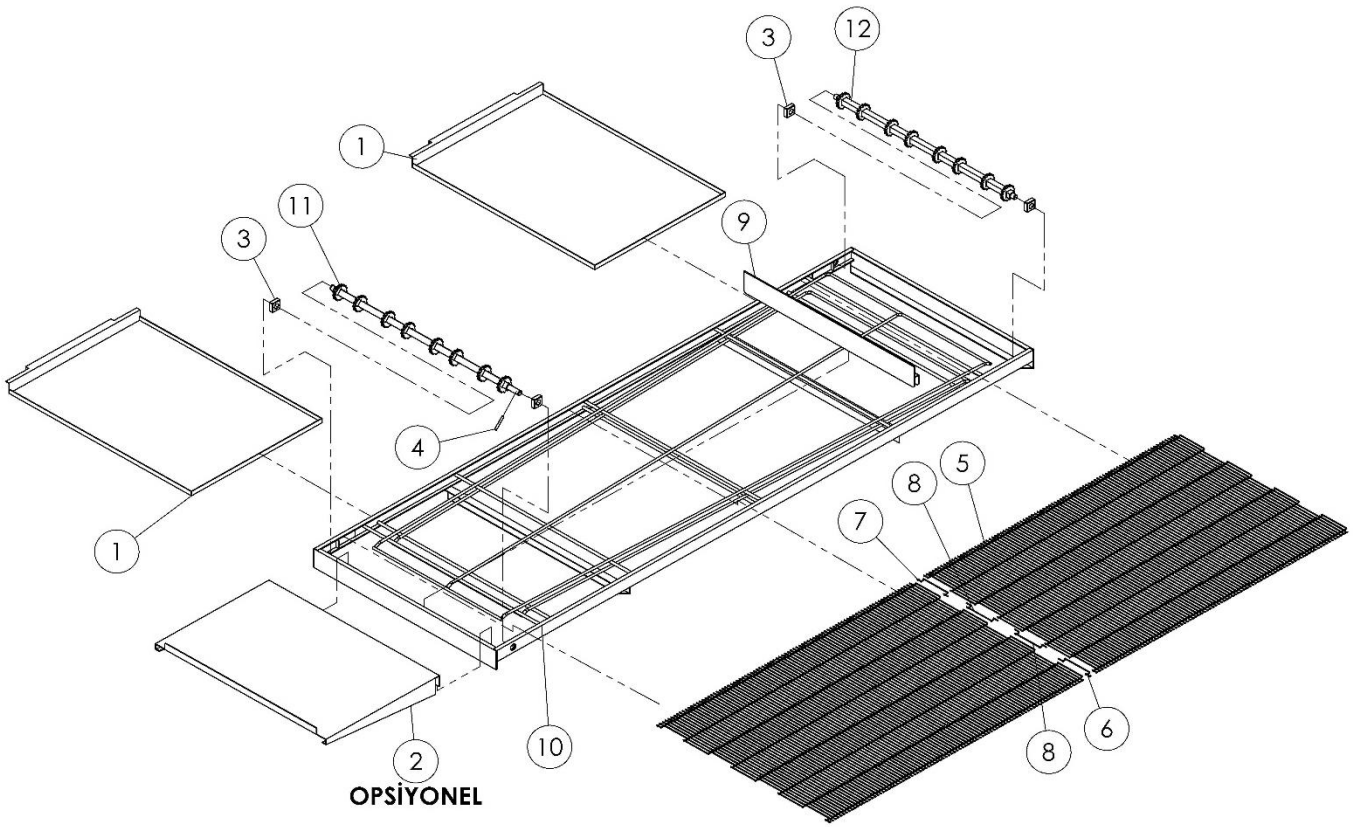
M00372
SSR KUTUSU



M00372 (SSR KUTUSU) YEDEK PARÇA LİSTESİ

ÖĞE NO.	YEDEK PARÇA NUMARASI	YEDEK PARÇA TANIMI	MİKT.
1	01292	VARİSTÖR	3
2	01237	SAPLAMA	2
3	02189	SİGORTA	4
4	02319	GÜÇ KAYNAĞI	1
5	00049	CİVATA	2
6	00052	SOMUN	2
7	00367M	SSR KAPAK SACI	1
8	01822	SSR ROLE	3
9	02634	SOMUN	12
10	01296	PUL	8
11	01295	CİVATA	10
12	01307	SÜNGER	2
13	01306	SÜNGER	2
14	01706	RONDELA	4
15	00278	CİVATA	2
16	01299	PUL	2
17	01305	SOMUN	2
18	01271	CİVATA	4
19	01011	SSR SACI	1
20	02320	HIZ KONTROL	1
21	01290	FAN	1
22	01871	KLEMES RAYI	1
23	01294	KLEMENS (TOPRAKLAMA)	1
24	01615	KONTAKTÖR	1
25	00051	PUL	2

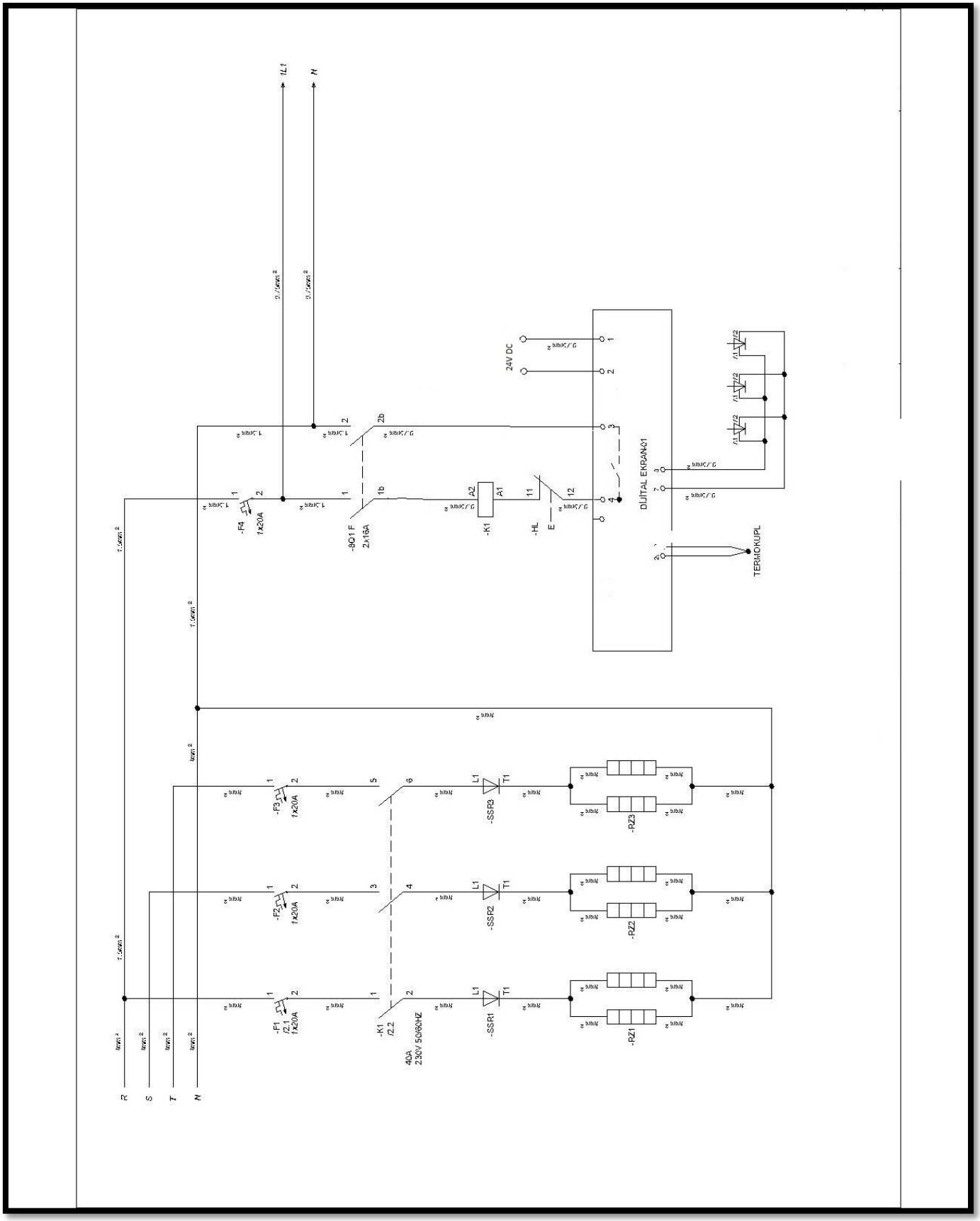
M00271 BANT

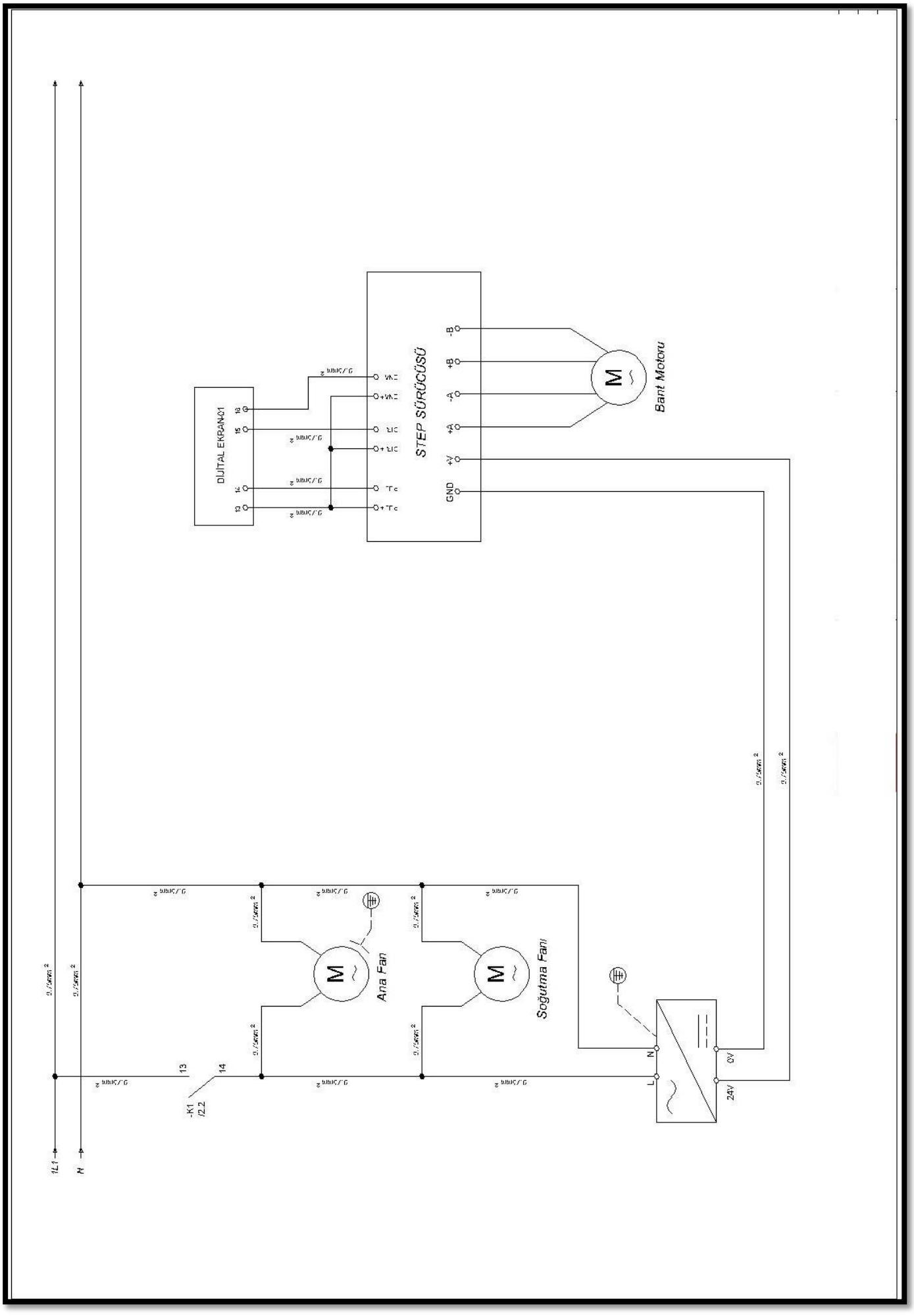


M00271 (BANT) YEDEK PARÇA LİSTESİ

ÖĞE NO.	YEDEK PARÇA NUMARASI	YEDEK PARÇA TANIMI	MİKT.
1	01504	BANT ŞASE PİSLİK TAVALARI	2
2	01520	BANT ŞASE ÇIKIŞ SACI	1
3	0151	BANT TAHRİK YATAKLARI	4
4	00096	PİM	1
5	01739M	BANT	1
6	01736	BANT SAĞ KİLİT TELİ	1
7	01737	BANT SOL KİLİT TELİ	1
8	01738	BANT KİLİT ARA TELİ	2
9	01505	ŞASE DAYAMA SACI	1
10	00325M	BANT ŞASİ	1
11	00323M	BANT TAHRİK MİLİ	1
12	00324M	BANT AVARE MİLİ	1

BÖLÜM 7: ELEKTRİK ŞEMASI

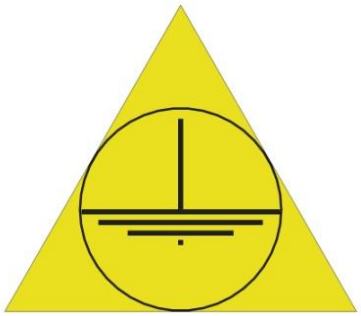



DİJİTAL EKRAN-01
STEP SÜRÜCÜSÜ
Bant Motoru
Ana Fan
Soğutma Fanı
-B
+B
-A
+A
+V
GND
0V
24V
L
N
-K1
/2.2
13
14
1L1
N

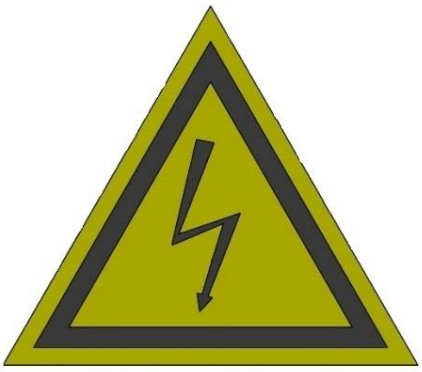
BÖLÜM 8: ETİKETLER



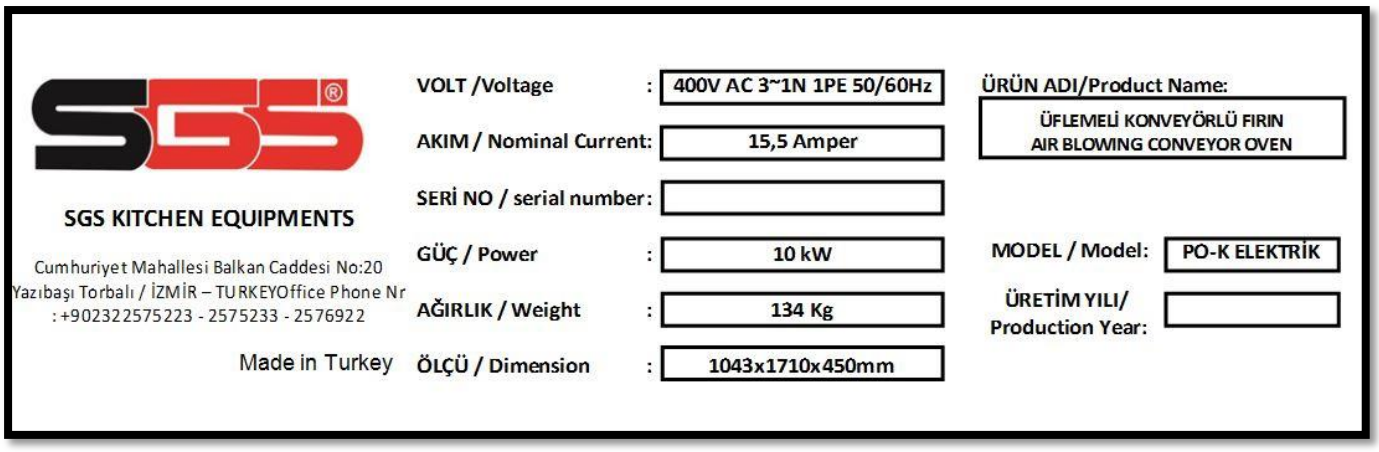
(Yüksek Sıcaklık)



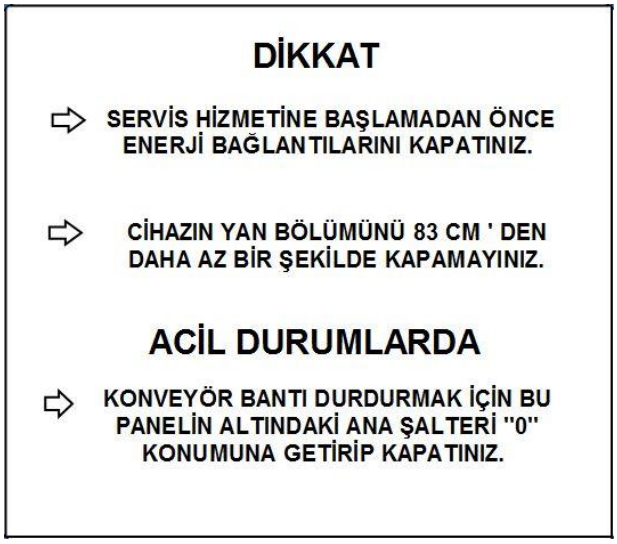
(Topraklama)

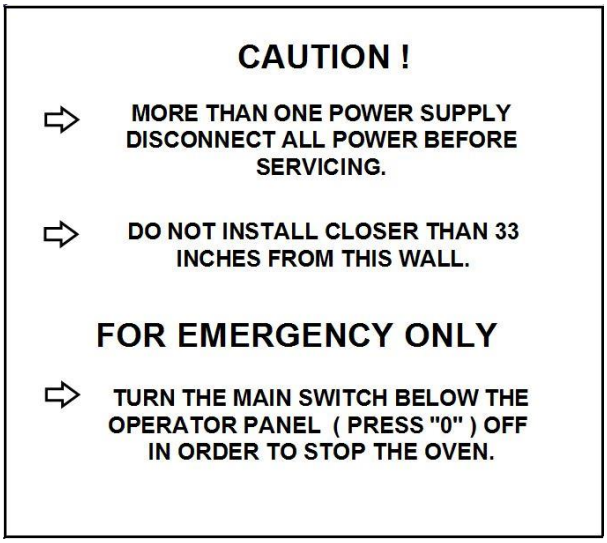


Elektrik Girişi



Teknik Etiket (Ürün Kartı)





Uyarı Etiketi

NOTLAR



SGS KITCHEN EQUIPMENTS

Cumhuriyet Mahallesi Balkan Caddesi No:20 Yazıbaşı Torbalı / İZMİR – TURKEY

Office Phone Nr : +902322575223 - 2575233 – 2576922