

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”

Санкт-Петербург



**КОПИЛЬНИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДЛЯ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛИ КР-1.30; КР-1.60**

ТУ 5151-014-48956771-2006

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РОССИЯ
Санкт-Петербург

Уважаемый покупатель!

Мы рады, что Вы приобрели коптильню, изготовленную нашей компанией. Пожалуйста, дайте нам знать о Вашем практическом опыте работы с ней. Ваши замечания и предложения будут учтены в наших дальнейших разработках.

Обращайтесь к нам:
т./ф. (812) 3507261
т. (812) 9738367
e-mail: quality@sikom.com
www.sikom.com

Мы надеемся, что работа с коптильней доставит Вам удовольствие.

*Коллектив «СЕВЕРНОЙ ИНЖЕНЕРНОЙ КОМПАНИИ»
г. Санкт-Петербург*

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Коптильня электрическая для предприятий общественного питания предназначена для горячего и холодного копчения продуктов и полуфабрикатов (основное назначение), так же может быть использована как жарочный шкаф (дополнительное назначение), если не использовать её для копчения (после копчения остаётся характерный запах).

2. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

- 2.1 Коптильня выполнена в виде камеры с одной дверцей. Внутри камеры коптильни расположены: 1) ТЭН для тления щепы; 2) съемный поддон для сбора жира во время копчения; 3) съемный лоток для щепы (лоток устанавливается на ТЭН внутри камеры); 4) две решетки для укладки продуктов копчения.
- 2.2 На лицевой панели размещены органы управления работой коптильни (сверху вниз): 1) лампочка для индикации нагрева; 2) ручка регулятора температуры для горячего копчения; 3) лампочка для индикации нагрева щепы; 4) ручка таймера включения внутреннего ТЭНа на 15 минут для нагрева щепы (создания дыма

Наименование модели:

Коптильня КР-1.

Заводской номер:

№

Кем было продано
оборудование:

Дата продажи:

Пожалуйста, перепишите эти данные из паспорта или гарантийного талона и всегда сообщайте их для получения справки.

Установленный срок службы изделия не менее 5 лет.

- (от 15 до 90 минут в зависимости от продукта). По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.
- 5.8 При «холодном» копчении после отключения таймера нагрева щепы (через 15 минут) ручку дверцы установите в положение «**Close**».
- 5.9 После приготовления продукта извлеките его из камеры копчения.
- 5.10 По окончании работы отключите копильню от сети.

Желаем Вам удачного приготовления и вкусных блюд!

6. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 6.1 После окончания работы и охлаждения копильни очистите от остатков продуктов решетки и поддон. Внутренний объем камеры копчения и дверцу можно почистить, используя специальную жидкость. Извлеките лоток и очистите от использованной щепы.

7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 7.1 Мы предоставляем годовую гарантию на любое оборудование производства «СЕВЕРНОЙ ИНЖЕНЕРНОЙ КОМПАНИИ». Гарантия исчисляется с момента продажи оборудования. Дата продажи предоставляется продавцом в паспорте и гарантийном талоне на изделие.
- 7.2 Внимательно следите за правильным оформлением документов при покупке изделия.
- 7.3 Мы оставляем за собой право вносить изменения в изделие с целью его усовершенствования без дополнительного уведомления.
- Если у Вас возникли проблемы с оборудованием или Вам нужна дополнительная информация, обращайтесь к нам:**

Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.
ООО «Северная Инженерная Компания»
тел./факс. (812) 350-72-61
e-mail: quality@sikom.com
www.sikom.com

Для точной и оперативной справки нам потребуются следующие данные о Вашем оборудовании:

внутри камеры); 5) ручка сигнального таймера для установки времени горячего копчения (по истечении времени подаёт звуковой сигнал).

- 2.3 Продукты копчения располагаются внутри камеры копчения на решетках, на расстояниях, обеспечивающих достаточный зазор между ними, чтобы дым равномерно обтекал всю поверхность продукта. Дым, содержащий копильные вещества, образуется внутри камеры копчения в результате медленного глени щепы соответствующих пород деревьев при ограниченном содержании кислорода в камере.
- 2.4 С технологической точки зрения копчение представляет собой процесс пропитывания пищевых продуктов копильными веществами из дыма при неполном сгорании древесины лиственных пород деревьев. Влияние копильных веществ и самого процесса копчения на качество изготавливаемых продуктов проявляется в следующих аспектах:
- продукт приобретает острый, приятный, своеобразный вкус и запах, специфический цвет копчёности.
 - бактерицидное действие копчения. С увеличением продолжительности копчения пропорционально увеличивается срок хранения продукта.
- 2.5 Существуют два способа копчения «горячее» и «холодное».
- При горячем копчении продукт коптится дымом с одновременным нагревом.
 - При холодном копчении коптится дымом при температуре ниже 40° С.
- 2.6 Копильный материал: щепы бука, берёзы, ивы, ясени, ольхи, клёна или их смеси. Щепы должны быть чистой и сухой.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Устанавливать копильню на не термостойкую поверхность стола. Поверхность, на которую устанавливается копильня, должна выдерживать температуру не менее

- **150° С;**
- Устанавливать копильню относительно стен и потолков на расстоянии менее 10 см;
- Во время работы в режиме горячего копчения касаться незащищенной рукой (без хлопчатобумажных перчаток, рукавиц) или прислоняться к корпусу копильни;
- Использовать копильню не по назначению;
- Производить уборку копильни с подсоединённым шнуром питания;
- Допускать к работе с копильней лиц не прошедших подготовку и лиц младше 18 лет;
- Эксплуатировать копильню с размещёнными на ней или прислонёнными к ней какими-либо предметами;
- Разбирать или изменять конструкцию копильни;
- Мыть копильню струей воды или окунаем;
- Работать с копильней в закрытых помещениях без вытяжной вентиляции;
- Оставлять копильню включенной в сеть без присмотра;
- Допускать касания сетевого шнура к нагретым частям копильни.

- 3.2 Любой ремонт копильни производится только специально обученным персоналом или сервисной службой предприятия - изготовителя.
- 3.3 Рабочее место должно быть оборудовано локальной вытяжкой.
- 3.4 Рабочее место должно обеспечивать свободный доступ к розетке электросети.
- 3.5 В процессе работы необходимо контролировать уровень жидкости в поддоне. При заполнении поддона, слейте излишки жидкости.

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 4.1 Перед первым включением протрите камеру копильни мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем протрите насухо.
- 4.2 Установите внутрь копильни поддон на нижнюю направляющую.
- 4.3 Переведите ручку регулятора температуры и ручку таймера

включения внутреннего ТЭНа (15 минут) на панели управления в положение "Выкл.". **4.4** Подключите копильню к сети. **4.5 Копильню, приобретенную в холодное время, перед первым включением необходимо выдерживать при комнатной температуре в течение 3-4 часов.**

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 5.1 *Копильный материал:* Используйте только здоровую, не заплесневелую древесину (щепу, стружку) лиственных деревьев: бук, берёза, ива, ясень, ольха, клён или их смеси. Щепка, стружка должны быть чистыми и сухими. Не используйте стружку клееного или крашеного дерева. **5.2** Закройте дверцу копильни и установите ручку дверцы в положение «1/2». Ручку регулятора температуры установите на температуру от 80° до 200° С в зависимости от продукта копчения, при этом включается верхняя индикаторная лампочка. Подождите, когда лампочка погаснет (отключается при установлении указанной температуры внутри камеры копчения). **5.3** Подготовьте лоток с щепой. Вылейте в лоток 1 столовую ложку воды и засыпьте щепу до края лотка (без горки). Откройте дверь копильни и установите лоток с щепой на ТЭН под поддон камеры копчения. **5.4** Технологически подготовленный для копчения продукт уложите на решётки (можно использовать одновременно две решётки) и установите внутрь камеры копчения на направляющие. При этом поддон уже должен быть установлен внутри камеры на нижних направляющих. **5.5** Закройте дверцу и установите ручку дверцы в положение «1/2». В данном положении дверца камеры закрыта не герметично. **5.6** Установите ручку таймера внутреннего ТЭНа (средняя ручка на панели управления) в положение «15 мин» (включился на 15 минут ТЭН внутри камеры). После небольшого промежутка времени нагрева через щель над дверцей должен начать выходить небольшой дымок. **5.7** Установите ручку сигнального таймера, расположенного внизу панели управления, на необходимое для выбранного продукта время



**КОПТИЛЬНЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДЛЯ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ КР-1.30**

ТУ 5151-014-48956771-2006

ПАСПОРТ



4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- 4.1 Коптильня может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.
- 4.2 Условия транспортирования коптильни по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.
- 4.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

5. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Коптильня электрическая модель КР-1.30 соответствует требованиям ТУ 5151-014-48956771-2006 и признана годной к эксплуатации.

Изготовлено

Подпись

Штамп ОТК

Заводской номер: _____

6. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу коптильни в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.
- 11.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.
- 11.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию коптильни.

7. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ – ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д.26.

ООО «Северная инженерная компания»

Тел./Факс: + 7 (812) 350–7261; + 7 (812) 350–8166;

E-mail: sales@sikom.com

РОССИЯ

Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Коптильня электрическая для предприятий общественного питания модель КР-1.30 предназначена для горячего и холодного копчения продуктов и полуфабрикатов (основное назначение), так же может быть использована как жарочный шкаф (дополнительное назначение), если не использовать её для копчения (после копчения остаётся характерный запах).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1 Номинальное напряжение, В 220
- 2.2 Частота, Гц 50
- 2.3 Номинальная мощность, Вт 2400
- 2.4 Масса, кг 22
- 2.5 Габаритные размеры, мм
 длина 560
 ширина 500
 высота 340
- 2.6 Класс электробезопасности по ГОСТ Р МЭК 335-2-14-96..... 1
- 2.7 Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением и движущимися частями, расположенными внутри оболочки и защиты от влаги IP20
- 2.8 Все детали аппарата, контактирующие с продуктами, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям ГН 2.3.3.972-00. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1.

Таблица 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей.

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерения	НТД на методы исследования	
			1	4
Марганец	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87	
Титан	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87	
Никель	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87	
Хром	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87	
Железо	0,3	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87	

- 2.9 По создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений Гриль соответствует требованиям СанПиН 2.2.4.1191-03, СанПиН 2.2.4.548-96. Предельно допустимые уровни неионизирующих излучений указаны в таблице 2.

Таблица 2.

Предельно допустимые уровни (ПДУ) неионизирующих электромагнитных излучений.

	Напряженность электрического поля 50Гц (кВ/м)	Плотность магнитного потока 50Гц (мкТл)	Напряженность электростатического поля (кВ/м)	Интенсивность инфракрасного излучения (Вт/м ²)
ПДУ	5	100	20	140

- По создаваемым уровням шума Гриль соответствует требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Допустимые уровни звука и звукового давления (шума) указаны в таблице 3.

Таблица 3.

Допустимые уровни (ДУ) звука и звукового давления.

	Уровни звукового давления в Дб в октавных полосах частот, Гц								Уровень звука (Дб)	
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000		8000
ДУ	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки входят:

- Коптильня..... 1 шт.
- Лоток для щепы..... 1 шт.
- Решётка 2 шт.
- Поддон 1 шт.
- Паспорт..... 1 шт.
- Руководство по эксплуатации..... 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.