



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź, ul. Warecka 5
telefon: (+42) 613 40 01
fax: (+42) 613 40 09
fax: (+42) 613 40 10
internet: www.lozamet.com.pl
e-mail: lozamet@lozamet.com.pl
info@lozamet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA

LINIA 700

FRYTKOWNICE GAZOWE

L700.FG400-11
L700.FG400-11+P
L700.FG400-11+S
L700.FG400-11+SD

L700.FG800-2x11
L700.FG800-2x11+P
L700.FG800-2x11+S
L700.FG800-2x11+SD



SPIS TREŚCI

Strona

1	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Zastosowanie.....	3
1.2	Charakterystyka techniczna.....	3
1.3	Ogólny opis.....	5
2	INSTRUKCJA MONTAŻU	5
2.1	Ustawienie frytkownic gazowych.....	5
2.2	Przyłączenie do instalacji.....	5
2.2.1	Wentylacja i odprowadzanie spalin.....	6
2.2.2	Przyłączenia do instalacji gazowej.....	6
2.2.3	Przystosowanie do spalania innego gazu.....	7
3	INSTRUKCJA OBSŁUGI	9
3.1	Przygotowanie frytkownicy do pracy.....	9
3.2	Próbny rozruch.....	9
3.3	Czynności podczas pracy.....	9
3.3.1	Zapalanie i wygaszanie palników.....	9
3.3.2	Czynności podczas smażenia.....	10
3.3.3	Odprowadzanie oleju (frytury) ze zbiornika.....	11
3.4	Czynności po zakończeniu pracy.....	12
3.5	Uwagi eksploatacyjne.....	12
4	WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY	12
5	INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY	14
5.1	Konserwacja bieżąca.....	14
5.2	Konserwacja okresowa.....	14
5.3	Naprawy i remonty.....	14
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy.....	14
6	WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE	15
7	WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH	15
8	RYSUNKI I SCHEMATY	16

1 CHARAKTERYSTYKA

1.1 Zastosowanie

Frytkownice gazowe przeznaczone są do zanurzeniowego smażenia w oleju spożywczym (fryturze) frytek, ziemniaków na frytki lub innych produktów takich jak ryby, mięso czy warzywa. Przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia.

Zabrania się przechowywania i podgrzewania we frytkownicy substancji niebezpiecznych, żrących, trujących, wybuchowych, emitujących szkodliwe opary itp.

1.2 Charakterystyka techniczna

TABLICA 1

APROBATA TECHNICZNA	
Kategoria	II2ELwLs3B/PP
Kraj przeznaczenia	Polska –(PL)
Kategoria	I2E
Kraj przeznaczenia	Niemcy – (DE); Luksemburg –(LU); Rumunia – (RO);
Kategoria	I2H
Kraj przeznaczenia	Austria – (AT); Szwajcaria – (CH); Cypr– (CY); Czechy – (CZ); Dania – (DK); Estonia – (EE); Hiszpania – (ES); Finlandia – (FI); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Węgry – (HU); Irlandia – (IE); Islandia – (IS); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Luksemburg –(LU); Łotwa – (LV); Holandia– (NL); Norwegia – (NO); Portugalia – (PT); Rumunia – (RO); Szwecja – (SE); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Kategoria	I3P
Kraj przeznaczenia	Belgia – (BE); Szwajcaria – (CH); Czechy – (CZ); Hiszpania – (ES); Francja – (FR); W. Brytania – (GB); Grecja – (GR); Irlandia – (IE); Włochy – (IT); Litwa – (LT); Holandia– (NL); Portugalia – (PT); Słowenia – (SI); Słowacja – (SK);
Odprowadzanie spalin	Typ A₁
CE Cert. Budowy Typu	CE-1450

TABLICA 2

FRYTKOWNICE GAZOWE			
TYPY, MODELE		L700.FG400-11	L700.FG800-2x11
Długość	mm	400	800
Szerokość	mm	700	700
Wysokość do płyty górnej	mm	280 / 310	280 / 310
Wysokość całkowita	mm	400 / 430	400 / 430
Ilość zbiorników	szt.	1	2
Kosze	Standardowo	mm	270 x 275 x 105
		szt.	1
Maksymalna ilość oleju (frytury)	dm ³	5,2	2 x 5,2
Objętość użytkowa oleju (frytury) ¹⁾	dm ³	11,0	2 x 11,0
Zakres regulacji temperatury	°C	regulowana w zakresie 110÷190 °C	
Czas nagrzewania do temp. 190°C	min	20 ÷ 25	
Maksymalny wsad jednostkowy	mm	1,7	2 x 1,7
Znamionowe obciążenie cieplne	kW	6,6	13,2
Zapalacze piezoelektryczne	Szt.	1	2

¹⁾ objętość użytkowa oleju jest to ilość oleju (frytury), która znajduje się w zbiorniku frytkownicy pomiędzy górną powierzchnią elementów grzejnych a znakiem maksymalnego poziomu oleju.

FRYTKOWNICE GAZOWE NA PODSTAWACH

TYPY, MODELE	L700.FG400-11 +P +S +SD	L700.FG800-2x11 +P +S +SD
Podstawa otwarta z półką	+P	
Szafka otwarta	+S	
Szafka z drzwiami	+SD	

DANE PRZYŁĄCZENIA

Przyłącze gazu	Gwint zewnętrzny R 1/2" (DN 15)
----------------	-----------------------------------

TABLICA 3

DANE DLA GAZÓW:			
Gazy	Znamionowe obciążenie cieplne Zużycie gazu	Typ / Model	
		L700.FG400-11	L700.FG800-2x11
		+P (podstawa z półką) +S (szafka otwarta) +SD (szafka z drzwiami)	
E, H (G20) 20 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne	6,6 kW	13,2 kW
	Zużycie gazu	0,70 m ³ /h	1,40 m ³ /h
Lw (G27) 20 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne	6,6 kW	13,2 kW
	Zużycie gazu	0,85 m ³ /h	1,70 m ³ /h
Ls (G2.350) 13 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne	6,6 kW	13,2 kW
	Zużycie gazu	0,97 m ³ /h	1,94 m ³ /h
Butan/Propan (G30) 37 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne	6,6 kW	13,2 kW
	Zużycie gazu	0,52 kg/h	1,04 kg/h
Propan (G31) 37 mbar	Znamionowe obciążenie cieplne	6,6 kW	13,2 kW
	Zużycie gazu	0,51 kg/h	1,02 kg/h

TABLICA 4

Gaz	Ciśnienia zasilania nominalne [mbar]	Ciśnienia graniczne [mbar]	
		Ciśnienie minimalne	Ciśnienie maksymalne
E, H (G20)	20	17	25
Lw (G27)	20	16	23
Ls (G2.350)	13	10	16
B/P (G30)	37	29	44
P (G31)	37	29	44

TABLICA 5

Wartości wg: EN 203 –1, EN 437		Wartość opałowa H_i – 15 °C		Ciepło spalania H_s – 15 °C	
		MJ/m³	MJ/kg	MJ/m³	MJ/kg
Gazy ziemne	E, H (G20)	34,02		37,78	
	Lw (G27)	27,89		30,98	
	Ls (G2.350)	24,49		27,20	
Gazy skroplone	Butan/Propan (G30)	116,09	45,65	125,81	49,47
	Propan (G31)	88,00	46,34	95,65	50,37

Podany w tablicach przepływ (zużycie gazu) został obliczony dla wartości opałowej gazów odniesienia.

$\text{Zużycie gazu [m}^3\text{/h]} = \frac{\text{Obciążenie cieplne [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa H}_i \text{ [MJ/m}^3\text{]}}$	$\text{Zużycie gazu [kg/h]} = \frac{\text{Obciążenie cieplne [kW]} \times 3,6}{\text{Wartość opałowa H}_i \text{ [MJ/kg]}}$
$\text{Zużycie gazu [kWh]} = \frac{\text{Zużycie gazu [m}^3 \text{ lub kg]} \times \text{Ciepło spalania H}_s \text{ [MJ/m}^3 \text{ lub MJ/kg]}}{3,6}$	

Frytkownice gazowe spełniają wymagania techniczne, potwierdzone przez Instytut Nafty i Gazu przy zasilaniu gazami podanymi w tabeli 5. Standardowo frytkownice przystosowane są do gazu ziemnego E (G20). W przypadku konieczności zasilania frytkownicy innym gazem wymienionym w tabeli 5, należy zgłosić to producentowi w celu przystosowania urządzenia do zasilania odpowiednim gazem.

1.3 Ogólny opis

- **Obudowa** wykonana ze stali nierdzewnej.
- **Zbiorniki i rury spalinowe** w zbiornikach wykonane ze stali kwasoodpornej.
- **Układ grzewczy zbiornika** składa się z zespołu palników o łącznej mocy 6,6kW lub 13,2kW (w zależności od modelu frytkownicy). Pracą palników steruje zawór gazowy typu EUROSIT 630 zapewniający regulację temperatury frytury. Przed nadmiernym wzrostem temperatury, urządzenie i układ grzewczy zabezpiecza ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny). Frytkownice dwuzbiornikowe posiadają dwa niezależne układy grzewcze.
- **Instalacja gazowa frytkownicy** zbudowana jest z zespołu kolektora z króćcem dolotowym R1/2", rurek gazowych $\varnothing 4$, $\varnothing 10$ i $\varnothing 12$ mm, elektromagnetycznego zaworu gazowego typu EUROSIT z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, palnika głównego, palnika pilotowego z piezoelektrycznym zapalaczem, elektrodą zapalającą i czujnikiem płomienia – termoparą.

2 INSTRUKCJA MONTAŻU



LOZAMET nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia frytkownicy, będące wynikiem jej niewłaściwego transportu i montażu. Niewłaściwy transport i montaż skutkuje utratą gwarancji.



Jeśli odbiorca nie dysponuje właściwymi środkami do transportu frytkownicy, w miejscu jej przeznaczenia, może zamówić usługę jej montażu i transportu poziomego przez serwis LOZAMET za dodatkową opłatą.



Frytkownicę, należy przechowywać i instalować w pomieszczeniach, w których panuje temperatura powyżej +5 °C.



Urządzenia ustawić pod okapem, aby całkowicie usunąć parę i wszystkie produkty spalania.

Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji frytkownic powinno posiadać:

- instalację gazową
- odpowiednią instalację elektryczną oraz skuteczną instalację ochronną
- skuteczną wentylację
- oświetlenie

2.1 Ustawienie frytkownic gazowych

Frytkownice gazowe są modułami górnymi linii 700. Można eksploatować je jako urządzenie wolnostojące lub ustawione w blok z innymi urządzeniami linii gastronomicznej o module 700.

W przypadku ustawienia urządzenia na module dolnym linii 700 (podstawa otwarta z półką **+ P**, szafka otwarta **+ S**, szafka z drzwiami **+SD**, belka pomostowa **M**) urządzenie przymocować 4 śrubami M5 x 20 wykorzystując otwory w stopkach uprzednio wyjmując z nich zaślepki z tworzywa.

Ustawić urządzenie na twardym, niepalnym podłożu i wypoziomować za pomocą regulowanych nóg.

W przypadku gdy urządzenie ma być ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, wykończeń dekoracyjnych itp. powinny być one wykonane z materiałów niepalnych albo pokryte odpowiednim niepalnym, izolującym ciepło materiałem. Zaleca się zachować minimalny odstęp od ścian co najmniej 100 mm. W przypadku konieczności dostawienia urządzenia do ściany, powinna ona być ogniodoporna. Ponadto należy zwrócić uwagę na przestrzeganie przepisów dotyczących ochrony przeciwpożarowej.

Nie należy ustawiać frytkownicy przy oknie. Przeciąg, podmuchy wiatru, ruchy powietrza zakłócają pracę palników gazowych.

2.2 Przyłączenie do instalacji



Instalowanie mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi urządzeń gazowych.

Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Przepisy wydane przez dostawców gazu, które również należy zastosować w celu potwierdzenia dopuszczenia instalacji urządzenia.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji gazowych i urządzeń zasilanych gazem.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące wentylacji.

Instalator powinien:


- Posiadać Świadectwo Kwalifikacji.
- Zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej. Informacje porównać z warunkami dostawy gazu w miejscu instalowania oraz warunkami zasilania elektrycznego.
- Sprawdzić szczelność połączeń armatury gazowej.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów funkcjonowania urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.

2.2.1 Wentylacja i odprowadzanie spalin


- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane, aby uzupełniać usuwane powietrze.
- 2) Frytkownica jest urządzeniem jest urządzeniem grzejnym gazowym dla zakładów zbiorowego żywienia. W zależności od sposobu odprowadzania spalin jest urządzeniem otwartego spalania **typu "A1"** pobierającym powietrze z pomieszczenia i odprowadzającym spaliny do pomieszczenia, w którym jest zainstalowane. W związku z tym urządzenie należy ustawić pod wyciągiem miejscowym z okapem zapewniającym wymagany przepływ powietrza wentylacyjnego zależny od mocy cieplnej (co najmniej $2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{moc cieplna w kW}$). Aby usprawnić odprowadzenie spalin pod okap, można dodatkowo zamontować na kominie frytkownicy osłonę wylotu spalin (rys.1, poz.15) i rys.2, poz.20).

Spaliny należy odprowadzać od okapu na zewnątrz budynku, w sposób zgodny z obowiązującymi normami, przepisami i rozporządzeniami.

- 3) Wlot powietrza do pomieszczenia należy wykonać w taki sposób, aby nie powstawały szkodliwe prądy powietrza, które nie powinny być nawiewane bezpośrednio na obsługującego i urządzenie.
- 4) Należy prawidłowo nastawić otwory odprowadzające powietrze.
- 5) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 6) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

 Urządzenie nie powinno być narażone na podmuchy i przeciągi w pomieszczeniu. Wg normy PN-EN 203-1, w pomieszczeniu w którym zainstalowano urządzenie gazowe typu A₁ (urządzenie nieprzewidziane do podłączenia do przewodu spalinowego), dopuszczalne podmuchy powietrza nie mogą przekraczać 2 m/s w płaszczyźnie poziomej w odległości 0,5 m od urządzenia. Czas trwania podmuchów nie dłużej niż 15 sek. z przerwami co 15 sek. Jeśli w pomieszczeniu nie są spełnione odpowiednie warunki dla prawidłowej pracy palników, mogą nastąpić zaniki płomienia, gaśnięcie palników lub cofanie płomienia co może spowodować uszkodzenie układu sterowania frytkownicy.

2.2.2 Przyłączenia do instalacji gazowej

 **Frytkownice należy zasilać gazem podanym na tabliczce znamionowej i opakowaniu frytkownicy o własnościach i ciśnieniu zgodnych z normami zasilania gazem i danymi w tablicy 4, 5.**

 **Zabrania się zasilania frytkownicy innym gazem niż ten, który jest podany na tabliczce znamionowej i opakowaniu. Grozi to wybuchem gazu, zatruciem gazem lub spalinami.**

- 1) Sprawdzić czy urządzenie przystosowane jest do gazu stosowanego przez użytkownika.
- 2) Sprawdzić czy instalacja gazowa w pomieszczeniu wyposażona jest w ręczny zawór odcinający. Jeśli nie, należy taki zawór zainstalować. Przewód instalacji gazowej zaopatrzonej w ręczny zawór odcinający doprowadzić do przyłącza gazowego R1/2" (rys.1, 2, poz. A).
Frytkownicę przystosowaną do spalania gazów ziemnych E, H, Lw, Ls należy podłączyć „na sztywno” za pomocą stalowych rur instalacyjnych bez szwu. Do połączeń należy stosować typowe złączki instalacyjne o średnicy nominalnej DN15 mm.
Frytkownicę przystosowaną do spalania gazów płynnych B/P, P podłączyć do butli z gazem przy pomocy węża elastycznego o maksymalnej długości 3 m i reduktora zainstalowanego na zaworze butli. Koniec węża zabezpieczyć przed zsunięciem z króćców przyłączeniowych przy pomocy opasek zaciskowych. Frytkownicę łączyć z wężem elastycznym rurą stalową o długości co najmniej 500 mm. Wąż i reduktor muszą być przystosowane do gazów płynnych.
Frytkownicę można także przyłączyć do instalacji gazowej stosując elastyczne przewody metalowe.
- 3) Sprawdzić ciśnienie gazu za przyłączem wlotowym wykorzystując króciec (rys.6, poz.1). Dostęp do króćca możliwy jest po zdjęciu osłony serwisowej (rys.1, poz.10 i rys.2, poz.15).
W celu sprawdzenia ciśnienia gazu na wlocie do urządzenia należy:
 - Zdjąć osłonę serwisową (rys.1, poz.10 i rys.2, poz.15), odkręcając uprzednio dwa wkręty mocujące
 - Odkręcić śrubę z króćca \varnothing 9 mm (rys.6, poz. 1) znajdującego się na zaworze gazowym
 - Rurkę z gumy silikonowej przyłączyć do króćca kontrolnego \varnothing 9 i manometru (zakres 0÷6 kPa, dokładność co najmniej 0.1 kPa)
 - Otworzyć zawór odcinający instalacji gazowej pomieszczenia;
 - Zapalić wszystkie palniki urządzenia;
 - Odczytać wskazanie manometru.



Jeśli odczytane ciśnienie (ciśnienie dynamiczne na wlocie) jest mniejsze niż minimalne graniczne ciśnienie lub większe niż maksymalne graniczne dla danego gazu podane w tabelicy 4, przyłączenie do instalacji jest niedopuszczalne. Instalator powinien powiadomić przedsiębiorstwo gazownicze.

- 4) Sprawdzić środkiem pianotwórczym szczelność połączenia z instalacją gazową.
- 5) Wyłączyć wszystkie palniki.
- 6) Zamknąć zawór odcinający instalację gazową pomieszczenia.
- 7) Wkręcić śrubę do króćca \varnothing 9 mm (rys.6, poz.1).
- 8) Sprawdzić szczelność króćca środkiem pianotwórczym.
- 9) Założyć osłonę serwisową (rys.1, poz.10 i rys.2, poz.15).



Po przeprowadzonej instalacji sprawdzić szczelność instalacji gazowej, połączenia armatury gazowej we frytkownicy (zaworów z kolektorem i rurami gazowymi), połączenia przyłącza gazu (A) z instalacją gazową pomieszczenia oraz szczelność króćców pomiarowych ciśnienia.



Do uszczelnienia połączeń gwintowych stosować uszczelniacze przeznaczone dla gazu.



Zabrania się sprawdzania szczelności za pomocą płomienia.

Przyłączenia frytkownicy do butli z gazem propan-butan, propan lub do istniejącej instalacji może wykonać tylko uprawniony instalator z zachowaniem wszystkich przepisów bezpieczeństwa. Sprawdzenie instalacji gazowej przeprowadza dystrybutor gazu.

2.2.3 Przystosowanie do spalania innego gazu

Konieczność przystosowania frytkownicy do zasilania odpowiednim gazem należy zgłosić producentowi. Przebrojenie urządzenia na inny gaz oraz przeprowadzenie stosownych regulacji może wykonywać wyłącznie uprawniony przez ŁZM LOZAMET pracownik - instalator. Po przystosowaniu urządzenia do zasilania innym gazem instalator zobowiązany jest przymocować właściwą tabliczkę znamionową z parametrami nowego gazu oraz usunąć starą tabliczkę znamionową.

W celu przystosowania palników do spalania odpowiedniego gazu, należy:

- a) Zdjąć osłonę przednią (rys.1, poz. 5 i rys. 2, poz.9). Aby zdjąć osłonę należy odkręcić 4 wkręty (rys.1, poz. 6 i rys. 2, poz.10)
- b) Zamontować dyszę główną (rys.7, poz.2) właściwą dla odpowiedniego gazu, zgodnie z tabelicą 6.
- c) Sprawdzić wymiar X między czołem przesłony regulacyjnej powietrza pierwotnego (rys.7, poz.3) a uchwytem kolanka zgodnie z rysunkiem 4. W razie potrzeby poluzować nakrętkę (rys.7, poz.4) i przesunąć przesłonę (rys.7, poz.3) tak, aby wymiar X był zachowany zgodnie z tabelicą 6. Ponownie dokręcić nakrętkę (rys.7, poz.4).
- d) Wyregulować palnik pilotowy:
Zapalić palnik pilotowy wykonując czynności wg rozdz. 3.3.1 pkt.c.
Wyregulować palnik pilotowy przy pomocy śruby regulacyjnej regulatora przepływu (rys.7, poz.6) oraz przesłony regulacyjnej powietrza pierwotnego (rys.7, poz.7) tak aby płomień sięgał ok. 10 mm poza końce palnika pilotowego po obu stronach. Płomień palnika pilotowego można też regulować śrubą regulacyjną (rys.6, poz.5) na zaworze gazowym. Wkręcając śrubę (rys.6, poz.5) zgodnie z ruchem zegara płomień się zmniejsza. Wkręcić śrubę regulacyjną (rys.6, poz.5) zgodnie z ruchem zegara do oporu. Wykręcając śrubę regulacyjną (rys.6, poz.5) przeciwnie do ruchu zegara wyregulować płomień.

! Nie należy wykonywać śrubą regulacyjną (rys.6, poz.5) więcej niż dwa obroty przeciwnie do ruchu zegara. Grozi to wypadnięciem śruby regulacyjnej z zaworu gazowego i wypływem gazu !

- e) Wyregulować przepływ maksymalny dyszy głównej. Aby przeprowadzić regulację zaworu urządzenie musi być podłączone do przepływomierza gazu (rotametry).

Regulację należy przeprowadzić przy zimnej kapilarze regulatora. Urządzenie musi być zimne.

- Zapalić palnik główny zgodnie z rozdz. 3.3.1. Ustawić pokrętko zaworu gazowego w położenie „7” największej mocy grzewczej.
- Przy pomocy klucza płaskiego pokręcając śrubą regulacyjną (rys.6, poz.3) ustawić pełny przepływ zgodnie z tabelicą 6. Wkręcić śrubę regulacyjną (rys.6, poz.3) zgodnie z ruchem zegara do oporu. Następnie wykręcając śrubę regulacyjną (rys.6, poz.3) przeciwnie do ruchu zegara (przepływ się zwiększa) ustawić pełny przepływ, wykonując dwa pełne obroty.

! Nie należy wykonywać śrubą regulacyjną (rys.6, poz.3) więcej niż dwa obroty przeciwnie do ruchu zegara. Grozi to wypadnięciem śruby regulacyjnej z zaworu gazowego i wypływem gazu !

Regulację dokonać dla każdego zespołu palników w sposób opisany powyżej (dot, L700.FG800-2x11)

- f) Zamontować osłonę przednią (rys.1, poz. 5 i rys. 2, poz.9).

! Po przeprowadzonej regulacji ustalone położenia śrub regulacyjnych przepływu maksymalnego (rys.6, poz. 3) zabezpieczyć czerwoną farbą.

TABLICA 6

Gazy	Ciśnienie Zasilania. Nominalne	Regulator 3 otwarty- pełny przepływ	Dysza palnika głównego D [1/100mm]	Regulacja powietrza pierwotnego X [mm]
E, H (G20)	20 mbar	0,70 m ³ /h	145S	6
Lw (G27)	20 mbar	0,85 m ³ /h	165S	6
Ls (G2.350)	13 mbar	0,97 m ³ /h	200S	6
B/P(G30)	37 mbar	0,52 m ³ /h	92S	15
P(G31)	37 mbar	0,51 m ³ /h	100S	15

Po przeprowadzonej regulacji :

- płomień palników powinien być stabilny, nie gasnąć i nie cofać się, nie przeskakiwać na dysze przy zmianie mocy cieplnej palników w całym zakresie przewidzianej regulacji mocy oraz przy szybkim obrocie pokręteł kurków z położenia maksymalnej mocy do minimalnej
- palniki powinny zapalać i palić się stabilnie bez odrywania, cofania, drgań i gaśnięcia płomienia we wszystkich otworach płomieniowych na całej długości palnika
- przy zapalaniu palnik główny powinien zapalać się w czasie nie dłuższym niż 10 sekund, a płomień powinien rozprzestrzeniać się łagodnie bez wybuchów na wszystkich otworach w czasie nie dłuższym niż 5 sekund.

3 INSTRUKCJA OBSŁUGI



Przed uruchomieniem frytkownicy usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania z elementów frytkownicy.

3.1 Przygotowanie frytkownicy do pracy

Przed pierwszym uruchomieniem należy:

- 1) Sprawdzić czy urządzenie jest dostosowane do gazu i ciśnienia jakimi charakteryzuje się sieć gazownicza. Należy sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia. Jeśli urządzenie przystosowane jest do innego rodzaju gazu, należy dokonać niezbędnych czynności zgodnie z rozdz. 2.2.3.
- 2) Usunąć folię ochronną oraz inne elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy i pokrywki.
- 3) Umyć obudowę i pokrywkę ciepłą wodą z detergentem celem usunięcia środków konserwujących. W celu dokładnego oczyszczenia i usunięcia resztek tłustej powłoki ochronnej ze zbiornika i koszy należy:
 - dźwignię zaworu spustowego (rys.1, poz.7 i rys.2, poz.7, 8) ustawić w prawym skrajnym położeniu,
 - napełnić zbiornik po brzezi wodą z dodatkiem detergentu,
 - włożyć do zbiornika siatkę filtracyjną i kosz,
 - włączyć frytkownicę zgodnie z rozdz. 3.3.1,
 - gotować wodę kilka minut,
 - zlać wodę postępując zgodnie z rozdz. 3.3.3 do pojemnika ustawionego pod rurą odprowadzającą (rys.1, poz.7 i rys.2, poz.7),
 - wypłukać dokładnie zbiornik czystą wodą,
 - zapoznać się z DTR urządzenia w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

3.2 Próbny rozruch



Przy pierwszym uruchomieniu frytkownicy, po podłączeniu do instalacji gazowej, ustawić pokrętko zaworu, w pozycji (★) i utrzymać w położeniu wciśniętym do momentu odpowietrzenia instalacji.

- Zapalić palniki zgodnie z rozdz. 3.3.1.
- Sprawdzić czy po wykonaniu prac instalacyjnych nie ulatnia się gaz. Sprawdzenie wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Sprawdzić zapalanie palników pilotowych oraz palników głównych.
- Sprawdzić skuteczność działania zaworów.
- Sprawdzić skuteczność odprowadzania spalin na zewnątrz.
- Ustawić pokrętko zaworu w pozycji „3” i sprawdzić czy po osiągnięciu żądanej temperatury nastąpi wyłączenie palnika głównego.

3.3 Czynności podczas pracy

3.3.1 Zapalanie i wygaszanie palników



Działanie zaworu gazowego oraz położenia robocze pokrętła pokazuje rysunek 5.

- a) Upewnić się czy zawór spustowy jest zamknięty. Dźwignia zaworu (rys.1, poz.7 i rys.2, poz.7, 8) w prawym skrajnym położeniu.
- b) Napełnić zbiornik fryturą do poziomu górnego przetłoczenia na tylnej ścianie zbiornika. Jest to maksymalny poziom oleju, którego nie należy przekraczać. Jeśli stosowany jest tłuszcz, należy go wcześniej stopić w oddzielnym naczyniu i wlać do zbiornika. Po zakończeniu smażenia tłuszcz nie może pozostać w urządzeniu.



Należy zwrócić uwagę, aby poziom frytury nie był niższy od dolnego przetłoczenia na ścianie (poziom minimalny) oraz nie przekraczał przetłoczenia górnego (poziom maksymalny). Nieprzestrzeżenie powyższych zaleceń może doprowadzić do zapalenia się frytury w przypadku poziomu niższego od minimalnego, lub też wylaniem nadmiaru poza frytkownicę, w przypadku przekroczenia poziomu określonego jako maksymalny.

c) Zapalić palnik pilotowy. W tym celu należy:

Ustawić pokrętko zaworu gazowego (rys.1, poz.1 i rys.2, poz.1, 2) w położenie (✱), odpowiadające zapalaniu palnika pilotowego, następnie lekko je wcisnąć i przytrzymać. W tym momencie otworzony zostaje dopływ gazu do palnika pilotowego. Poprzez kilkakrotne naciśnięcie zapalacza piezoelektrycznego (rys.1, poz.3 i rys.2, poz.5, 6) zapalić palnik pilotowy. Po zapaleniu się palnika pilotowego przytrzymać wcisnięte pokrętko przez około 15÷20 sekund do momentu otwarcia zabezpieczenia przeciwwyływowego. Jeśli palnik pilotowy nie zapali się czynność powtórzyć.



Płomień palnika pilotowego powinien być widoczny w otworze do obserwacji (rys.1, poz.4 i rys.2 poz.7, 8) w panelu frytkownicy.

d) Zapalić palnik główny. W tym celu należy:

- upewnić się że palnik pilotowy został zapalony,
- obrócić pokrętko zaworu gazowego (rys.5) do wybranej pozycji od "7" do "1". Palnik główny powinien zapalić się w czasie nie dłuższym niż 10 sek.

Pozycjom na pokrętkle zaworu gazowego odpowiadają w przybliżeniu następujące wartości temperatury oleju:

Pozycja	„1”	„2”	„3”	„4”	„5”	„6”	„7”
Temperatura	110	125	140	150	165	180	190

e) W celu wyłączenia palnika głównego należy obrócić pokrętko, do pozycji (✱) – w pozycji tej nadal zapalony jest palnik pilotowy.

f) Obrócenie pokrętkła w położenie (●) powoduje wyłączenie również palnika pilotowego.



Zabrania się regulacji płomienia w zakresie między pozycją „palnik zgaszony” (●) i pozycją „7”.



Jeśli palnik główny nie chce zapalić się w czasie nie dłuższym niż 10 sek. należy zgłosić frytkownicę do naprawy.

3.3.2 Czynności podczas smażenia

- Podczas smażenia kosz z zawartością produktu zanurzać w oleju lub tłuszczu powoli.
- Zwracać uwagę na to, aby piana tworząca się podczas smażenia nie przyskała poza zbiornik. Jeśli do tego dojdzie, należy wyciągnąć na kilka sekund kosz z frytkownicy.
- W procesie smażenia następuje zanieczyszczenie frytury spalonymi cząstkami stałymi produktów żywnościowych, które gromadzą się na dole zbiornika. Po wyłączeniu frytkownicy i odstaniu zanieczyszczeń na dnie zbiornika, należy odprowadzić olej ze zbiornika postępując zgodnie z rozdz. 3.3.3.
- Po zakończeniu zlewania należy zamknąć zawór spustowy - dźwignia zaworu (rys.1, poz.7 i rys.2, poz.7, 8) w prawym skrajnym położeniu, wyjąć rurę odprowadzającą (rys.1, poz.8 i rys. 2, poz.13) fryturę w zbiorniku uzupełnić świeżą.
- Parametry technologiczne smażenia (czas, temperatura, waga wsadu) dobiera obsługujący wg indywidualnej oceny pożądanych cech produktu. W tabeli poniżej podaliśmy orientacyjne czasy smażenia wraz z temperaturą dla przykładowych potraw.

ORIENTACYJNE CZASY SMAŻENIA		
Potrawa	Czas	Temperatura
Chips	3 ÷ 4 minut	160 °C
Ryby	3 ÷ 4 minut	170 °C
Kiełbaski	2 ÷ 4 minut	170 ÷ 180 °C
Kurczaki	10 ÷ 15 minut	170 ÷ 180 °C
Grzyby	2 ÷ 3 minut	180 °C
Krewetki	2 ÷ 5 minut	180 °C
Frytki	4 ÷ 5 minut	180 °C
Filety rybne w bułce tartej	2 ÷ 4 minut	190 °C
Ryby z frytkami	3 ÷ 5 minut	190 °C

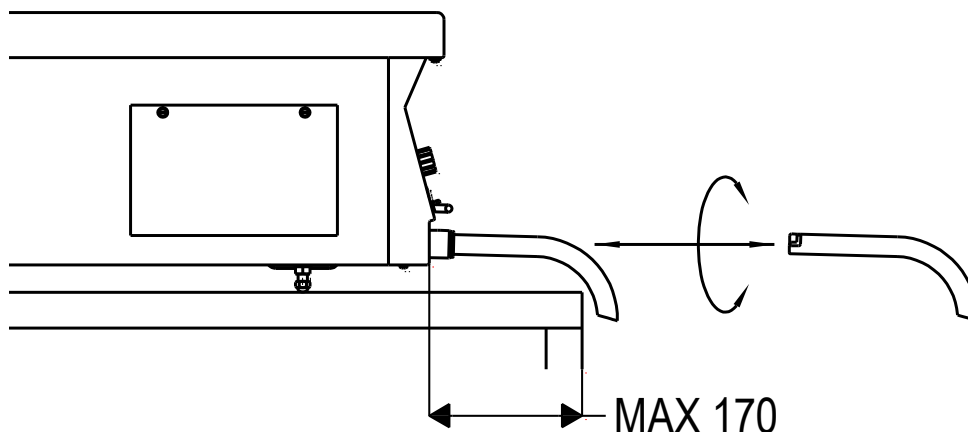
- ⚠ Tłuszcz lub olej jadalny stosowany do przyrządzania frytek należy regularnie wymieniać. Olej wielokrotnie używany do smażenia może nawet przy niskiej temperaturze zapalić się lub nagle zagotować.
- ⚠ Produkt do smażenia powinien być suchy. Włożenie dużej i wilgotnej porcji produktu do frytkownicy może doprowadzić do wykipienia oleju.
- ⚠ Obniżenie poziomu oleju poniżej poziomu minimalnego grozi zapaleniem.

3.3.3 Odprowadzanie oleju (frytury) ze zbiornika

W celu odprowadzenia oleju ze zbiornika frytkownicy należy:

- 1) Wyłączyć palnik główny oraz pilotowy, ustawiając pokrętkę zaworu w pozycji (●).
- 2) Odczekać aż olej wystygnie.
- 3) Włożyć rurę odprowadzającą (rys.1, poz.8 i rys. 2, poz.13) do otworu zaworu spustowego i przekręcić ją w dół zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do jej całkowitego zabezpieczenia.
- 4) Postawić pod rurę pojemnik na zużyty olej.
- 5) Przesunąć dźwignię (rys.1, poz.7 i rys.2, poz.7, 8) w lewo w celu otwarcia zaworu.
- 6) Odczekać aż olej swobodnie spłynie do pojemnika.
- 7) Po zakończeniu zlewania należy zamknąć zawór przesuwając dźwignię zaworu (rys.1, poz.7 i rys.2, poz.7, 8) w skrajne prawe położenie.
- 8) Wyciągnąć rurę odprowadzającą przekręcając ją uprzednio w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

- ⚠ Należy pamiętać, aby frytkownicy ustawić na stole roboczym tak, aby zagwarantowana była możliwość odprowadzenia oleju (frytury) ze zbiornika bez konieczności manewrowania urządzeniem.
- ⚠ Zachować ostrożność przy zlewaniu oleju lub frytury ze zbiorników aby nie ulec poparzeniu. Zlewać ze zbiornika po ostygnięciu



3.4 Czynności po zakończeniu pracy

Po zakończonej pracy:

- 1) Wyłączyć palnik główny oraz pilotowy, ustawiając pokrętkę zaworu gazowego w położenie (●).
- 2) Zamknąć dopływ gazu do urządzenia zaworem odcinającym.
- 3) Odczekać aż urządzenie ostygnie.
- 4) Odprowadzić olej postępując zgodnie z rozdz. 3.3.3.
- 5) Umyć frytkownicę w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wytrzeć do sucha.

 **Czyszczenie urządzenia dopuszczalne jest tylko wtedy gdy jest ono zimne.**

3.5 Uwagi eksploatacyjne

Palniki główne wyposażone są w zabezpieczenia przeciwwypływowo, co wymaga podczas zapalania palników pilotowych przytrzymania wciśniętego pokrętkła w pozycji (✦) przez 15÷20 sek. Jest to czas niezbędny do nagrzania się czujnika - termopary i zadziałania zabezpieczenia.

 **Urządzenie wyposażone jest w ogranicznik temperatury. W przypadku gdy temperatura oleju przekroczy wartość graniczną, dopływ gazu zostanie odcięty.**

 **Zalecenia odnośnie smażenia i przechowywania frytek.**

- Świeże frytki przechowywać w temperaturze 5°C.
- Termostat frytkownicy powinien być nastawiony na 180°C.
- Frytki powinny w ciągu czterech do pięciu minut smażenia stać się kruche i mieć kolor żółto-złoty; zaleca się, aby podczas smażenia potrząsnąć kosz jedno- lub dwukrotnie.
- Tłuszcz starzeje się w wyniku zanieczyszczenia, wysokiej temperatury i oddziaływania światła. Dlatego należy dbać o utrzymywanie tłuszczu w czystości, to znaczy trzeba stale starannie usuwać resztki.
- Aby temperaturę, która ma wpływ na starzenie się tłuszczu utrzymywać na możliwie niskim poziomie, zaleca się nastawienie termostatu frytkownicy na niższą temperaturę, jeśli przez dłuższy czas nie smaży się frytek.
- W tłuszczu przeznaczonym do smażenia frytek nie należy nigdy przygotowywać produktów zawierających białka zwierzęce (ryby, mięso), a także innych wyrobów ziemniaczanych, jak krokiety i inne tym podobne.
- Zbyt wysoka temperatura zmniejsza okres trwałości tłuszczu, z kolei zbyt niska temperatura powoduje nadmierne wchłanianie tłuszczu przez frytki. Stają się one wówczas zbyt miękkie.
- Należy zawsze używać tłuszczu o wysokiej jakości. Tłuszcz powinien być przezroczysty i jasny oraz nie może się pienić. Wymiana tłuszczu powinna być całkowita.
- Jeśli kupuje się frytki w opakowaniu zamkniętym, należy zrobić kilka otworów, aby umożliwić ulotnienie się pary wodnej. Dzięki temu frytki dłużej pozostaną chrupiące.
- Frytek nie należy trzymać w cieple dłużej niż pięć do siedmiu minut.

4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

 **Nieprzestrzeganie poniższych wskazań grozi poparzeniem lub porażeniem prądem elektrycznym.**

Przed przystąpieniem do pracy, obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- prawidłowej eksploatacji frytkownicy na podstawie niniejszej dokumentacji techniczno-ruchowej,
- eksploatacji urządzeń gazowych i elektrycznych oraz bezpieczeństwa pracy w zapleczach kuchennych,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych przypadkach.

Szczególnie ważne jest, aby:

- 1) Przed montażem urządzenia:
 - zdjąć opakowanie i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.),
 - upewnić się, czy dane znamionowe są zgodne z parametrami sieci gazowniczej.
- 2) Zainstalowanie urządzenia zgodnie z instrukcją wytwórcy powierzyć uprawnionemu specjalście.
- 3) Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw i regulacji, przestawienia na inny rodzaj gazu osób do tego nieuprawnionych.
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją frytkownicy.
- 5) Do użytkowania frytkownicy dopuszczać tylko osoby przeszkolone.
- 6) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania urządzenia, gdyż nie znają one zasad obsługi.
- 7) Nie zostawiać frytkownicy bez nadzoru podczas użytkowania.
- 8) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe używanego w kuchni sprzętu nie dotykały gorących części frytkownicy.
- 9) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 10) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 11) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 12) Zachować ostrożność i nie dotykać gorących części. z którymi kontakt może spowodować poparzenie. Szczególnie gorąca płyta górna, zbiorniki, kominki i kratki wylotu spalin mogą być przyczyną poparzenia.**
- 13) Zachować ostrożność przy zlewaniu oleju ze zbiorników aby nie ulec poparzeniu.**
- 14) W razie poparzenia lub zatrucia gazem niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 15) W przypadku stwierdzenia ulatniania się gazu z instalacji gazowej urządzenia należy:**
 - **wygasić wszystkie źródła otwartego ognia i nie używać narzędzi i urządzeń powodujących iskrzenie (gniazda wtykowe, wyłączniki prądu, sprzęt RTV itp.),**
 - **zamknąć dopływ gazu do frytkownicy przez zamknięcie zaworu odcinającego,**
 - **otworzyć drzwi i okna, przewietrzyć pomieszczenie,**
 - **zawiadomić osobę uprawnioną do usunięcia uszkodzenia.**
- 16) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania par i produktów spalania.
- 17) Nie podłączać do instalacji gazowej żadnych przewodów uziemiających.
- 18) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**
- 19) W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy na butlę zarzucić mokry koc w celu ostudzenia butli, zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu wynieść butlę na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji butli.**
- 20) Nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem skierowanym bezpośrednio na nie.
- 21) Nie zasłaniać otworów ssawnych lub przeznaczonych do odprowadzania ciepła.
- 22) Prawidłowo czyścić powierzchnie, aby nie dopuścić do utleniania oraz uszkodzeń chemicznych czy mechanicznych.




Nieodpowiednia i niezgodna z przepisami wentylacja w pomieszczeniu oraz niewłaściwe i niezgodne z przepisami odprowadzanie spalin z pomieszczenia, może spowodować gromadzenie się tlenku węgla. Należy w takim przypadku natychmiast wyłączyć zainstalowane urządzenia gazowe z eksploatacji.

Zatrucie tlenkiem węgla (CO) można podejrzewać u osób, u których pojawiają się objawy, takie jak bóle głowy, zawroty głowy, szum w uszach, zaburzenia wzroku, zmiany psychiczne oraz uczucie odurzenia. Przy dłuższym okresie zatrucia następuje utrata przytomności, skurcze i wreszcie dochodzi do zatrzymania oddechu. U osób podejrzewanych o zatrucie należy jak najszybciej przerwać kontakt z tlenkiem węgla. Pierwsza pomoc polega na usunięciu zatrutego z pomieszczenia. Należy szeroko otworzyć drzwi i wstrzymując oddech otworzyć szeroko okno, aby powstał przeciąg, a następnie wynieść poszkodowanego. Po wyniesieniu zatrutego natychmiast należy skontrolować jego oddech, w przypadku bezdechu trzeba rozpocząć sztuczne oddychanie. Jeśli oddycha, nieprzytomnego należy ułożyć na boku, zapewnić spokój, bezruch. Jak najszybciej wezwać karetkę pogotowia i zapewnić szybką pomoc lekarską.

5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY

 **Konserwację i naprawy mogą wykonywać wyłącznie osoby do tego upoważnione i przeszkolone w zakresie obsługi urządzeń gazowych.**

 **Przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych i czyszczenia należy zamknąć dopływ gazu zaworem odcinającym.**

 **Zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni nie czyścić substancjami żrącymi oraz zawierających chlorki. Nie używać ostrych metalowych szczotek, druciaków i podobnych narzędzi mogących porysować powierzchnie frytkownicy.**

5.1 Konserwacja bieżąca

- Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości frytkownicy oraz jej otoczenia.
- W celu umycia zbiornika należy odprowadzić olej w sposób podany w rozdz. 3.3.3.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć ciepłą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Nie używać środków mogących rysować powierzchnie. Nie można stosować także wełny stalowej oraz należy unikać styczności elementów ze stali nierdzewnej ze zwykłą stalą gdyż może to spowodować powstawanie korozji.
- Dłuższe działanie soli kuchennej oraz jej roztworów, przypraw takich jak musztarda, esencja octowa, przyprawy w kostce może prowadzić także do korozji.
- Nie wolno używać środków do czyszczenia srebra, wybielaczy oraz środków zawierających chlor.

5.2 Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania frytkownicy należy jej okresowa kontrola i regulacja. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

5.3 Naprawy i remonty

Producent frytek gazowych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE „LOZAMET”, poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.

5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Palniki nie zapalają się, czuć ulatniający się gaz.	Zanieczyszczone otwory płomieniowe lub dysze palników.	Zamknąć zawór palnika oraz zawór odcinający. Przewietrzyć pomieszczenie. Zgłosić frytkownicę do naprawy.
Nie można zapalić palnika pilotowego.	Uszkodzony zapalacz, przewód zapalacza lub elektroda.	Zgłosić frytkownicę do naprawy. Wymienić uszkodzony element.
Palnik główny i pilotowy gaśnie w czasie pracy Nie można ponownie zapalić palnika pilotowego.	Zadziałał ogranicznik temperatury	Zgłosić frytkownicę do naprawy. Ponowne uruchomienie możliwe jest po usunięciu awarii układu regulacji temperatury i wciśnięciu przycisku na ograniczniku. W razie potrzeby wymienić uszkodzony ogranicznik.

6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE I DODATKOWE

Wyposażenie standardowe:

TYP, MODEL	L700.FG400-11	L700.FG800- 2 x 11
Siatka pod kosz 295 x 325 mm	1 szt.	2 szt.
Kosz 270 x 275 x 105	1 szt.	2 szt.
Wylewka frytury	1 szt.	2 szt.
Pokrywka	1 szt.	2 szt.

- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentacja Techniczno-Ruchowa
- Kartę gwarancyjną

Wyposażenie dodatkowe:

Jako wyposażenie dodatkowe można dokupić osłony wylotu spalin (rys.1, poz.15 i rys.2, poz.20).

TYP, MODEL	L700.FG400-11	L700.FG800- 2 x 11
Osłona wylotu spalin – Nakładka komina h=350mm	GF.A.40.35.00.00.0/7	GF.A.80.35.00.00.0/7
Osłona wylotu spalin – Nakładka komina h=550mm	GF.A.40.55.00.00.0/7	GF.A.80.55.00.00.0/7

7 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa części	Nr rysunku / normy	Rysunek	Pozycja
Palnik kompletny 3,3 kW Palnik FLAM GAS 96.075.000 (LF 3.023.255)	RGF124.03.10.00.0	7	1
Palnik pilotowy uniwersalny z reg. przepływu (Korpus G1807122 SIT ; Palnik FLAM GAS 607.006.00)	RGF124.03.06.00.0	7	5
Zespół zaworu EUROSIT 630 110-190°C Kod. 0.630.332	GF.A.80.03.08.00.5/7	6	-
Termopara SIT L=600mm, nakrętka złącza elektromagnesu M9x1, końcówka A1	0.270.422 (SIT)	7	9
Elektroda zapłonowa	RGF124.03.06.01.0	7	8
Zapalacz piezoelektryczny	0.073.952 (SIT)	1 2	3 5, 6
Ogranicznik temperatury 230 °C	EGO 55.19542.030	1 2	2 3, 4
Dysza 200S	GL.A.43.50.00.08.2	7	2
Dysza 165S	GL.A.43.50.00.07.2	7	2
Dysza 145S	GL.A.43.50.00.04.2	7	2
Dysza 100S	GL.A.43.50.00.03.2	7	2
Dysza 92S	GL.A.43.50.00.02.2	4	2

8 RYSUNKI I SCHEMATY

Rysunek 1 - Ogólny widok frytkownicy L700.FG400-11

Rysunek 2 - Ogólny widok frytkownicy L700.FG800-2x11

Rysunek 3 - Frytkownica gazowe L700.FG400-11 na podstawach

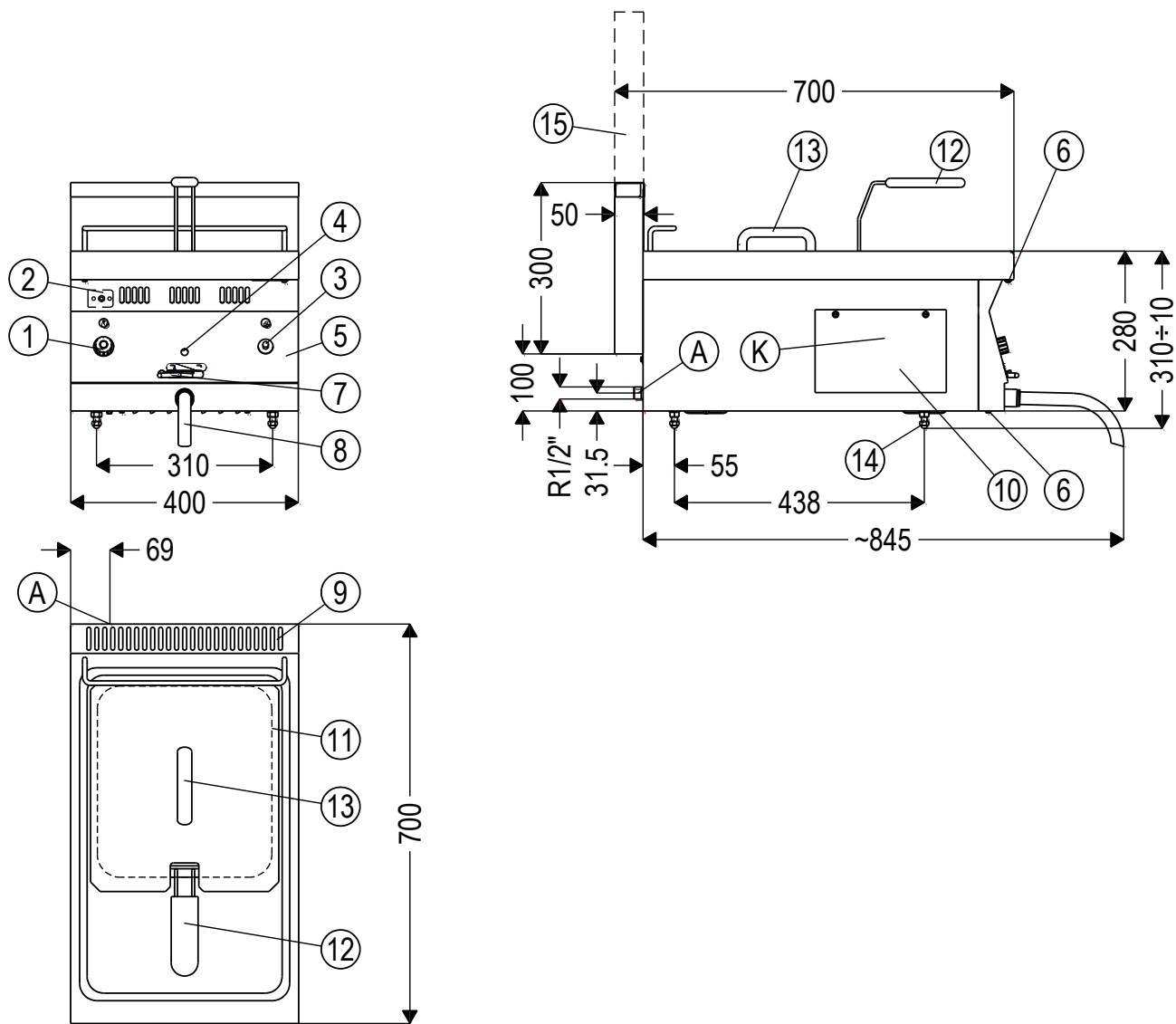
Rysunek 4 - Frytkownica gazowa L700.FG800- 2x11 na podstawach

Rysunek 5 - Pokrętko zaworu gazowego EUROSIT 630 z zapalaczem piezoelektrycznym

Rysunek 6 - Zawór gazowy EUROSIT 630

Rysunek 7 - Zespół palników gazowych

Rysunek 8 - Schematy podłączenia ogranicznika temperatury

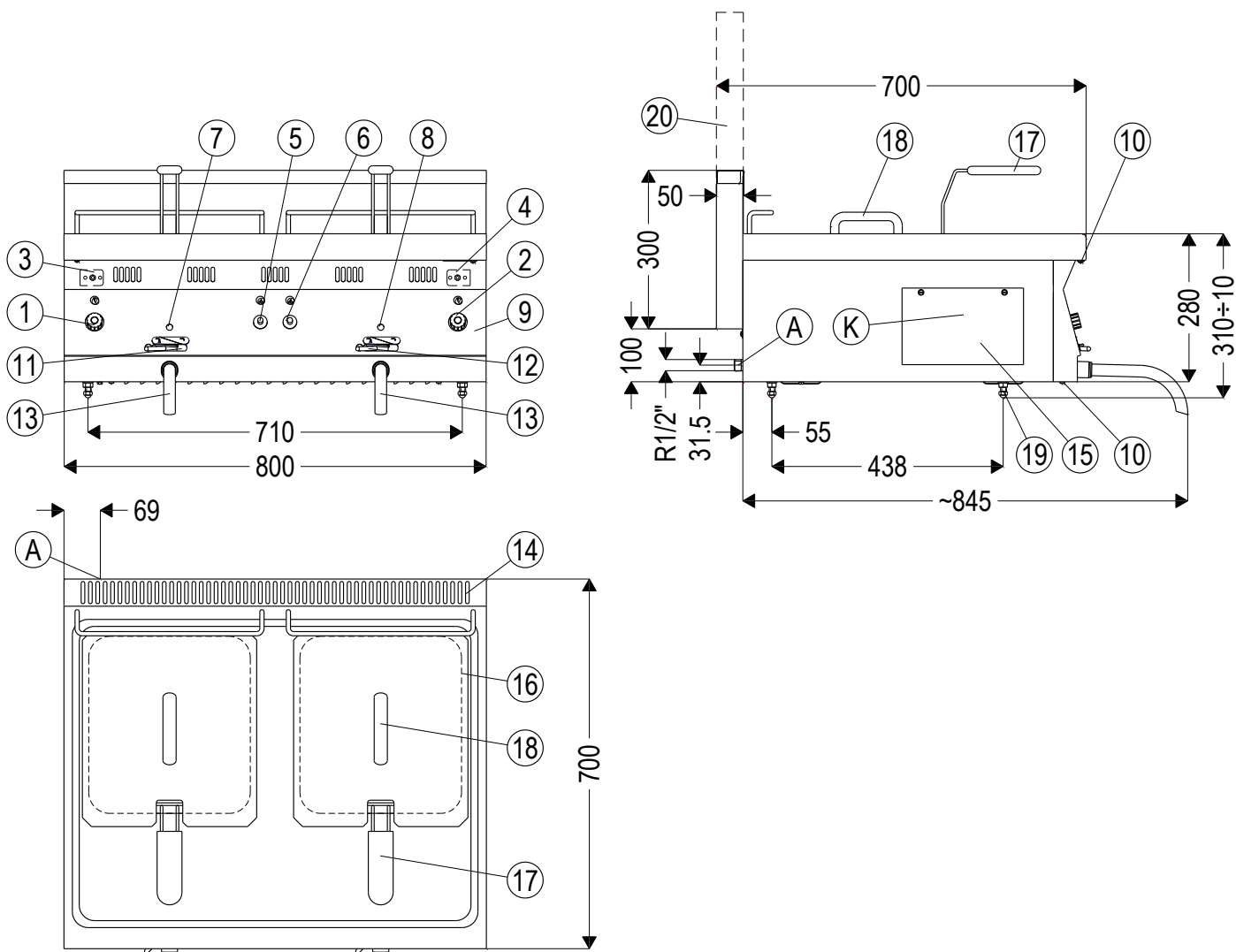


A - przyłącze gazu R1/2"

K - króciec kontrolny ciśnienia gazu na zaworze gazowym (widoczny po zdjęciu osłony poz.10)

- | | |
|---|--|
| 1. Zawór gazowy z regulatorem temperatury | 9. Kratka wylotu spalin |
| 2. Ogranicznik temperatury | 10. Osłona serwisowa |
| 3. Zapalacz piezoelektryczny palnika pilotowego | 11. Siatka pod kosz 295 x 325 mm |
| 4. Otwór do obserwacji płomienia palnika | 12. Kosz 270 x 275 x 105 |
| 5. Panel sterowniczy | 13. Pokrywka |
| 6. Wkręty do mocowania panela | 14. Regulowana stopka |
| 7. Dźwignia zaworu spustowego frytury | 15. Osłona wylotu spalin (wyposażenie dodatkowe). Montować po zdjęciu kratki poz.9 |
| 8. Wylewka frytury ze zbiornika | |

Rysunek 1 - Ogólny widok frytkownicy L700.FG400-11

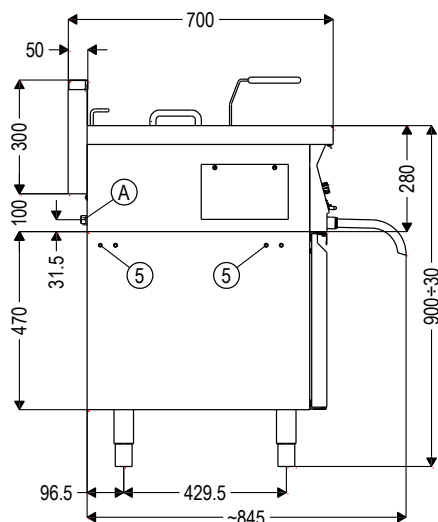
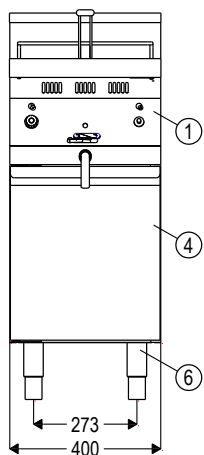
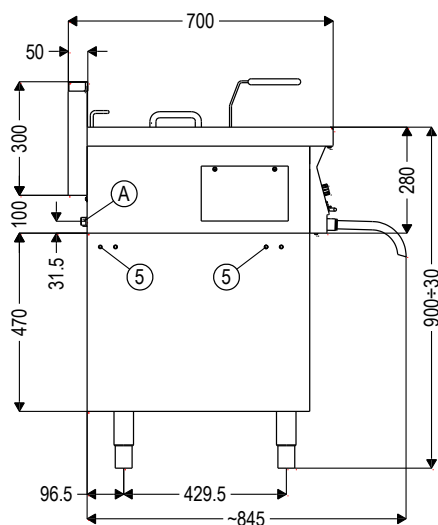
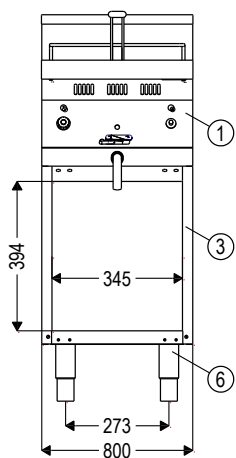
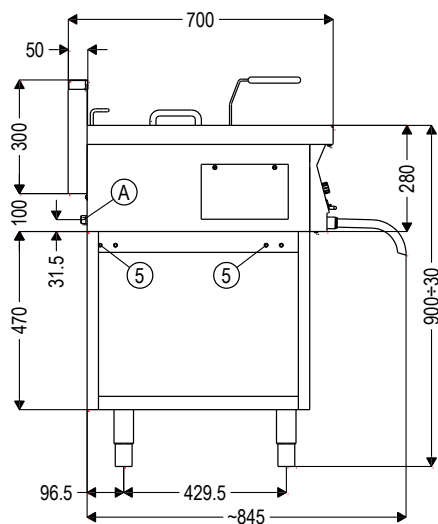
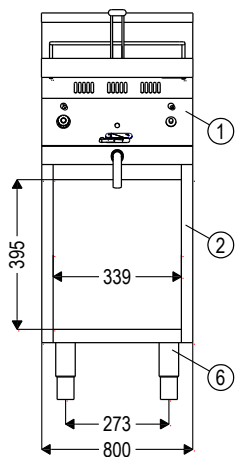


A - przyłącze gazu R1/2"

K - króciec kontrolny ciśnienia gazu na zaworze gazowym (widoczny po zdjęciu osłony poz. 15)

- | | |
|---|---|
| 1. Zawór gazowy z regulatorem temperatury zbiornika lewego | 9. Panel sterowniczy |
| 2. Zawór gazowy z regulatorem temperatury zbiornika prawego | 10. Wkręty do mocowania panela |
| 3. Ogranicznik temperatury zbiornika lewego | 11. Dźwignia zaworu spustowego frytury lewego zbiornika |
| 4. Ogranicznik temperatury zbiornika prawego | 12. Dźwignia zaworu spustowego frytury prawego zbiornika |
| 5. Zapalacz piezoelektryczny palnika pilotowego lewego zbiornika. | 13. Wylewki frytury ze zbiornika |
| 6. Zapalacz piezoelektryczny palnika pilotowego prawego zbiornika | 14. Kratka wylotu spalin |
| 7. Otwór do obserwacji płomienia palnika lewego | 15. Osłona serwisowa |
| 8. Otwór do obserwacji płomienia palnika prawego | 16. Siatki pod kosz 295 x 325 mm |
| | 17. Kosze 270 x 275 x 105 |
| | 18. Pokrywki |
| | 19. Regulowana stopka |
| | 20. Osłona wylotu spalin (wyposażenie dodatkowe).
Montować po zdjęciu kratki poz.14. |

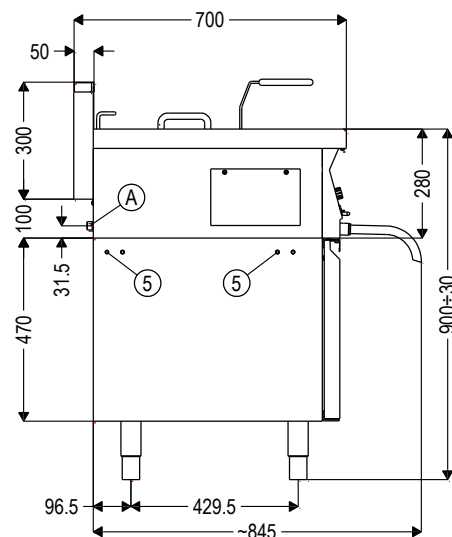
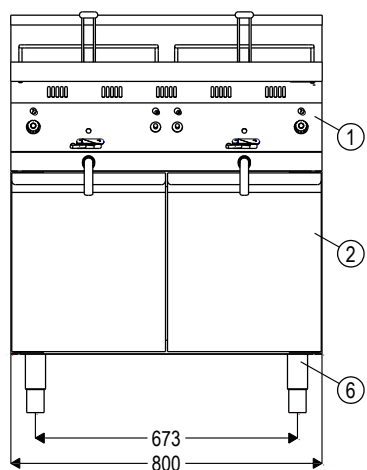
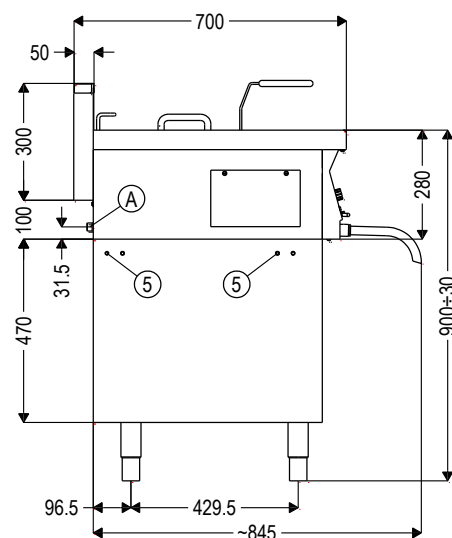
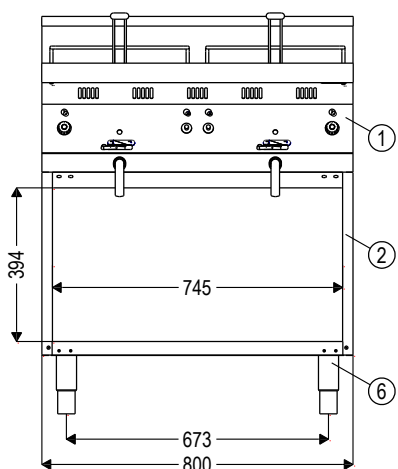
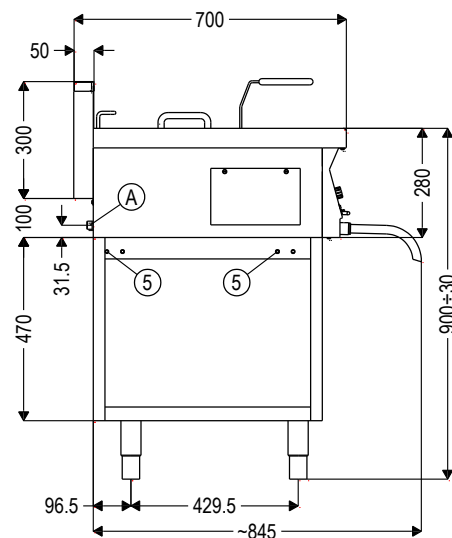
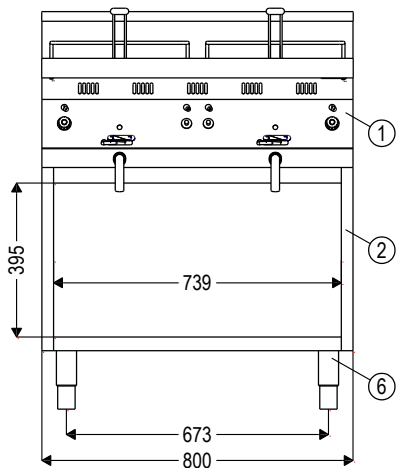
Rysunek 2 - Ogólny widok frytkownicy L700.FG800-2x11



A - Przyłącze instalacji gazowe

1. Frytkownica gazowa - L700.FG400-11
2. Podstawa otwarta z półką - P
3. Szafka otwarta - S
4. Szafka z drzwiami - SD
5. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
6. Noga regulowana

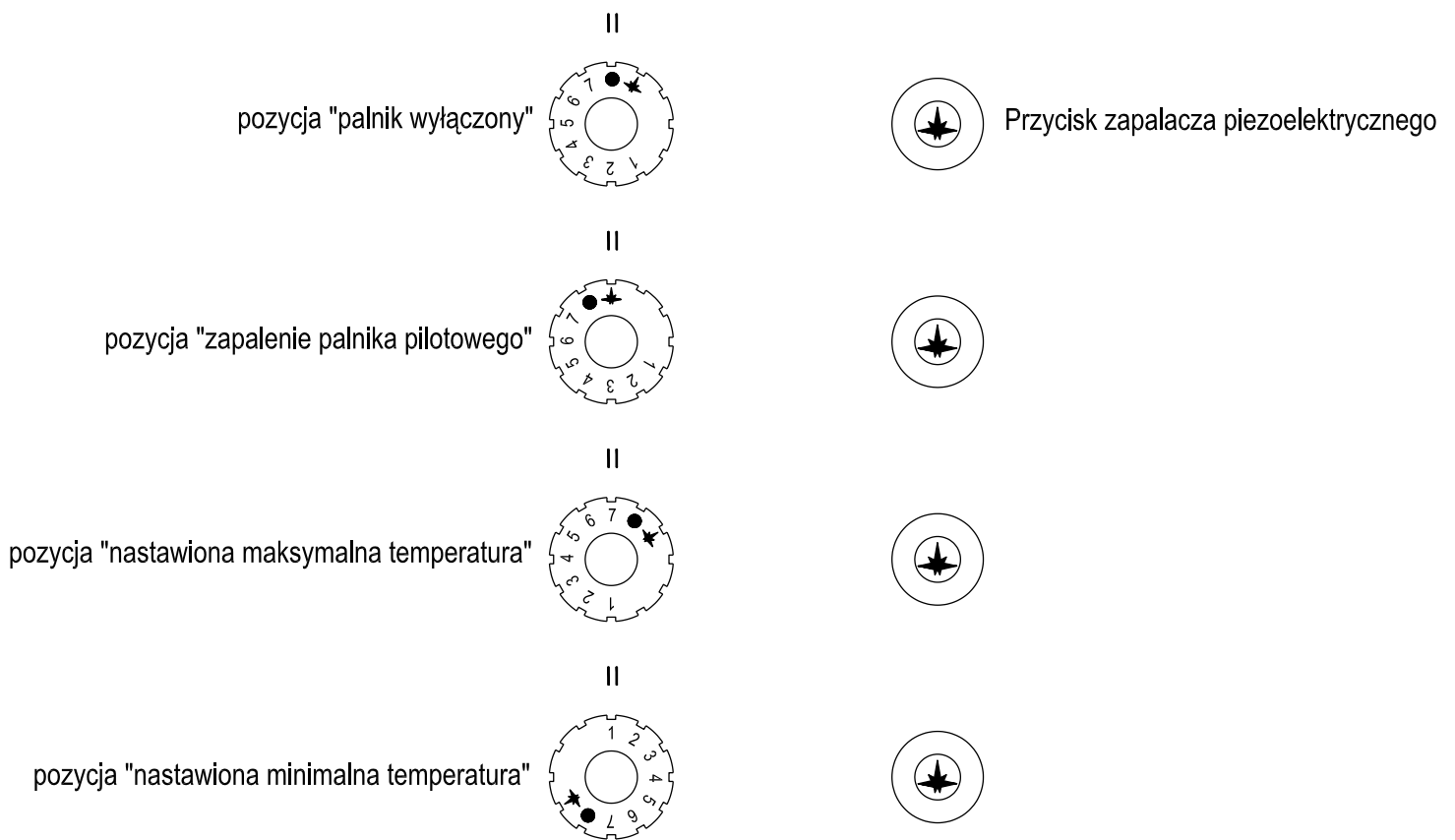
Rysunek 3 - Frytkownica gazowe L700.FG400-11 na podstawach



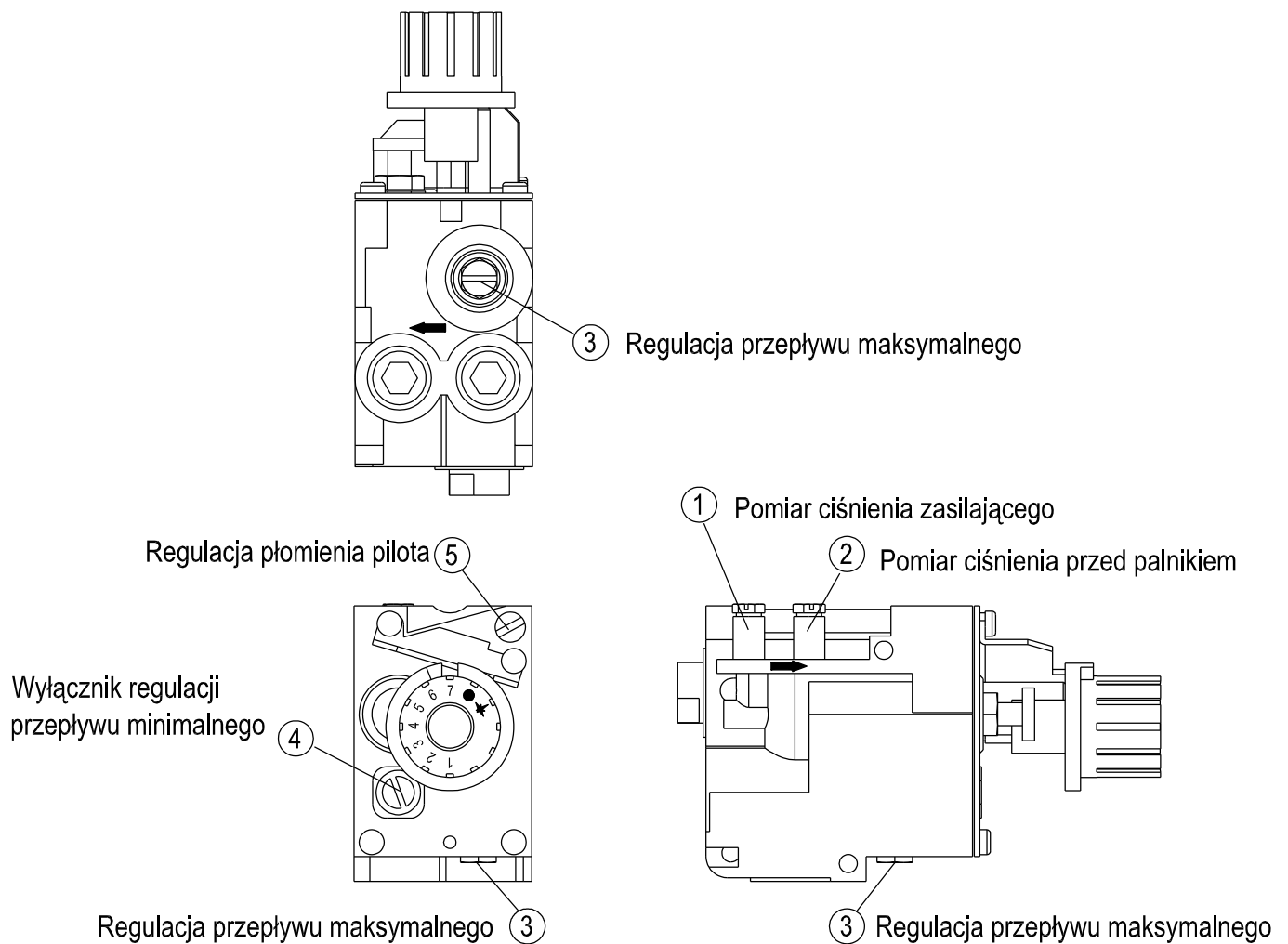
A - Przyłącze instalacji gazowe

7. Frytkownica gazowa - L700.FG800- 2x11
8. Podstawa otwarta z półką - P
9. Szafka otwarta - S
10. Szafka z drzwiami - SD
11. Otwory M8 do mocowania belek pomostowych pod moduły
12. Noga regulowana

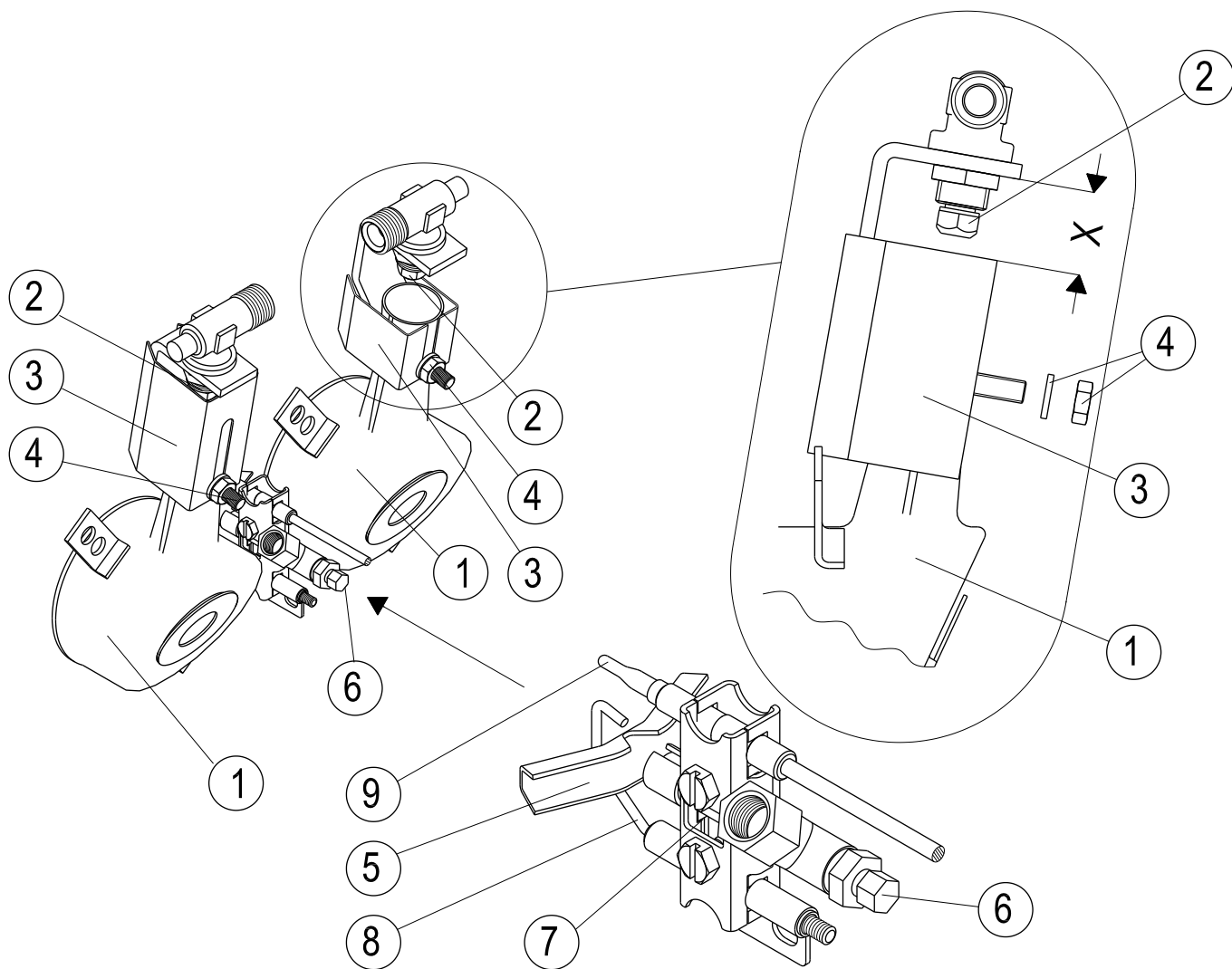
Rysunek 4 - Frytkownica gazowa L700.FG800- 2x11 na podstawach



Rysunek 5 - Pokrętko zaworu gazowego EUROSIT 630 z zapalaczem piezoelektrycznym



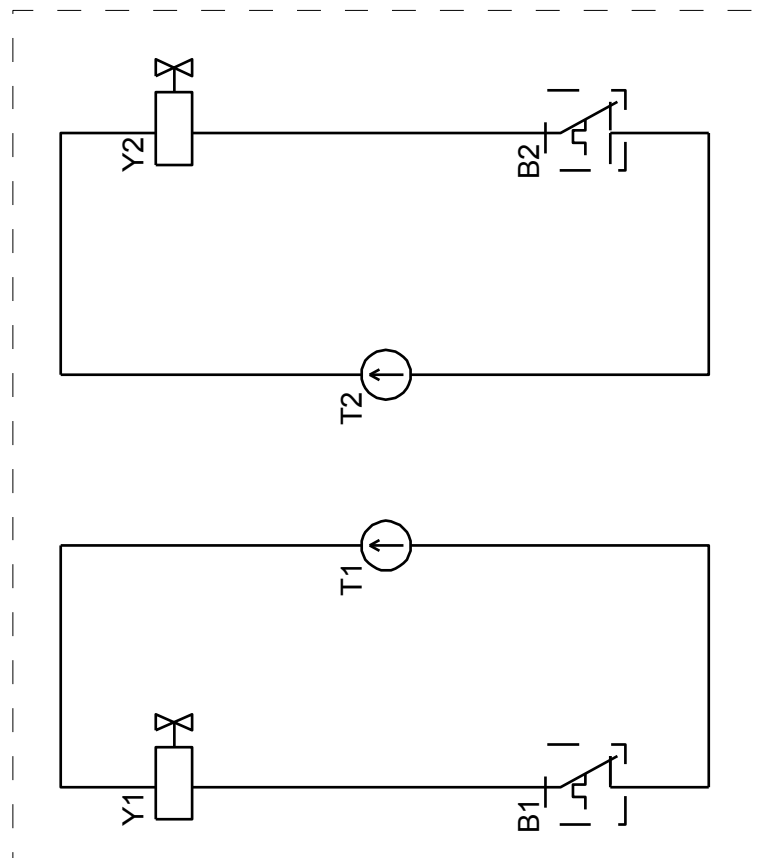
Rysunek 6 - Zawór gazowy EUROSIT 630



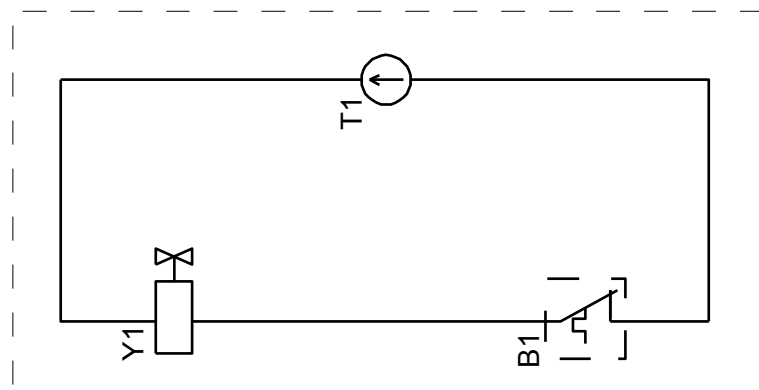
1. Palnik główny
2. Dysza palnika głównego
3. Przesłona regulacyjna powietrza pierwotnego palnika gazowego
4. Podkładka z nakrętką blokującą przesłonę regulacyjną poz. 3
5. Palnik pilotowy
6. Śruba regulacyjna regulatora przepływu palnika pilotowego
7. Przesłona regulacyjna powietrza pierwotnego palnika pilotowego
8. Elektroda zapalająca
9. Termopara

Rysunek 7 - Zespół palników gazowych

L700.FG800-2x11



L700.FG400-11



B1, B2 - Ogranicznik temperatury $230\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{K}$
T1, T2 - Termopara
Y1, Y2 - Zawór gazowy (cewka termopary)

Rysunek 8 - Schematy podłączenia ogranicznika temperatury