

Leonardo

ПЕЧЬ

Руководство по сборке и монтажу



LN2T/1TS
LN2T/1TSH
LN3T/1TS
LN3T/1TSH
LN650/1TS



Данная печь спроектирована и изготовлена с максимальным вниманием, прошла строгие приемочные испытания в наших лабораториях, поэтому мы уверены в ее абсолютной безопасности и функциональности.

Установка должна производиться **квалифицированным персоналом**, который в состоянии отвечать за свою работу и гарантировать наилучшие условия функционирования и безопасности.

Перед установкой **внимательно** прочитайте данное руководство: оно содержит важную информацию, касающуюся монтажа изделия и правил техники безопасности.

Техническая поддержка

Изготовитель имеет возможность разрешить любую техническую проблему, связанную с установкой. В случае сомнений без колебаний обращайтесь к изготовителю.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

1 ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПРИОБРЕТЕНИЕМ3

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ...6

Технические характеристики печи Leonardo 2T.....7
Технические характеристики вытяжки Leonardo 2T.....10

Технические характеристики печи Leonardo 3T.....11
Технические характеристики вытяжки Leonardo 3T.....14

Технические характеристики печи Leonardo 650.....15
Технические характеристики вытяжки Leonardo 650.....18

3 УСТАНОВКА.....20

Предварительные работы.....21
Утилизация упаковки.....21
Транспортировка и позиционирование.....22
Установка сверху других печей.....24
Установка сверху других печей при уже установленной вытяжке.....26
Данные на паспортной табличке.....29
Эвакуация дыма.....29
Подключение к электросети.....30
Предварительные проверки и пусконаладочные испытания.....40
Проверка функционирования.....40
Установка парогенератора (дополнительно).....41

1 ПРОВЕРКИ ПЕРЕД ПРИОБРЕТЕНИЕМ

Перед приобретением печи и перед ее установкой **проверить и согласовать с владельцем**, что при установке будут удовлетворяться все перечисленные ниже условия, которые являются обязательными для обеспечения правильной безопасной установки, работы и техобслуживания печи.

A	Удостовериться у владельца, что в месте установки имеются средства и инструменты для правильного подъема и перемещения печи ▶ Рис.1.
✓	Для правильного подъема и перемещения печи необходимо обеспечить наличие следующего:
	<ul style="list-style-type: none"> • подъемное средство, способное безопасно поднимать и перемещать оборудование (проверить вес и габариты в разделе “Технические характеристики” начиная со стр. 6), и квалифицированный персонал для выполнения данной операции; • средства для защиты персонала (например, нескользящая обувь, перчатки и т.д.) • рама для крепления к рым-болтам печи (предусматриваются в комплекте) для подъема оборудования. Рама не поставляется изготовителем и должна предоставляться монтажником. Рама должна быть изготовлена из материала с размерами и толщиной, позволяющими поднимать оборудование в безопасности, без риска нанесения травм персоналу и повреждений оборудования.
	Категорически воспрещается поднимать и перемещать оборудование за одну точку зацепления, так как это приведет к серьезным повреждениям конструкции оборудования.

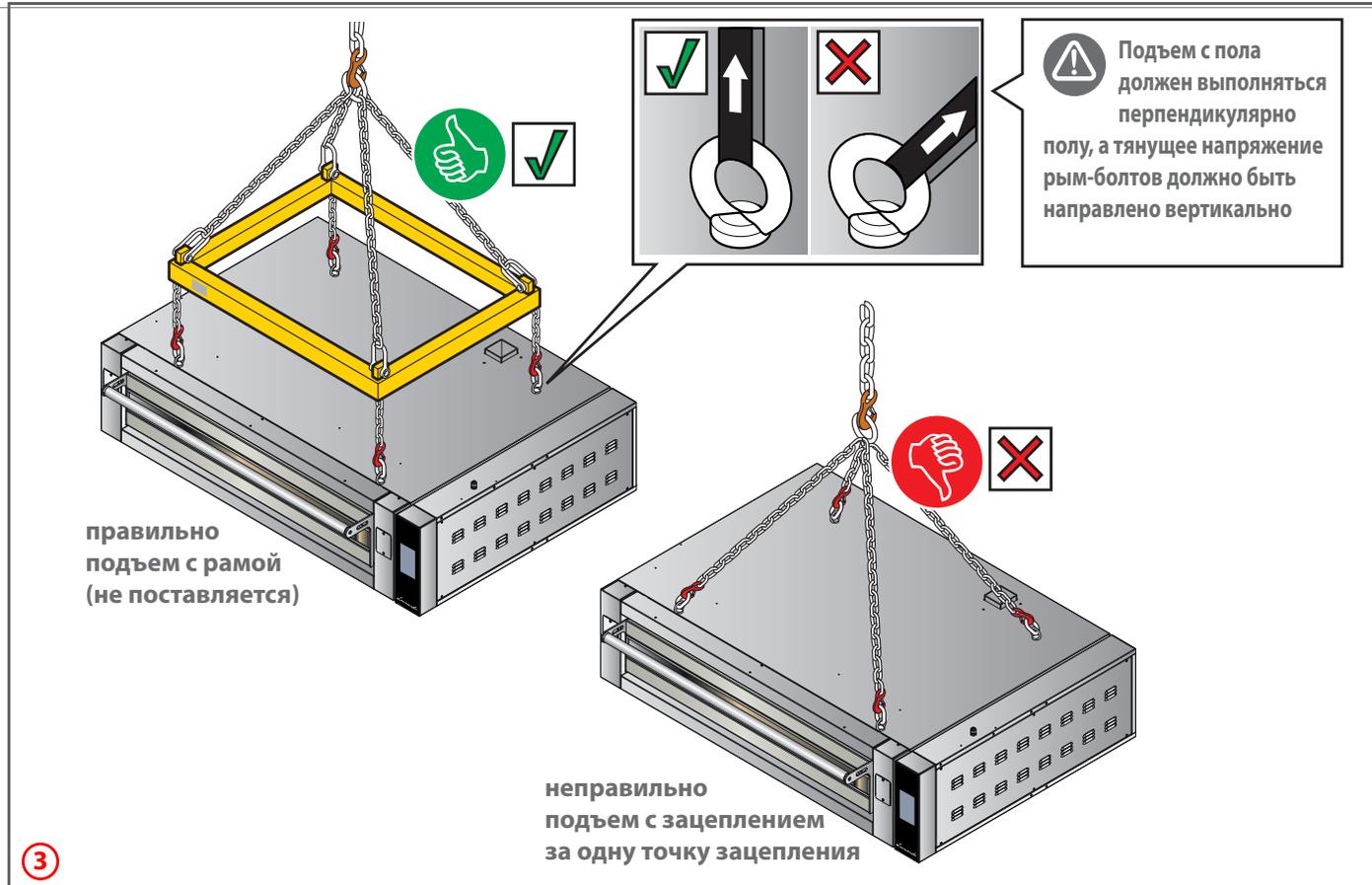
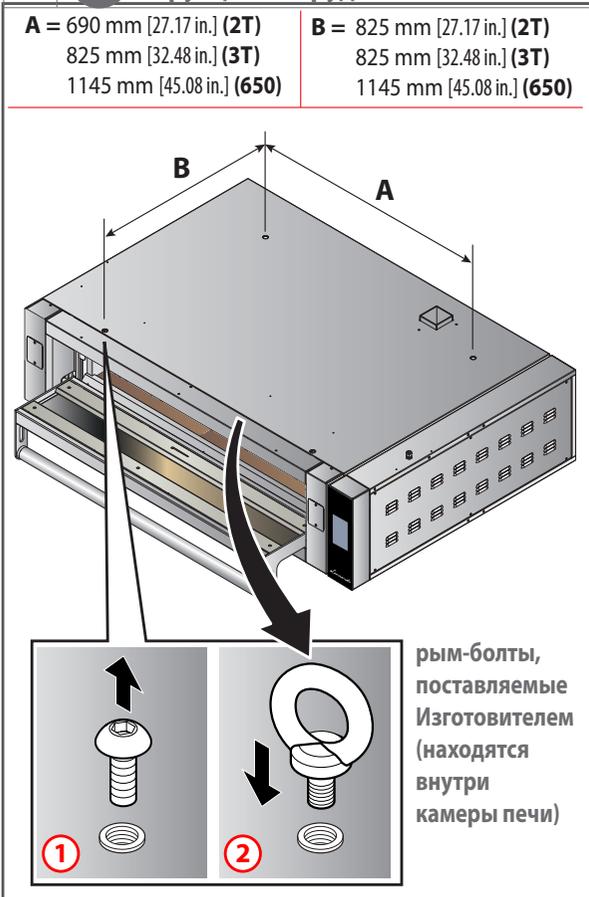
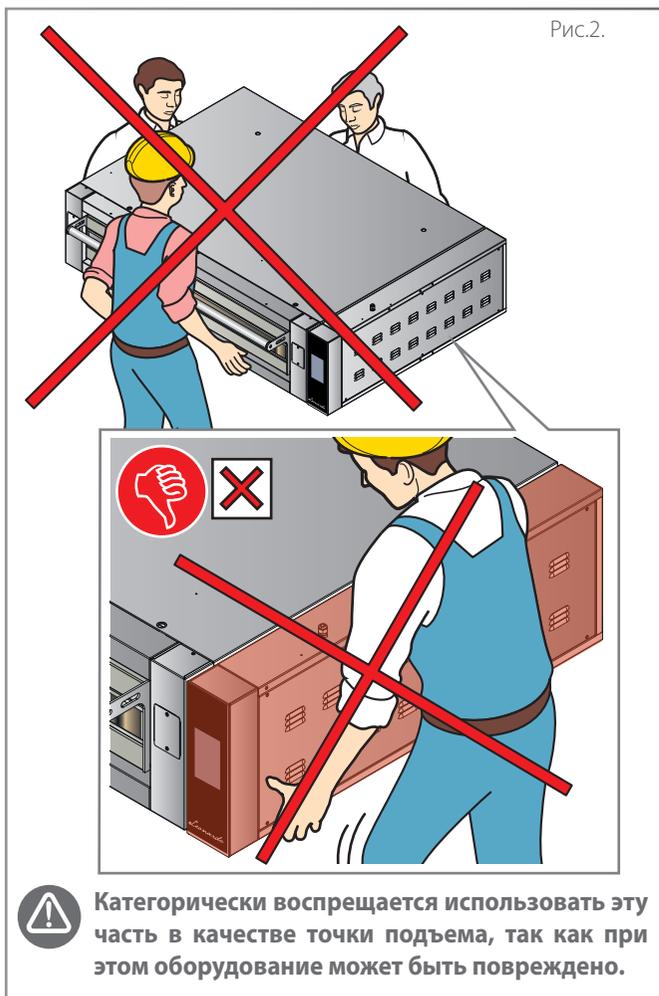


Рис.1.



В	Проверить размеры выбранной печи и комплектующих
✓	<ul style="list-style-type: none"> проверить, что размеры выбранной печи соответствуют свободному месту в помещении, предусмотренном для ее установки. проверить, что вместимость духовой камеры соответствует потребностям владельца. <p>⚠ В разделе "Технические характеристики" начиная со стр. 6 указаны масса и размеры печей и духовых камер.</p>

С	Осмотреть помещение установки на предмет его пригодности для монтажа данного оборудования																		
✓	Убедиться, что: ▶ Рис.3.																		
	<ul style="list-style-type: none"> пол в помещении, предназначенном для установки, является огнестойким, идеально ровным и в состоянии выдержать вес оборудования; <table border="1"> <thead> <tr> <th>Модель</th> <th>огнеупорная поверхность</th> <th>рустованная поверхность</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>LN2T/1TS - h. 18</td> <td>207 кг - 456 lb</td> <td>193 кг - 425 lb</td> </tr> <tr> <td>LN2T/1TSH - h. 25</td> <td>222 кг - 489 lb</td> <td>208 кг - 458 lb</td> </tr> <tr> <td>LN3T/1TS - h. 18</td> <td>247 кг - 544 lb</td> <td>226 кг - 498 lb</td> </tr> <tr> <td>LN3T/1TSH - h. 25</td> <td>262 кг - 577 lb</td> <td>241 кг - 531 lb</td> </tr> <tr> <td>LN650/1TS</td> <td>387 кг - 853 lb</td> <td>347 кг - 765 lb</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> помещение для установки: кг является специализированным и подходит для приготовления пищи; снабжено подходящей системой воздухообмена; не содержит огне- или взрывоопасных веществ соответствует действующим нормам в сфере охраны труда и правилам техники безопасности на предприятиях; не подвергается воздействию атмосферных факторов; поддерживается температура в диапазоне от +5°C (41°F) до +35°C (95°F); влажность не превышает 70%. <ul style="list-style-type: none"> оборудование легко проходит в дверь. <p>⚠ При выборе помещения для установки необходимо учитывать, что оборудование должно быть легко перемещаемым на случай возможного экстренного ремонта: следить за тем, чтобы в случае строительных работ после установки (например, возведения стен, замены дверей более узкими, перестроек и т.д.) не были перекрыты пути для перемещения.</p> <ul style="list-style-type: none"> рядом с оборудованием НЕ имеется других источников тепла (например, грилей, фритюрниц и т.д.), легко воспламеняющихся или горючих веществ (например, дизельного топлива, бензина, бутылок с алкогольными напитками и т.д.). 	Модель	огнеупорная поверхность	рустованная поверхность	LN2T/1TS - h. 18	207 кг - 456 lb	193 кг - 425 lb	LN2T/1TSH - h. 25	222 кг - 489 lb	208 кг - 458 lb	LN3T/1TS - h. 18	247 кг - 544 lb	226 кг - 498 lb	LN3T/1TSH - h. 25	262 кг - 577 lb	241 кг - 531 lb	LN650/1TS	387 кг - 853 lb	347 кг - 765 lb
Модель	огнеупорная поверхность	рустованная поверхность																	
LN2T/1TS - h. 18	207 кг - 456 lb	193 кг - 425 lb																	
LN2T/1TSH - h. 25	222 кг - 489 lb	208 кг - 458 lb																	
LN3T/1TS - h. 18	247 кг - 544 lb	226 кг - 498 lb																	
LN3T/1TSH - h. 25	262 кг - 577 lb	241 кг - 531 lb																	
LN650/1TS	387 кг - 853 lb	347 кг - 765 lb																	

	<ul style="list-style-type: none"> могут обеспечиваться следующие минимальные расстояния печи от стен, другого оборудования, горючих предметов и материалов ▶ Рис.4.: слева: 50 мм [1.97 in.] справа: 500 мм [19.7 in.] (для обеспечения удобства доступа к электрооборудованию; если это невозможно, в случае работ потребуется передвинуть печь с ее основания), сзади: 250 мм [9.84 in.] сверху: 1000 мм [39.37 in.]. <p>⚠ Абсолютно необходимо соблюдать указанные минимальные расстояния для безопасности. Указанные расстояния следует увеличить при наличии чувствительных к теплу материалов.</p> <ul style="list-style-type: none"> обеспечивается соответствующая вентиляция согласно нормам, действующим в стране монтажа. В отсутствие вентиляции необходимо установить воздухозаборник \varnothing 14 см [Ø5.51 in.], выходящий наружу или в вентилируемое помещение (например, склад, чердак, гараж, подсобное помещение). имеется дымоход, предназначенный исключительно для данного оборудования, минимальным диаметром 150 мм [Ø5.91 in.], соответствующий действующим нормам. <p>⚠ Печь снабжена регулируемым выпуском в верхней части, предназначенным для эвакуации испарений из духовой камеры. Такие испарения, а также пары, которые, как правило, выходят из дверцы во время работы, должны эвакуироваться наружу одним из следующих способов:</p> <ul style="list-style-type: none"> посредством вытяжки, поставленной Изготовителем, которая полностью совместима с печью. Для обеспечения правильного монтажа и крепления к печи руководствоваться прилагаемой к вытяжке брошюрой. посредством специального вытяжного устройства, обеспечиваемого пользователем: в данном случае обязательно установить между вытяжным устройством и дымоходом прерыватель тяги (вытяжной вентилятор и прерыватель тяги не поставляются Изготовителем). <p>⚠ В разделе "Технические характеристики" начиная со стр. 6 приводятся указания для установки дымохода.</p>
--	---

Проверки перед приобретением

D Проинформировать владельца о необходимых подготовительных работах электромонтажа (эти работы должны выполняться квалифицированных электриком)

✓ Для правильного подключения:

- **предусмотреть розетки подключения** к электросети в непосредственной близости печи. Если печь имеет двойную/тройную камеру, **должны предусматриваться две/три розетки.**



В разделе "Технические характеристики" начиная со стр. 6 приводятся все электрические характеристики и положение токоподводящего кабеля и равнопотенциального зажима.

- **подготовить соединительный кабель и штепсель:** оборудование поставляется без токоподводящего кабеля и штепселя, которые должны устанавливаться на печь квалифицированным персоналом. Кабель должен быть исключительно **указанного типа**, а на него должен устанавливаться штепсель, соответствующий потребляемой печью мощности, для подключения к электросети.

- **проверить, что оборудование в помещении соответствует нормам, действующим в стране эксплуатации**, а также приведенным на паспортной табличке характеристикам. Напоминаем, что для правильного подключения к электросети оборудование должно:

- быть включено в **эквипотенциальную систему** согласно действующим нормам. Это подключение должно выполняться между различным оборудованием при помощи зажима, обозначенного символом равнопотенциальности. Проводник должен иметь максимальное сечение 10 мм² (по стандарту CEI EN 60335-2-42:2003-09) и быть желтого-зеленого цвета;
- обязательно подключено к **линии заземления** (провод желтого-зеленого цвета);
- обязательно подключено к **термодифференциальному выключателю** в соответствии с действующим нормативом (0,03 А типа А);
- обязательно подключено к **однополюсному механизму размыкания цепи**, который обеспечивает полное отключение в случае условий категории превышения напряжения III.

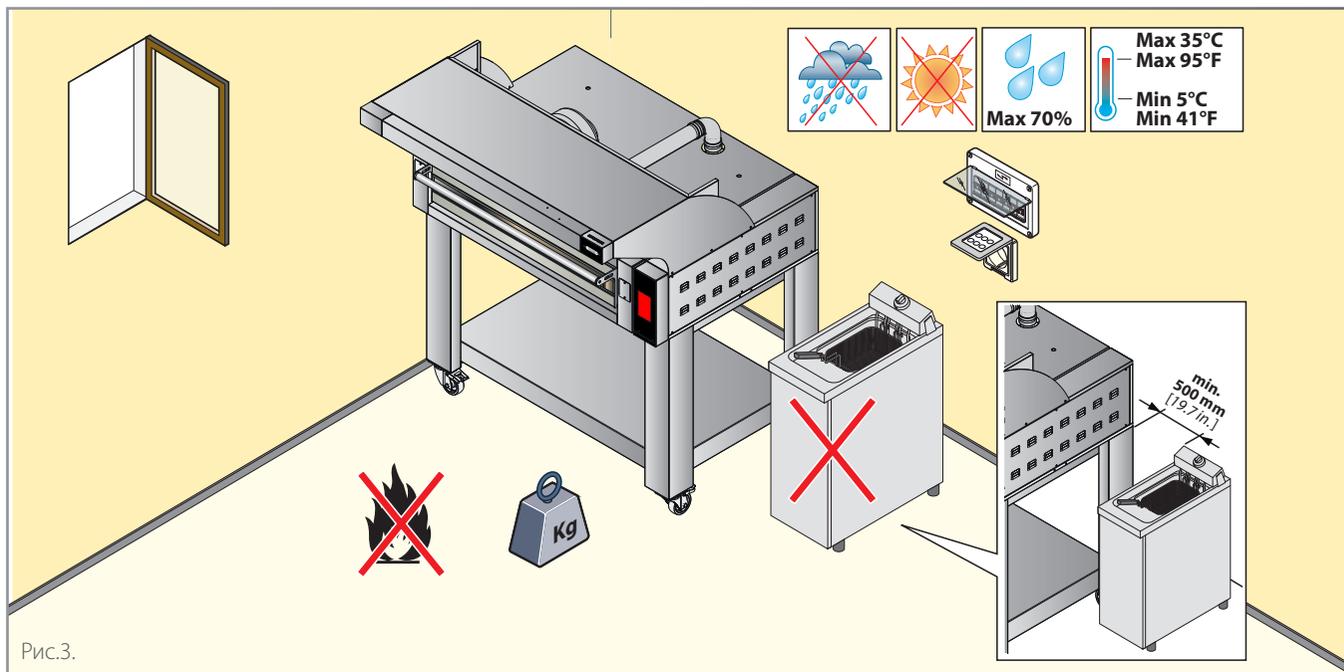


Рис.3.

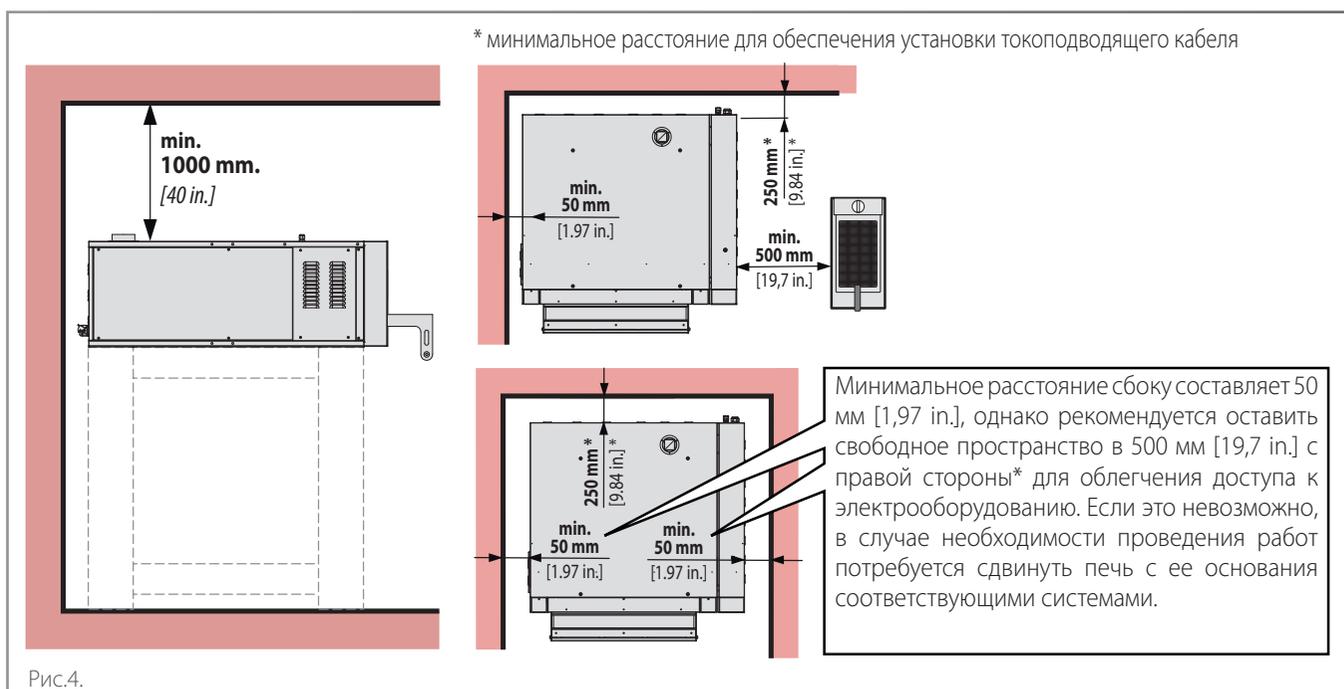


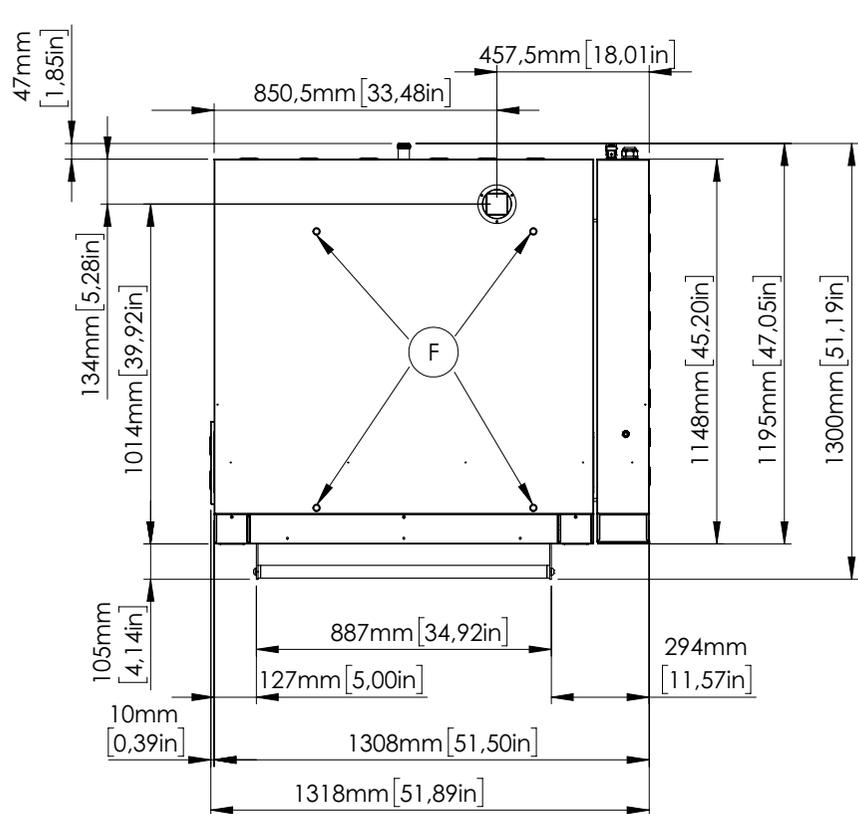
Рис.4.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧЕЙ

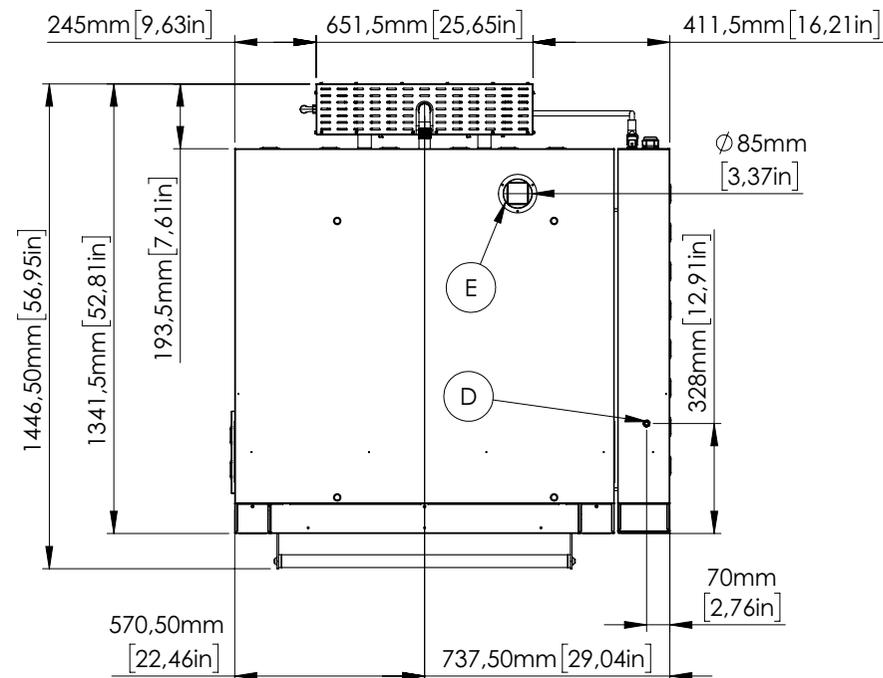
Электрические параметры

БЕЗ ПАРОГЕНЕРАТОРА								С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ							
Модель		Электро-пит. (В)	Мощность (кВт)	Сред. потребл. мощность (кВт ч)	Потребл. ток (А)	Соед. кабель (N x мм ²)	Защита щита заказчика (пхА)	Модель		Электро-пит. (В)	Мощность (кВт)	Сред. потребл. мощность (кВт ч)	Потребл. ток (А)	Соед. кабель (N x мм ²)	Защита щита заказчика (пхА)
2Т Н18	LN2Т/1ТS-C5-CP	3Nх400V	11,8	7,1	17,0	5х2,5	4х20	2Т Н18	LN2Т/1ТS-C5-CP	3Nх400V	13,3	8,0	19,2	5х2,5	4х20
	LN2Т/1ТS-B5-CP	3х230V			29,6	4х6	3х40		LN2Т/1ТS-B5-CP	3х230V			33,4	4х6	3х40
	LN2Т/1ТS-B6-US	3х208V			32,8	4хAWG7	3х40		LN2Т/1ТS-B6-US	3х208V			13,0	7,8	36,2
2Т Н25	LN2Т/1ТSH-C5-CP	3Nх400V	7,0	4,2	10,1	5х1,5	4х16	2Т Н25	LN2Т/1ТSH-C5-CP	3Nх400V	8,5	5,1	12,3	5х1,5	4х16
	LN2Т/1ТSH-B5-CP	3х230V			17,6	4х4	3х25		LN2Т/1ТSH-B5-CP	3х230V			21,3	4х4	3х25
	LN2Т/1ТSH-B6-US	3х208V			19,4	4хAWG11	3х25		LN2Т/1ТSH-B6-US	3х208V			8,2	4,9	22,8
3Т Н18	LN3Т/1ТS-C5-CP	3Nх400V	16,2	9,7	23,4	5х4	4х32	3Т Н18	LN3Т/1ТS-C5-CP	3Nх400V	17,7	10,6	25,5	5х4	4х32
	LN3Т/1ТS-B5-CP	3х230V			40,7	4х10	3х50		LN3Т/1ТS-B5-CP	3х230V			44,4	4х10	3х50
	LN3Т/1ТS-B6-US	3х208V			45,0	4хAWG6	3х50		LN3Т/1ТS-B6-US	3х208V			17,4	10,5	48,4
3Т Н25	LN3Т/1ТSH-C5-CP	3Nх400V	9,6	5,8	13,9	5х2,5	4х20	3Т Н25	LN3Т/1ТSH-C5-CP	3Nх400V	11,1	6,7	16,0	5х2,5	4х20
	LN3Т/1ТSH-B5-CP	3х230V			24,1	4х6	3х32		LN3Т/1ТSH-B5-CP	3х230V			27,9	4х6	3х32
	LN3Т/1ТSH-B6-US	3х208V			26,6	4хAWG9	3х32		LN3Т/1ТSH-B6-US	3х208V			10,8	10,8	30,1
650	LN650/1ТS-C5-CP	3Nх400V	18,0	10,8	26,0	5х4	4х32	650	LN650/1ТS-C5-CP	3Nх400V	19,5	11,7	28,1	5х4	4х32
	LN650/1ТS-B5-CP	3х230V			45,2	4х10	3х50		LN650/1ТS-B5-CP	3х230V			48,9	4х10	3х50
	LN650/1ТS-B6-US	3х208V			50,0	4хAWG6	3х63		LN650/1ТS-B6-US	3х208V			19,2	11,5	53,4

Технические характеристики печи Leonardo 2T



без парогенератора
с парогенератором



ГАБАРИТЫ ДУХОВОЙ КАМЕРЫ

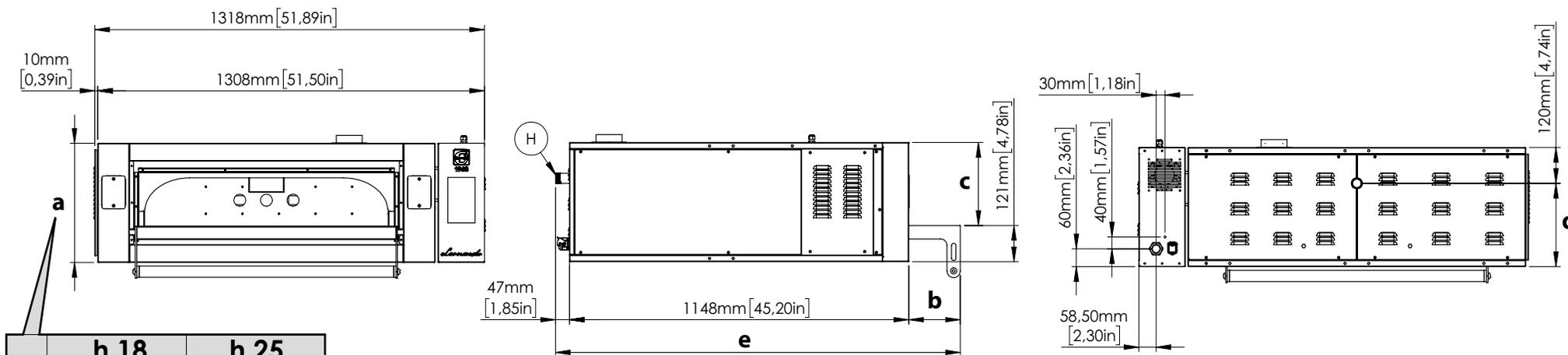
ПРОТИВЕНЬ 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

ПИЦЦА Ø 50 cm [Ø 19,69 in.] ПИЦЦА Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]

	Ø ПИЦЦА	ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ПАРТИЮ
●	Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]	40-44 ПИЦЦА	10-11
●	Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]	10-11 ПИЦЦА	10-11
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	10-12 ПИЦЦА	5-6

	модель	огнеупорная поверхность	рустованная поверхность
	LN2T/1TS (h.18)	207 кг 595 lb	193 кг 425 lb
	LN2T/1TSH (h.25)	222 кг 489 lb	208 кг 458 lb
	LN2T/1TS (h.18)	1411x1361x605 мм [55.55x53.58x23.82 in.]	
		244 кг 537 lb	230 кг 507 lb
	LN2T/1TSH (h.25)	1411x1361x675 мм [55.55x53.58x25.87 in.]	
		259 кг 570 lb	245 кг 540 lb

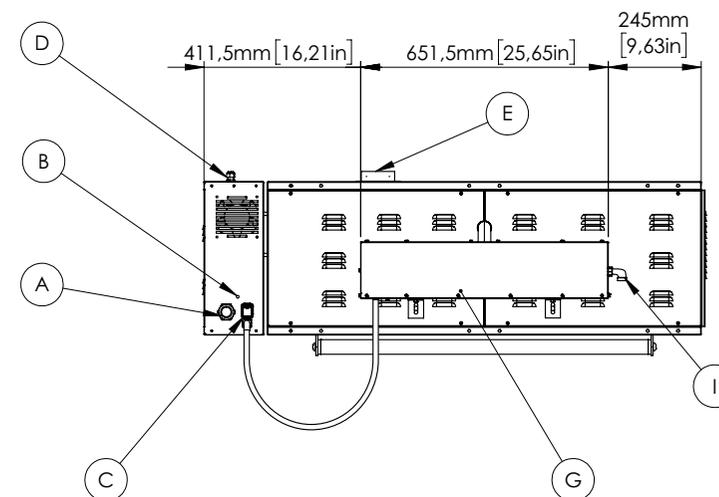
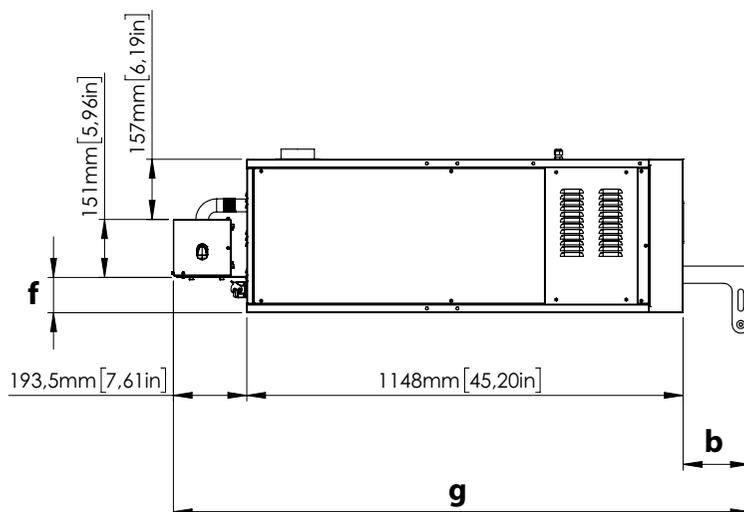
Технические характеристики печи Leonardo 2T



	h.18	h.25
a	400mm [15,77 in.]	470mm [18,52 in.]
b	174mm [6,86 in.]	244mm [9,61 in.]
c	279mm [10,98 in.]	349mm [13,74 in.]
d	280mm [11,02 in.]	350mm [13,78 in.]
e	1369mm [53,89 in.]	1439mm [56,66 in.]
f	92 [3,62 in.]	162mm [6,38 in.]
g	1515,50 [59,67 in.]	1585,50 [62,42 in.]

▲ без парогенератора

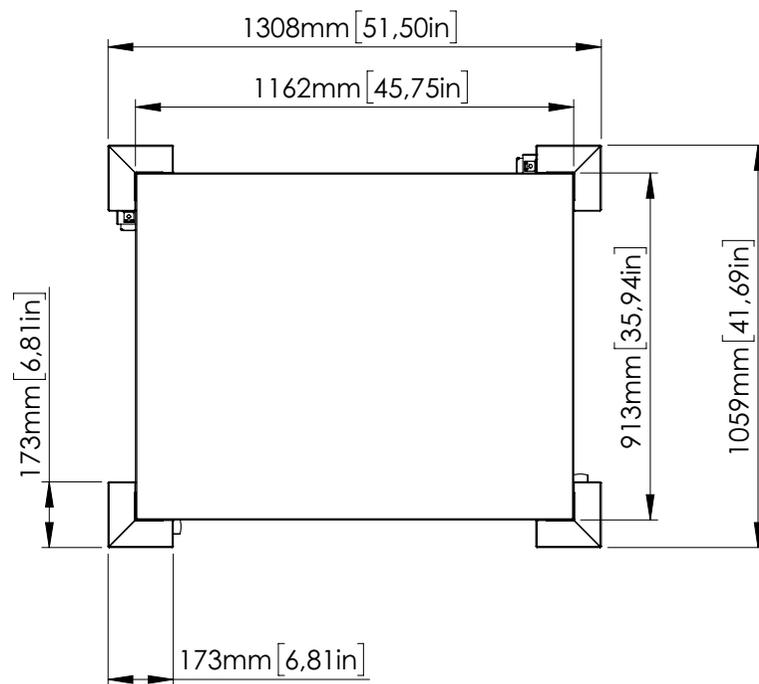
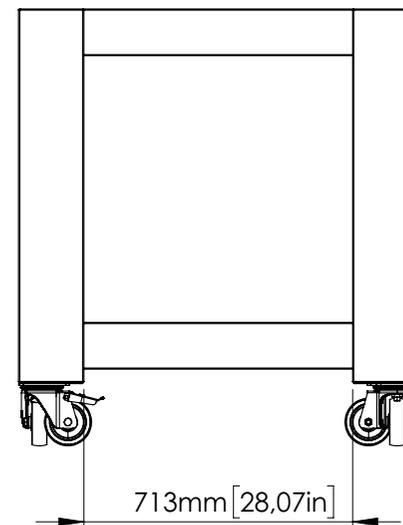
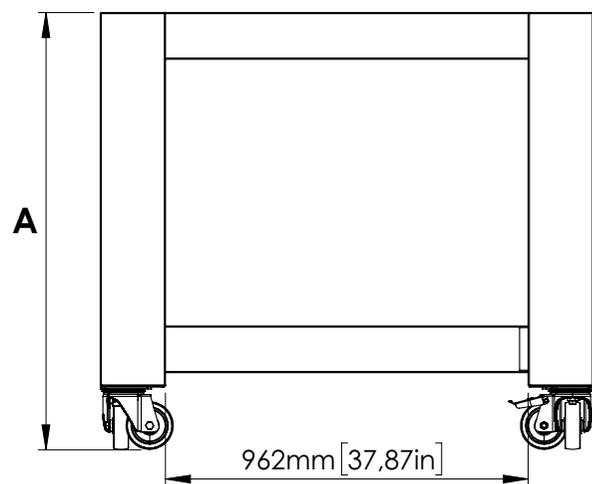
▼ с парогенератором



Условные обозначения

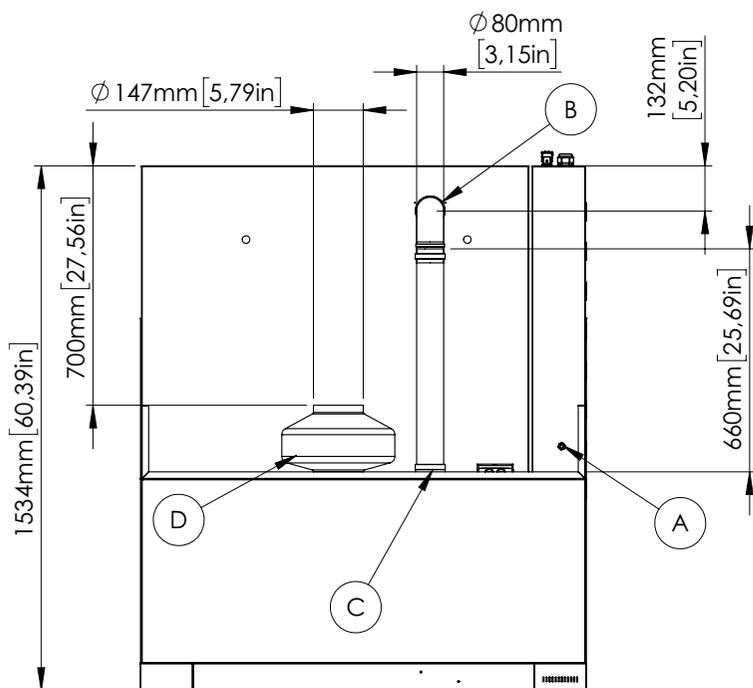
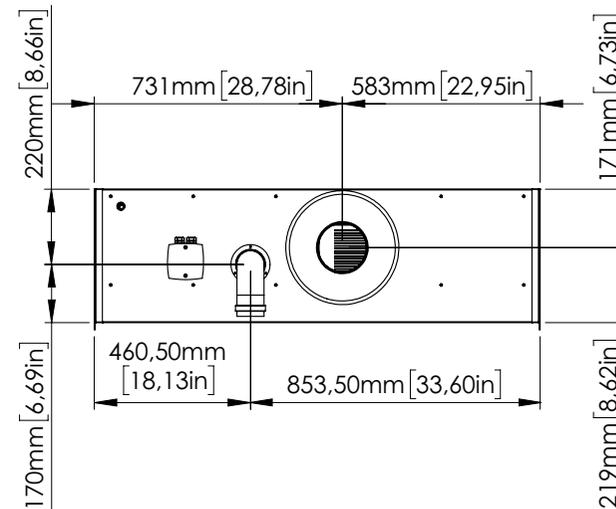
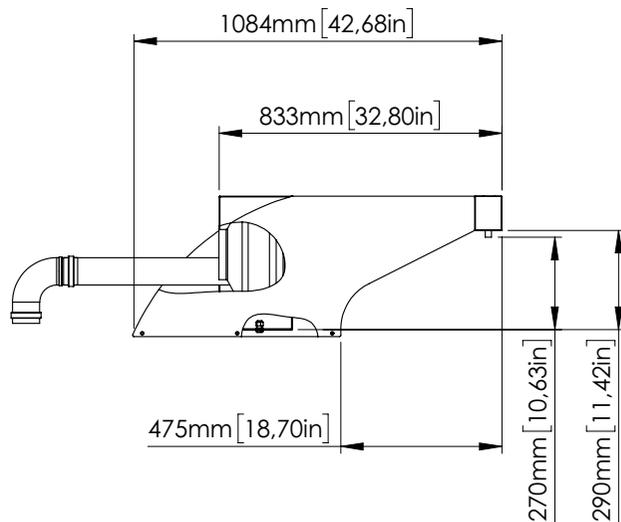
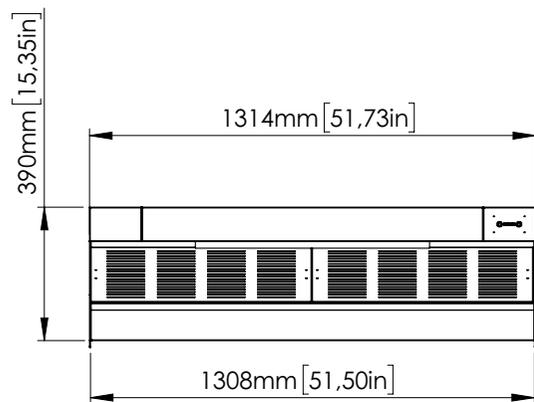
- (A) Вход питания
- (B) Эквипотенциальная шина
- (C) Присоединение парогенератора
- (D) Вход питания вытяжки
- (E) Выпуск дыма из печи
- (F) Точки подъема печи
- (G) Парогенератор
- (H) Труба подсоединения парогенератора
- (I) Подсоединение водопровода к парогенератору

Технические характеристики печи Leonardo 2T



	mm	inch
A	450	17,72
	530	20,87
	610	24
	690	27,17
	770	30,32
	850	33,47
	930	36,62
	1010	39,77
	1090	43
	1170	46

Технические характеристики **ВЫТЯЖКИ Leonardo 2T**

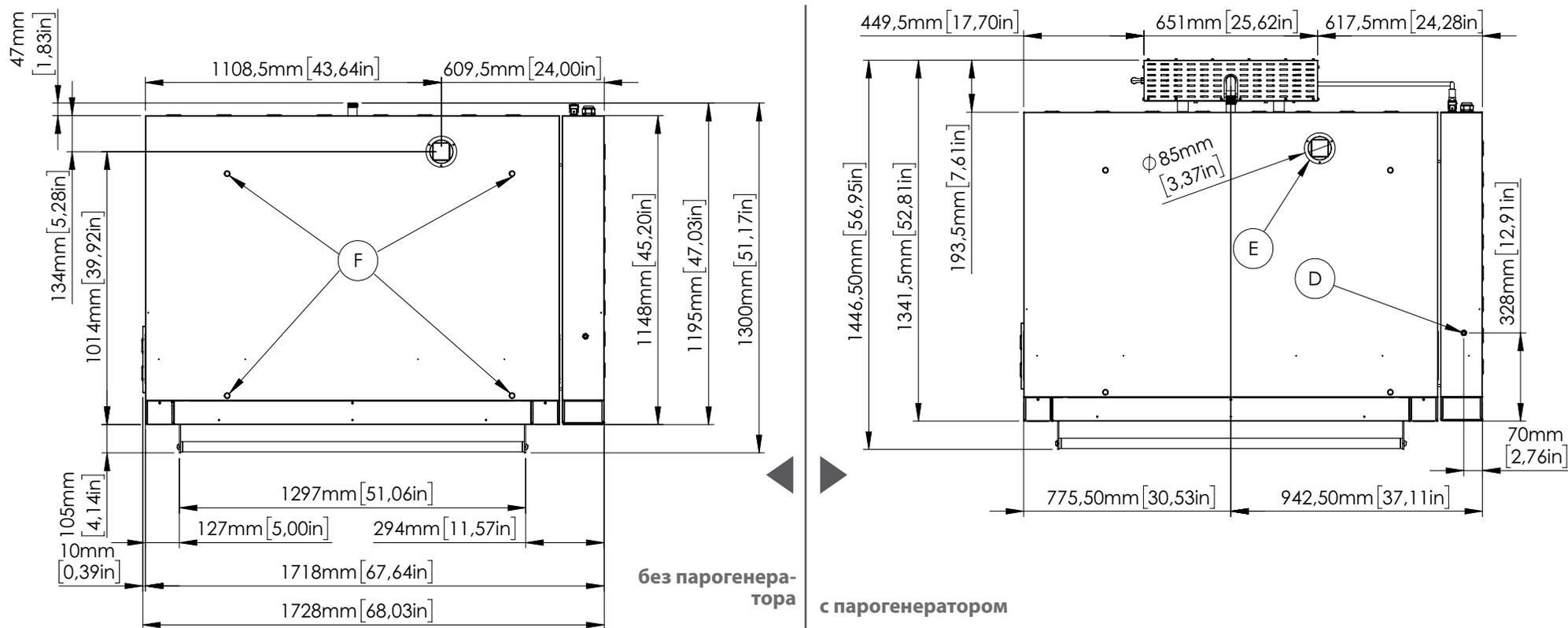


Условные обозначения

- (A) Вход питания
- (B) Выпуск дымов из печей
- (C) Вход дымов в вытяжку
- (D) Вытяжной вентилятор

	модель	без двигателя	с двигателем
	KLN2T	39 кг [85,9 lb]	44 кг [97 lb]
	KLN2T	1411x 1361x605mm [55.55x53.58x23.82 in.] 69 кг [152,1 lb]	1411x 1361x605mm [55.55x53.58x23.82 in.] 74 кг [163,1 lb]

Технические характеристики печи Leonardo 3T



ГАБАРИТЫ ДУХОВОЙ КАМЕРЫ

1230mm [48,58in]
820mm [32,31in]

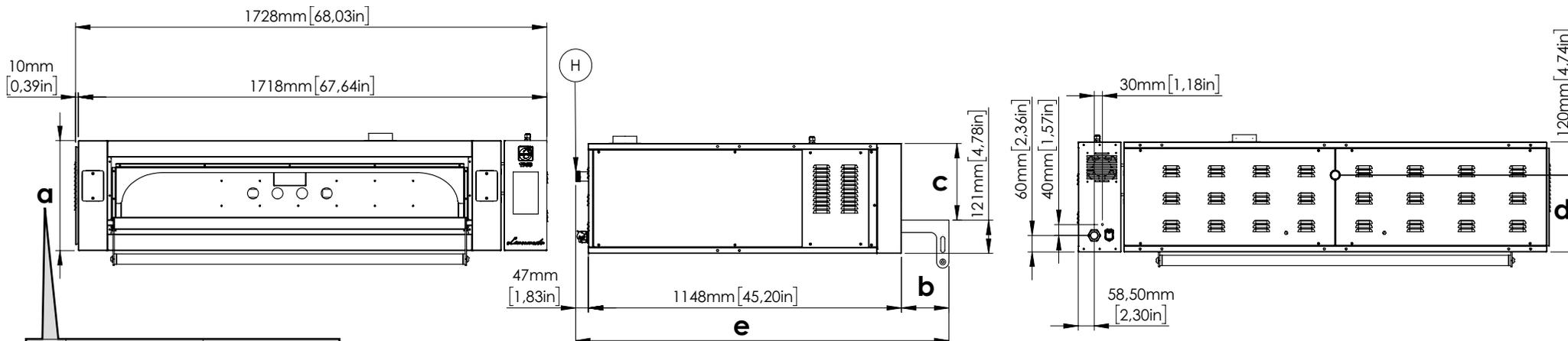
ПИЦЦА Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]
ПИЦЦА Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]
ПРОТИВЕНЬ 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

	Ø ПИЦЦА	ПОЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	ПАРТИЮ
●	Ø 35 cm [Ø 13,78 in.]	60-66 ПИЦЦА	10-11
●	Ø 50 cm [Ø 19,69 in.]	20-22 ПИЦЦА	10-11
■	60x40 cm [23,62x15,75 in.]	15-18 ПИЦЦА	5-6

	модель	огнеупорная поверхность	рустованная поверхность
📦	LN3T/1TS (h.18)	247 кг 544 lb	226 кг 498 lb
	LN3T/1TSH (h.25)	262 кг 577 lb	241 кг 531 lb
🪑	LN3T/1TS (h.18)	1821x1361x605 мм [71.69x53.58x 23.82 in.]	
		287 кг 632 lb	266 кг 586 lb
	LN3T/1TSH (h.25)	1411x1361x675 мм [71.69x53.58x 23.82 in.]	
		302 кг 665 lb	281 кг 619 lb

ПРОТИВЕНЬ 60x40 cm [23,62x15,75 in.]

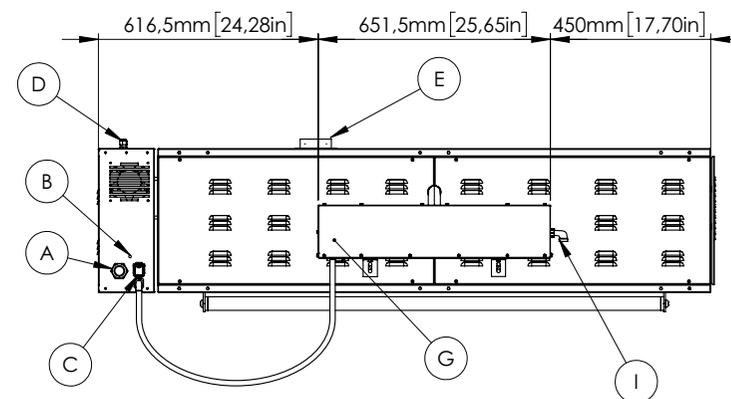
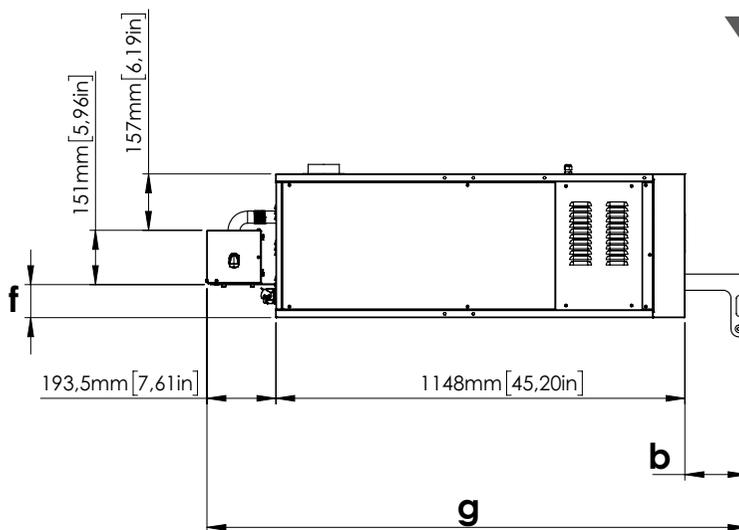
Технические характеристики печи Leonardo 3T



	h.18	h.25
a	400mm [15,77 in.]	470mm [18,52 in.]
b	174mm [6,86 in.]	244mm [9,61 in.]
c	279mm [10,98 in.]	349mm [13,74 in.]
d	280mm [11,02 in.]	350mm [13,78 in.]
e	1369mm [53,89 in.]	1439mm [56,66 in.]
f	92mm [3,62 in.]	162mm [6,38 in.]
g	1515,50mm [59,67 in.]	1585,50mm [62,42 in.]

без парогенератора

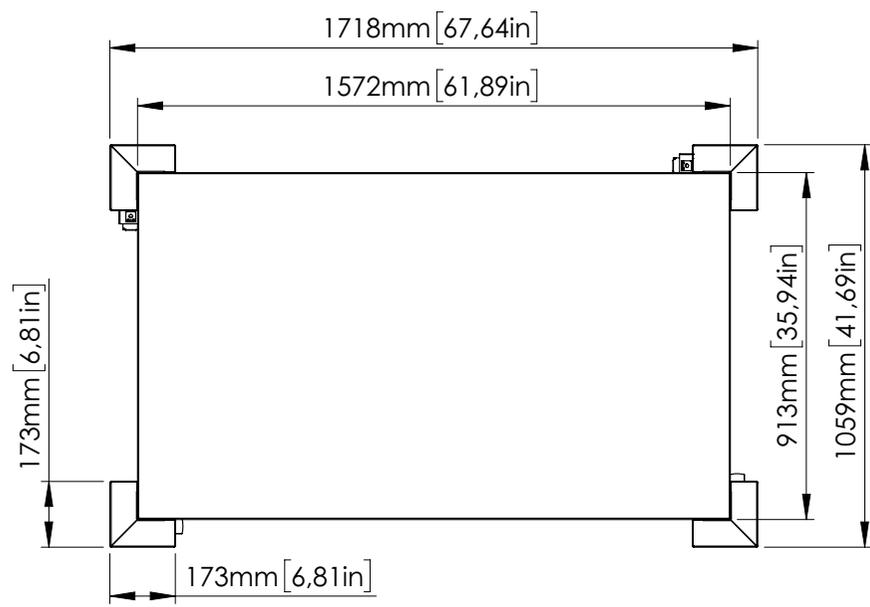
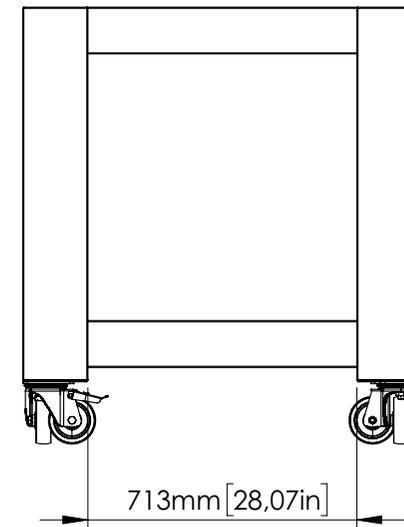
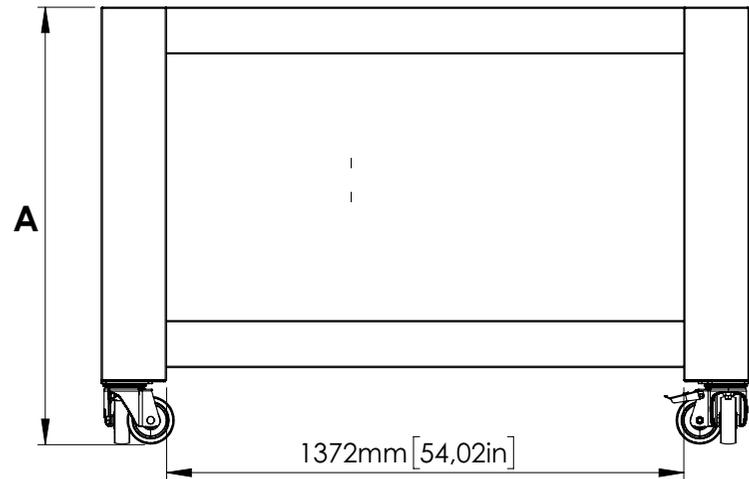
с парогенератором



Условные обозначения

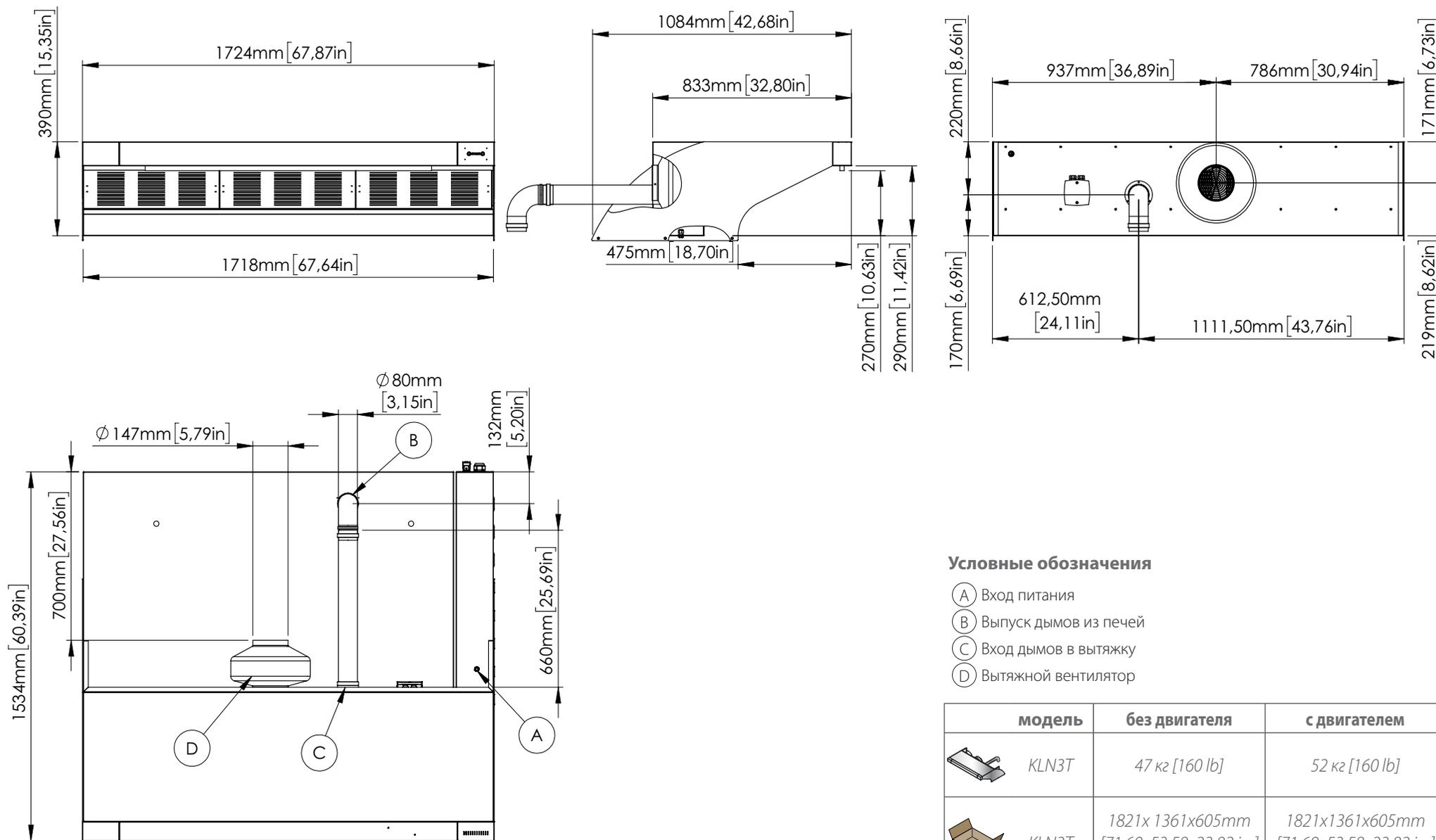
- (A) Вход питания
- (B) Эквипотенциальная шина
- (C) Присоединение парогенератора
- (D) Вход питания вытяжки
- (E) Выпуск дыма из печи
- (F) Точки подъема печи
- (G) Парогенератор
- (H) Труба подсоединения парогенератора
- (I) Подсоединение водопровода к парогенератору

Технические характеристики печи Leonardo 3T



	mm	inch
A	450	17,72
	530	20,87
	610	24
	690	27,17
	770	30,32
	850	33,47
	930	36,62
	1010	39,77
	1090	43
	1170	46

Технические характеристики вытяжки Leonardo 3T

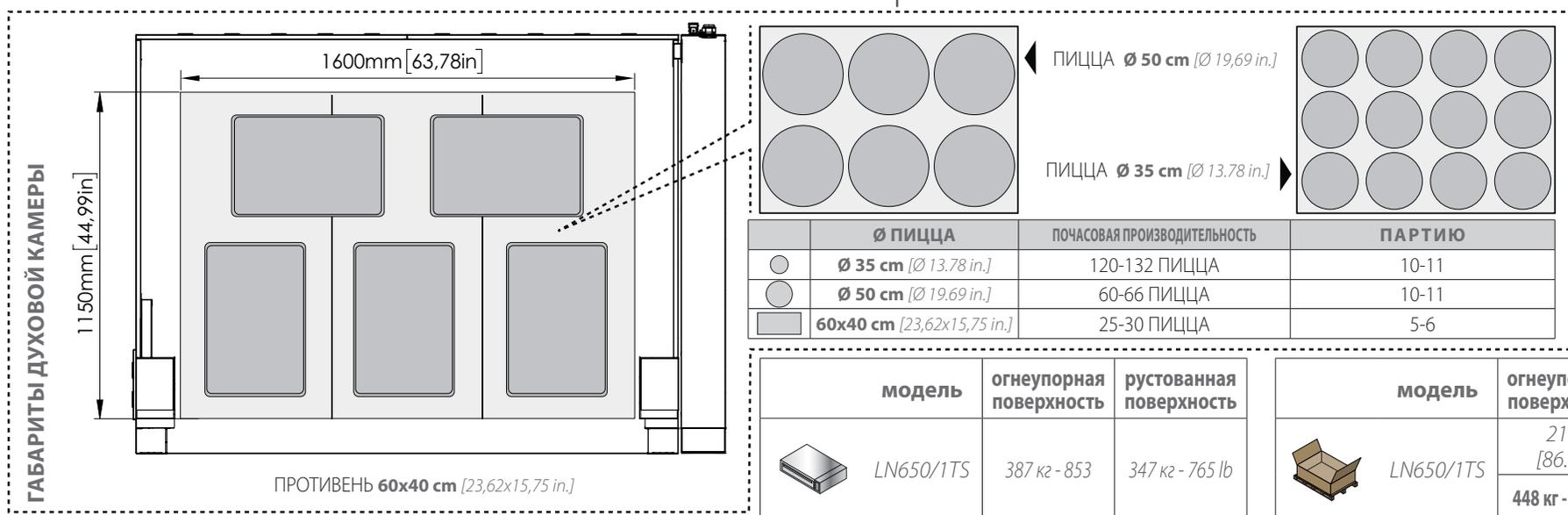
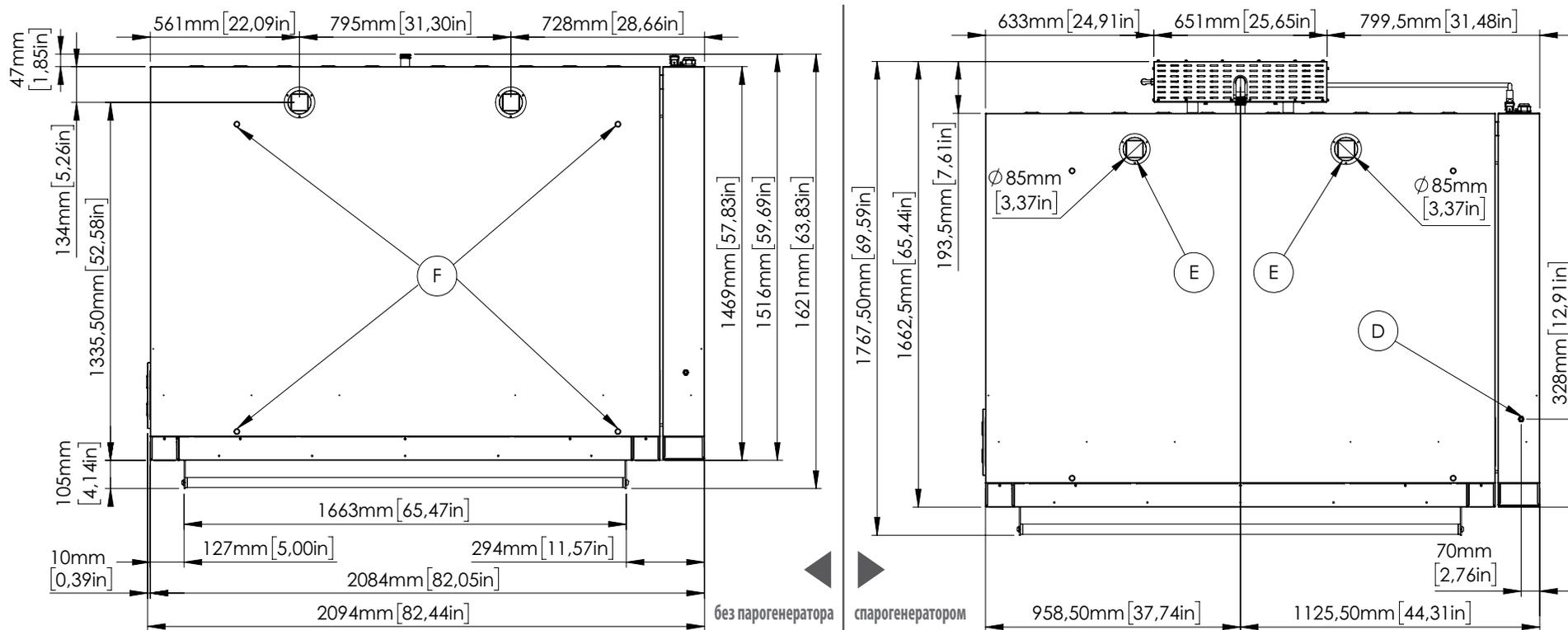


Условные обозначения

- (A) Вход питания
- (B) Выпуск дымов из печей
- (C) Вход дымов в вытяжку
- (D) Вытяжной вентилятор

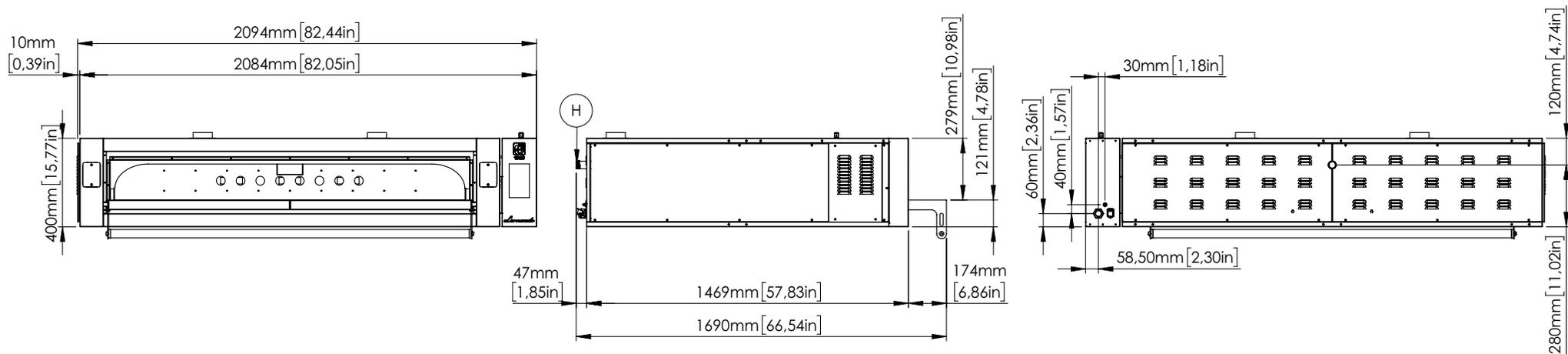
	модель	без двигателя	с двигателем
	KLN3T	47 кг [160 lb]	52 кг [160 lb]
	KLN3T	1821x1361x605mm [71.69x53.58x23.82 in.] 78 кг [160 lb]	1821x1361x605mm [71.69x53.58x23.82 in.] 83 кг [160 lb]

Технические характеристики печи Leonardo 650



МОДЕЛЬ	огнеупорная поверхность	рустованная поверхность	МОДЕЛЬ	огнеупорная поверхность	рустованная поверхность
LN650/1TS	387 кг - 853	347 кг - 765 lb	LN650/1TS	2187x1682x605мм [86.1x66.22x23.82 in.]	448 кг - 987 lb / 408 кг - 899 lb

Технические характеристики печи Leonardo 650

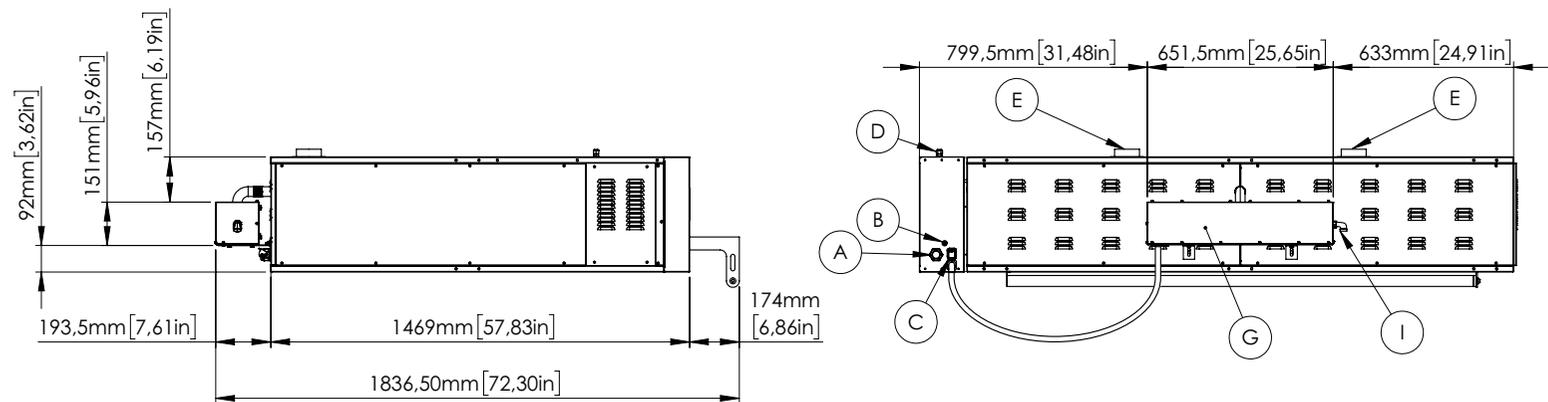


без парогенератора

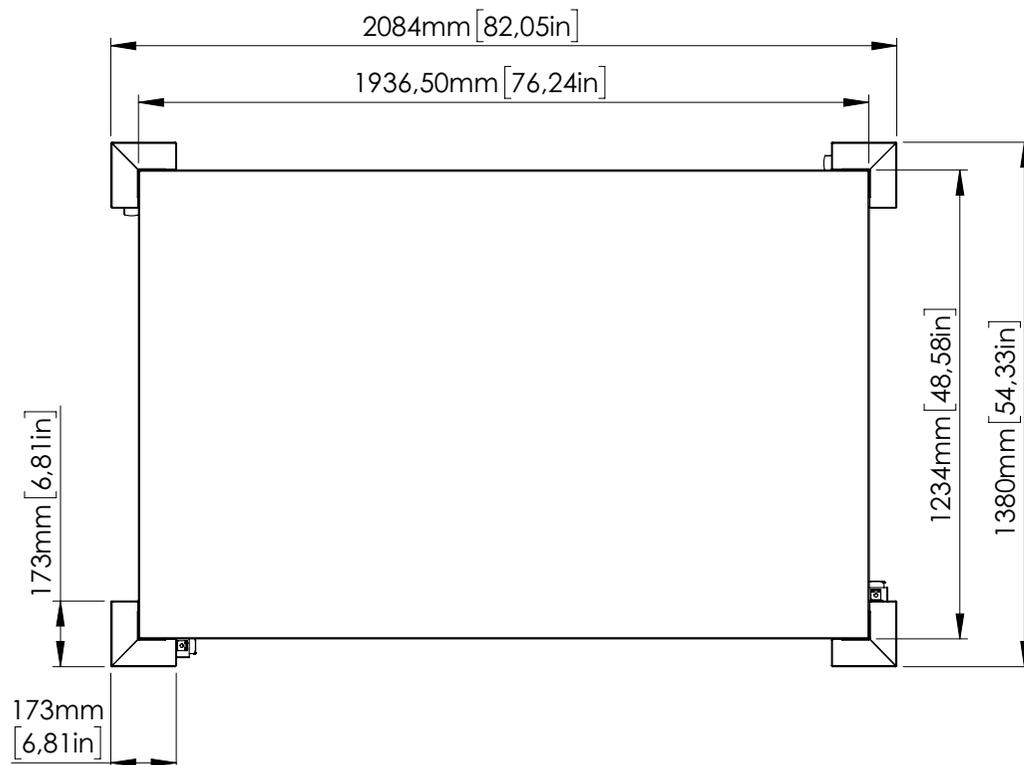
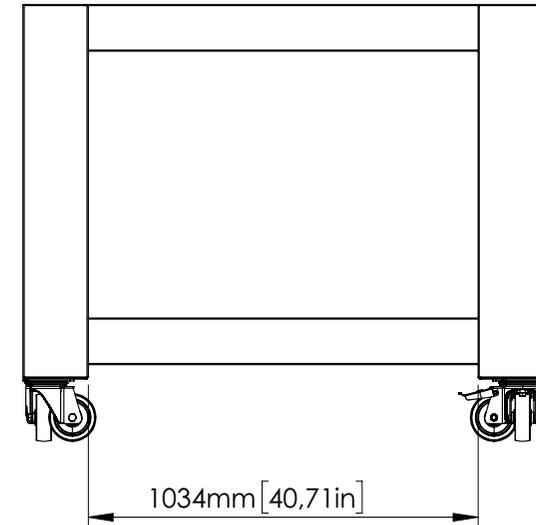
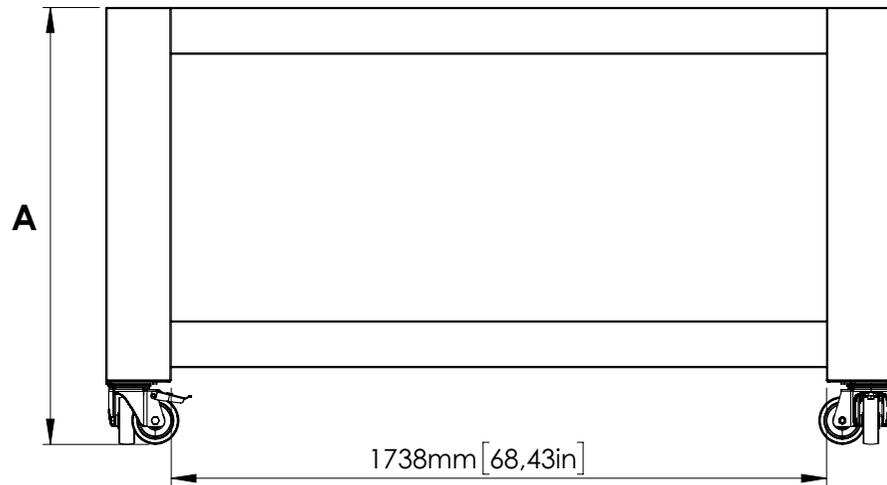
с парогенератором

Условные обозначения

- (A) Вход питания
- (B) Эквипотенциальная шина
- (C) Присоединение парогенератора
- (D) Вход питания вытяжки
- (E) Выпуск дымов из печей
- (F) Точки подъема печи
- (G) Парогенератор
- (H) Труба подсоединения парогенератора
- (I) Подсоединение водопровода к парогенератору

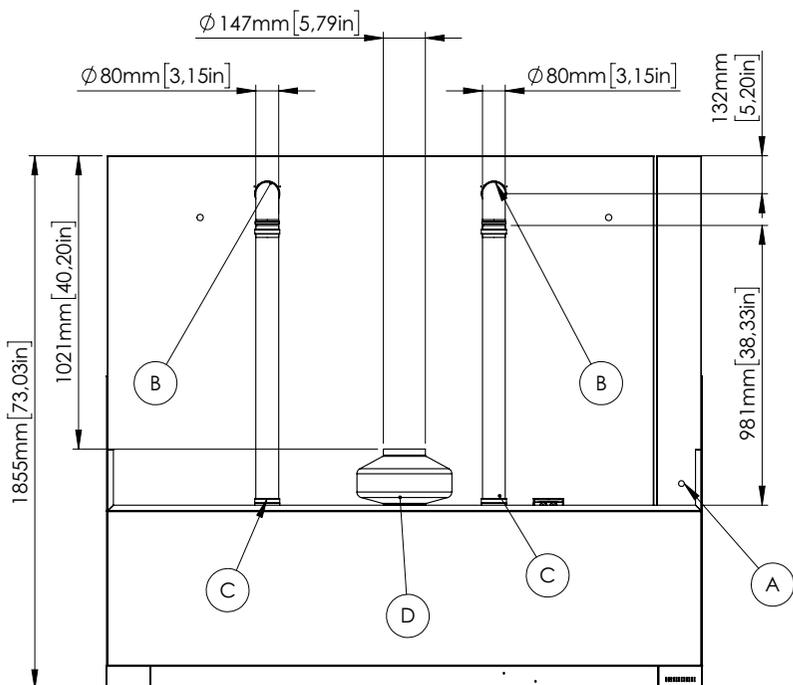
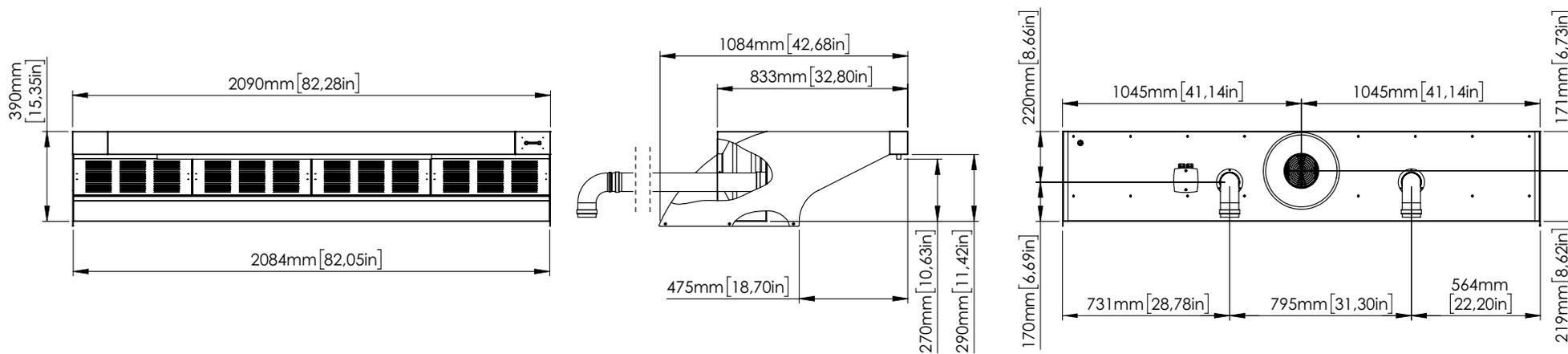


Технические характеристики печи Leonardo 650



	mm	inch
A	450	17,72
	530	20,87
	610	24
	690	27,17
	770	30,32
	850	33,47
	930	36,62
	1010	39,77
	1090	43
	1170	46

Технические характеристики **ВЫТЯЖКИ Leonardo 650**



Условные обозначения

- (A) Вход питания
- (B) Выпуск дымов из печей
- (C) Вход дымов в вытяжку
- (D) Вытяжной вентилятор

	модель	без двигателя	с двигателем
	KLN650	54 кг [119 lb]	59 кг [130 lb]
	KLN650	2187x1682x605mm [86.1x66,2x23,82 in.] 91 кг [200,6 lb]	1821x1361x605mm [71.69x53.58x23.82 in.] 96 кг [211,6 lb]

Предупреждения по безопасности

- Перед установкой оборудования внимательно прочитайте данную брошюру, бережно храните ее в месте, доступном для любых обращений со стороны операторов в будущем.
- Кроме того, руководство всегда должно прилагаться к изделию на всем протяжении его срока службы, в том числе в случае передачи другому владельцу.
- Перед перемещением и установкой оборудования убедитесь в пригодности помещения, в котором оно будет установлено, проверить, что приспособления соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации и данным, указанным на паспортной табличке.
- Все операции по установке, монтажу и экстренному техническому обслуживанию должны выполняться квалифицированным персоналом, уполномоченным Изготовителем, в соответствии с нормами, действующими в стране эксплуатации и с соблюдением норм, касающихся машинного оборудования и безопасности на рабочем месте.
- Это оборудование предназначено для использования в предприятиях торговли, например, на кухнях ресторанов, в столовых, кухнях больниц и таких магазинах, как булочные, мясные лавки и пр., но не для непрерывного массового производства продуктов питания. Использование в целях, отличных от указанной, считается неправильным применением, потенциально опасным для людей и животных и может нанести непоправимый ущерб оборудованию. При использовании оборудования не по назначению оно снимается с гарантии.
- Перед выполнением любых работ планового/ экстренного техобслуживания, замены компонентов или очистки отсоединить оборудование от электросети.
- Работы, несанкционированные вмешательства

или специально не разрешенные модификации, не соответствующие указаниям данного руководства, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом, и влекут за собой аннулирование гарантии.

- Запрещается устанавливать печь в помещениях с риском взрыва.
- Установка или техобслуживание без соблюдения указаний, приведенных в данной брошюре, могут вызывать повреждения, травмы или несчастные случаи со смертельным исходом.
- Во время монтажа оборудования не разрешается проход или пребывание лиц, не занятых установкой, поблизости от рабочей зоны.
- Паспортная табличка содержит важную техническую информацию, которая необходима в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования, поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.
- Несоблюдение указанных норм может привести к повреждению и травмам, в том числе со смертельным исходом, к аннулированию гарантии и освобождению Изготовителя от ответственности.
- **ОСТОРОЖНО** – Для снижения опасности возгорания устройство следует устанавливать только в негорючей среде, без воспламеняющихся материалов, оставив 18 дюймов (46 см) от боковых частей, передней или задней части устройства и около 40 дюймов (102 см) над устройством. Устройство следует устанавливать на полы негорючим покрытием и отделкой поверхности без горючего материала на нижней стороне, а также на негорючие плиты или под сводами, не имеющими горючего материала на нижней стороне. Такая конструкция во всех случаях должна выходить за пределы оборудования со всех сторон не менее чем на 12 дюймов (31 см).

Символы, используемые в руководстве и на установленных на оборудовании табличках



Указывает, что при выполнении операции, описанной в отмеченном этим символом параграфе, требуется осторожность. Кроме того, этот символ указывает, что во избежание нежелательных и опасных последствий работник должен действовать максимально осознанно.



См. главу, в которой подробно рассмотрена данная тематика.



Совет изготовителя



Указывает, что обозначенные этим символом поверхности могут быть горячими, поэтому прикасаться к ним следует с осторожностью.



Опасное напряжение



Этот символ обозначает зажимы, приводящие различные части оборудования или системы к одному потенциалу (необязательно к потенциалу заземления).



Указывает, что перед монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием оборудования необходимо внимательно прочитать параграф, обозначенный этим символом.

Компания отказывается от какой бы то ни было ответственности в отношении возможных опечаток или ошибок набора, оставляя за собой право на внесение любых необходимых изменений без уведомления. Без разрешения завода-изготовителя частичное воспроизведение запрещается. Указанные размеры являются ориентировочными и необязательными. Исходным языком документа является итальянский: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации или печати.

Предварительные работы

► Рис.5.

Осторожно удалить защитную пленку.

При обнаружении остатков клея на поверхностях осторожно удалить их мыльной водой, не используя коррозионные, абразивные средства или острые или режущие инструменты.



Проверить, чтобы все составляющие печь части находились в хорошем состоянии, без дефектов или поломок, в противном случае, перед выполнением следующих процедур, сообщить об этом Изготовителю.

Утилизация упаковки

перед началом установки печи выполнить утилизацию упаковки согласно предусмотренным нормам, действующими в стране монтажа оборудования.



Внимание, опасность удушья! Упаковка, оставленная без присмотра, может представлять опасность для детей и животных.



Внимание, опасность препятствия! Упаковка, оставленная без присмотра, может создать препятствие для перемещения транспортных средств и монтажников при операциях сборки и монтажа.

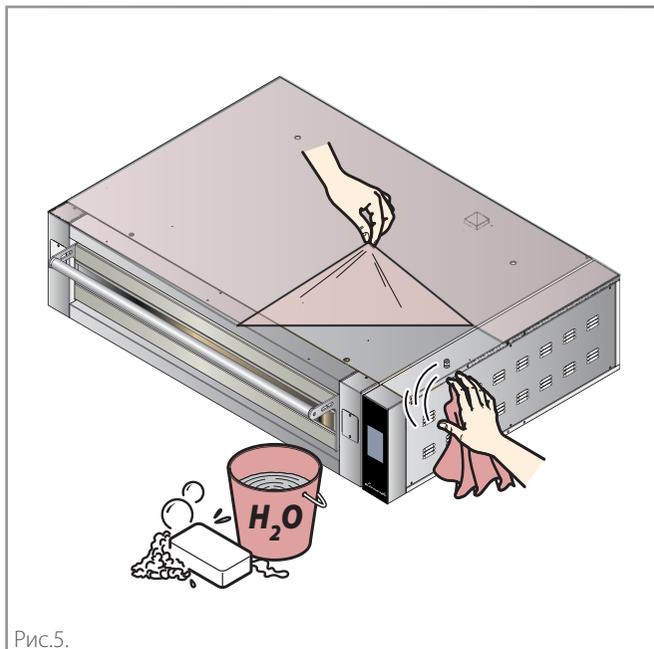


Рис.5.



Транспортировка и позиционирование печи на предусмотренное основание

► Рис.6.

Перемещать оборудование в место монтажа, одев средства индивидуальной защиты. Использовать транспортное средство, способное выдержать вес оборудования. Во время перемещения оборудования не разрешается проход или пребывание лиц, не занятых установкой, поблизости от рабочей зоны. При транспортировке быть особо внимательными при прохождении через двери и/или проемы. Для подъема оборудования обязательно устанавливать предусмотренные 4 **рым-болта** (находятся внутри камеры печи) и использовать **раму** для крепления к ним. Рама не поставляется изготовителем и должна предоставляться монтажником. Рама должна быть изготовлена из материала с размерами и толщиной, позволяющими поднимать оборудование в безопасности, без риска нанесения травм персоналу и повреждений оборудования

⚠ Категорически воспрещается поднимать и перемещать оборудование за одну точку зацепления, так как это приведет к серьезным повреждениям конструкции оборудования.

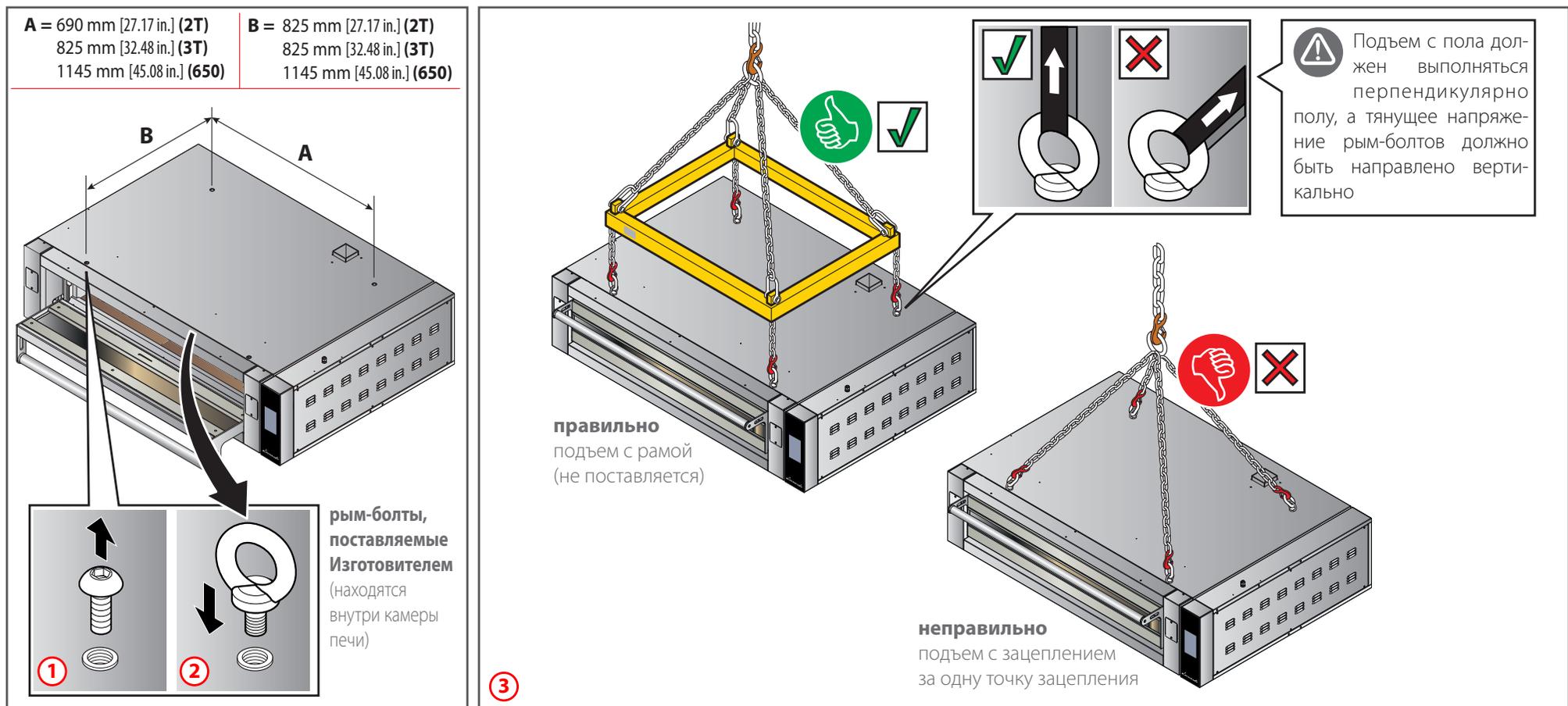


Рис.6.

► **Рис.7.**

Поставить оборудование на предусмотренное основание. Оно должно:

- изготовлено из не воспламеняющегося и не чувствительного к теплу материала;
- идеально ровным;
- устойчивым;
- выдерживать массу оборудования и всех его комплектующих (см. таблицу ниже).

Модель	огнеупорная поверхность	рустованная поверхность
LN2T/1TS - h. 18	207 кг - 456 lb	193 кг - 425 lb
LN2T/1TSH - h. 25	222 кг - 489 lb	208 кг - 458 lb
LN3T/1TS - h. 18	247 кг - 544 lb	226 кг - 498 lb
LN3T/1TSH - h. 25	262 кг - 577 lb	241 кг - 531 lb
LN650/1TS	387 кг - 853 lb	347 кг - 765 lb

В обоих случаях смазать силиконом, стойким к высоким температурам, щель между печью и опорой или опорной поверхностью.

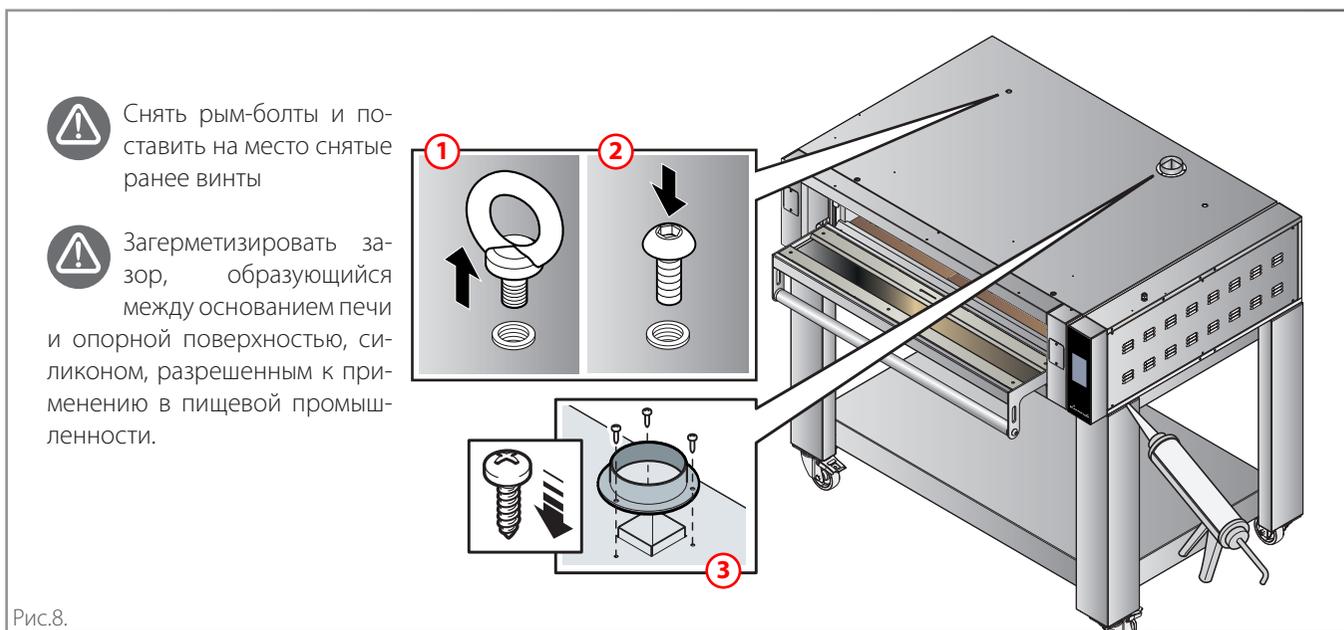
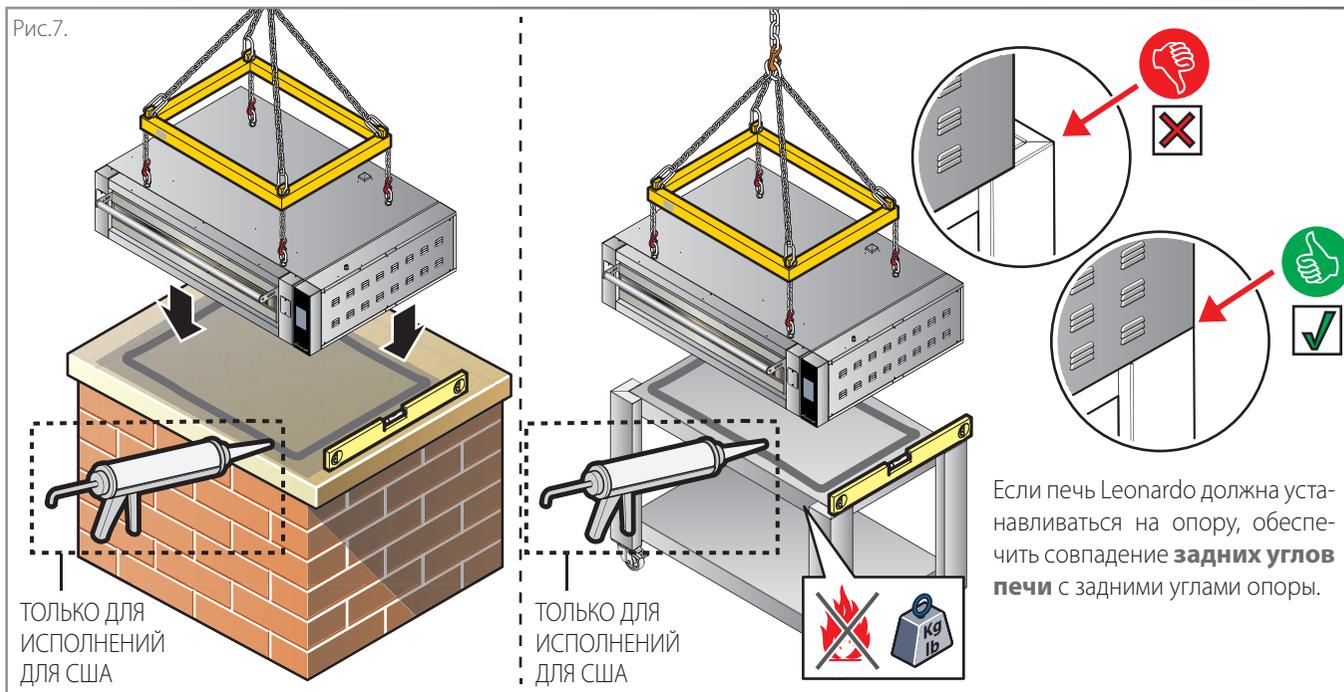
⚠ Для обеспечения правильной установки необходимо загерметизировать зазор, образующийся между основанием печи и опорной поверхностью, силиконом, разрешенным к применению в пищевой промышленности. Силикон наносится по контуру основания печи с целью предупреждения скопления загрязнений в местах, где невозможно выполнять периодическую очистку ввиду малого пространства для доступа.

📄 По запросу, у Изготовителя имеются в наличии опоры, идеально совместимые с печью.

Для обеспечения их корректного монтажа и крепления к печи руководствоваться прилагаемой к ним брошюрой. Напоминаем о необходимости проверить соответствие помещений для монтажа и строго соблюдать минимальные расстояния печи от **стен**, другого **оборудования**, **горючих предметов** и **материалов** (см. стр. 4).

После установки печи на предусмотренное основание, если:

- A** НЕ должны устанавливаться сверху другие печи, выполнить указания, приведенные на рисунке ► **Рис.8.**
- B** сверху первой печи должны устанавливаться другие печи, выполнить указания, приведенные на стр. 24 ► **Рис.9.**
- C** предусматривается установка других печей в более поздний период, когда уже были выполнены подключения к вытяжке, выполнить указания, приведенные на стр. 26 ► **Рис.10.**



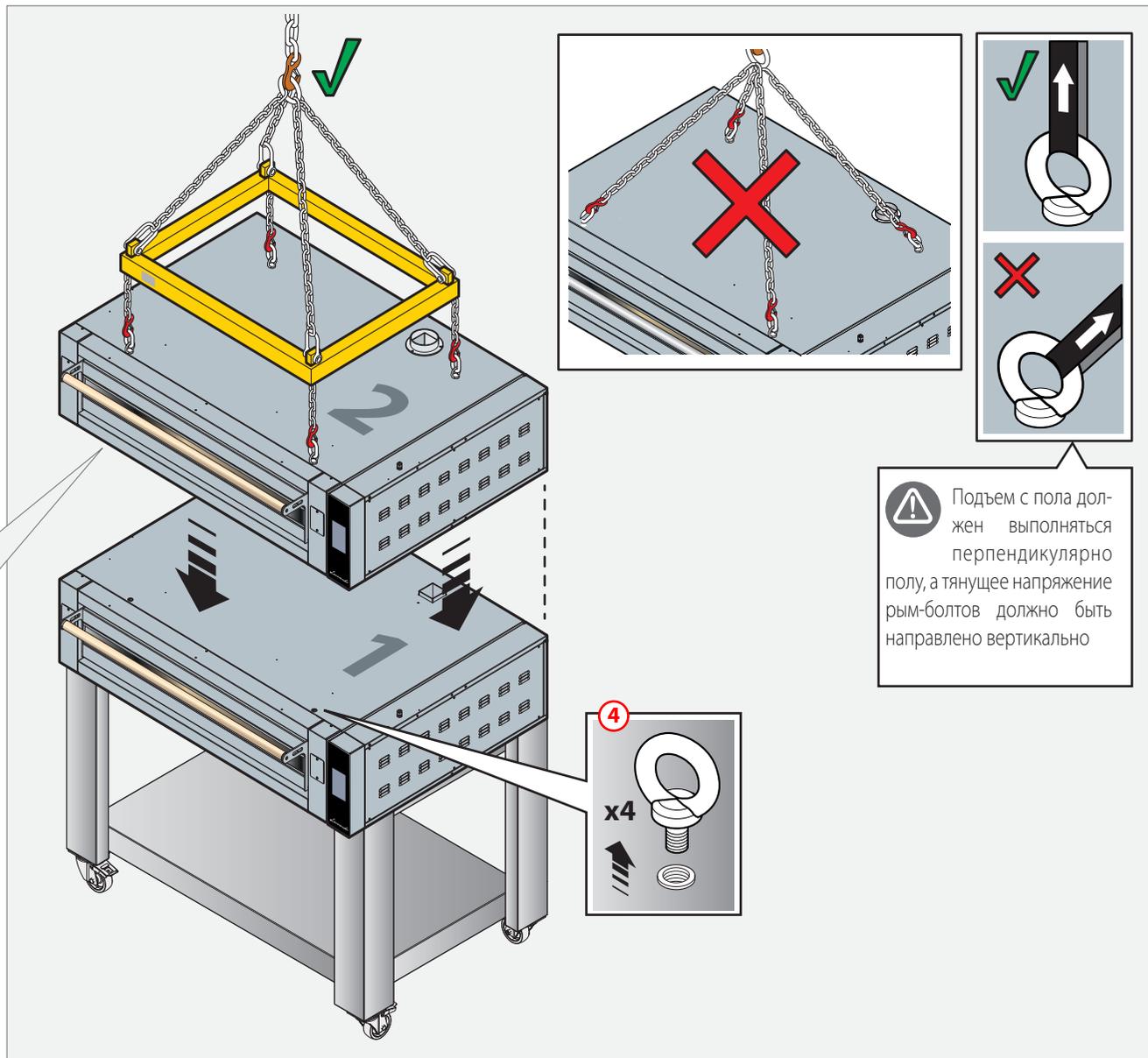
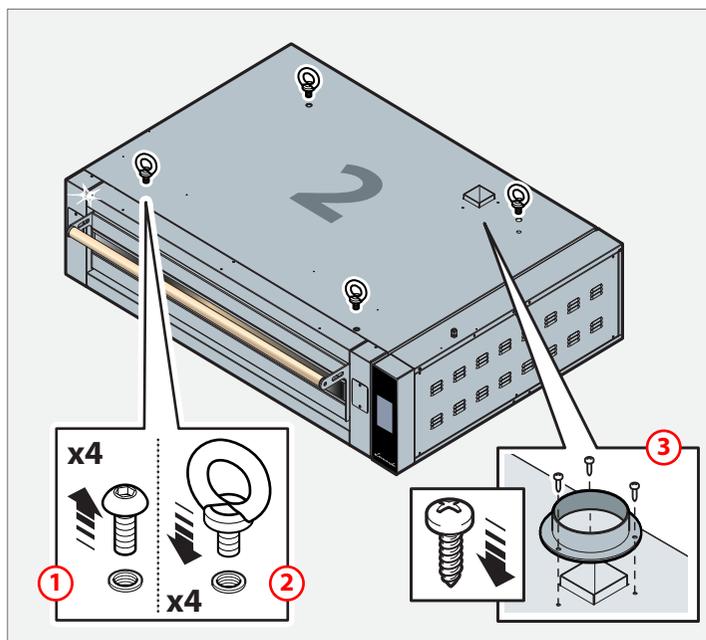
Установка сверху других печей

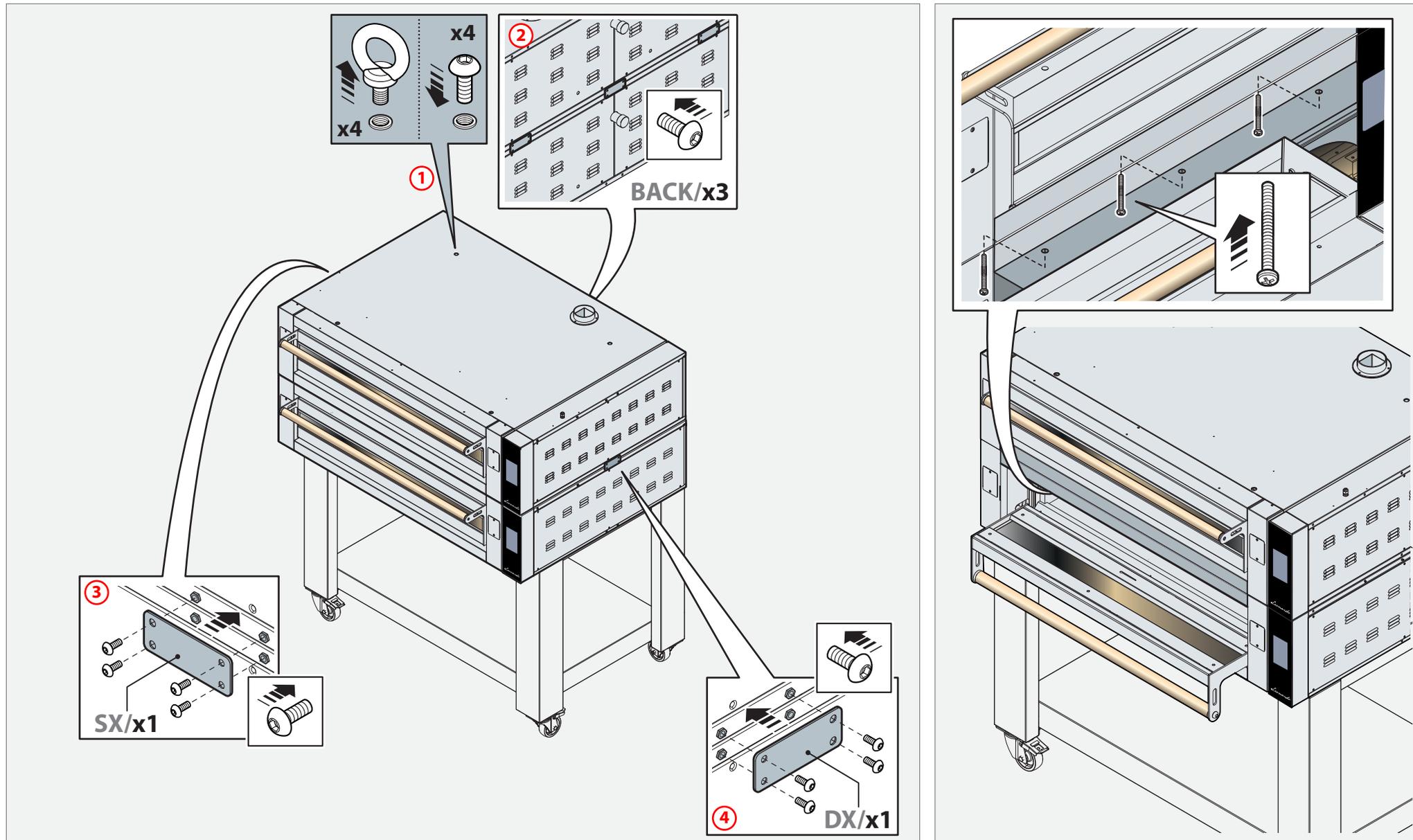
► Рис.9.

Если требуется установить друг на друга несколько печей, выполнить указания, приведенные на рисунке.

Подъем других печей должен выполняться с соблюдением таких же мер предосторожности и в таком же порядке, что и первой печи.

Рис.9.





Установка сверху других печей при уже установленной вытяжке

► Рис.10.

Если требуется установить печи на уже установленную печь с вытяжкой, выполнить указания, приведенные на рисунке. Подъем других печей должен выполняться с соблюдением таких же мер предосторожности и в таком же порядке, что и первой печи.

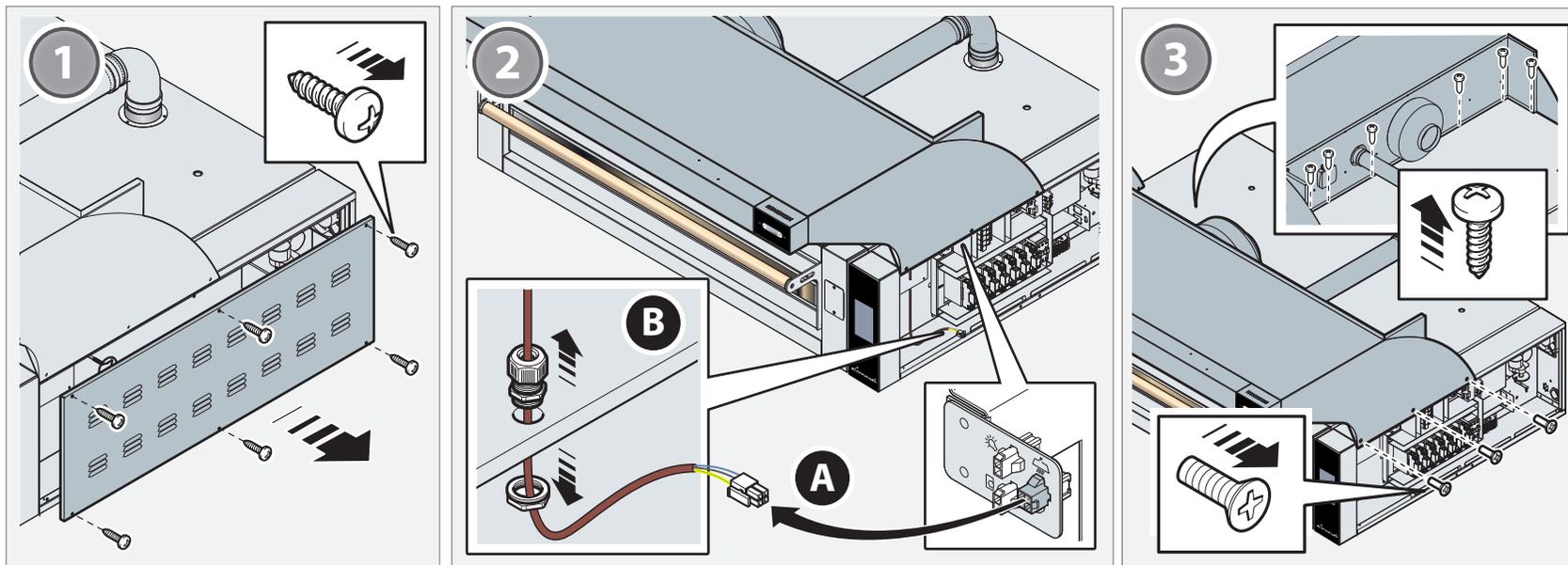
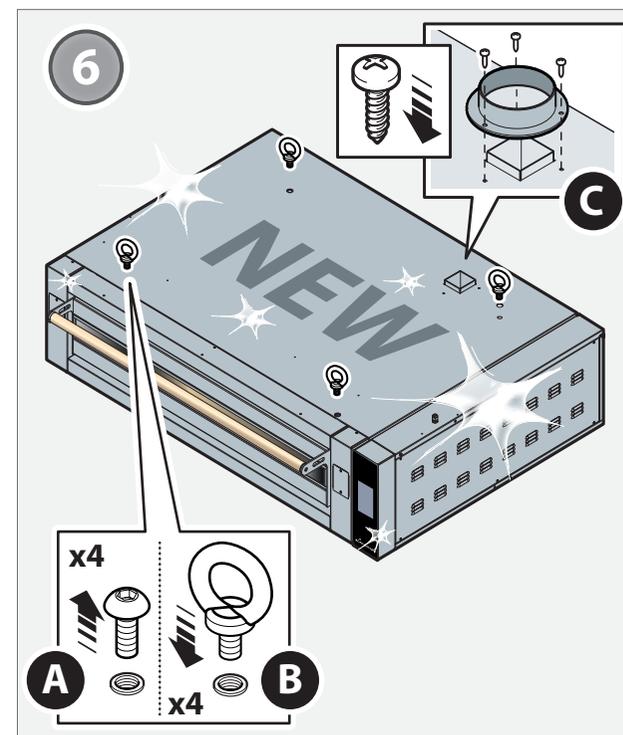
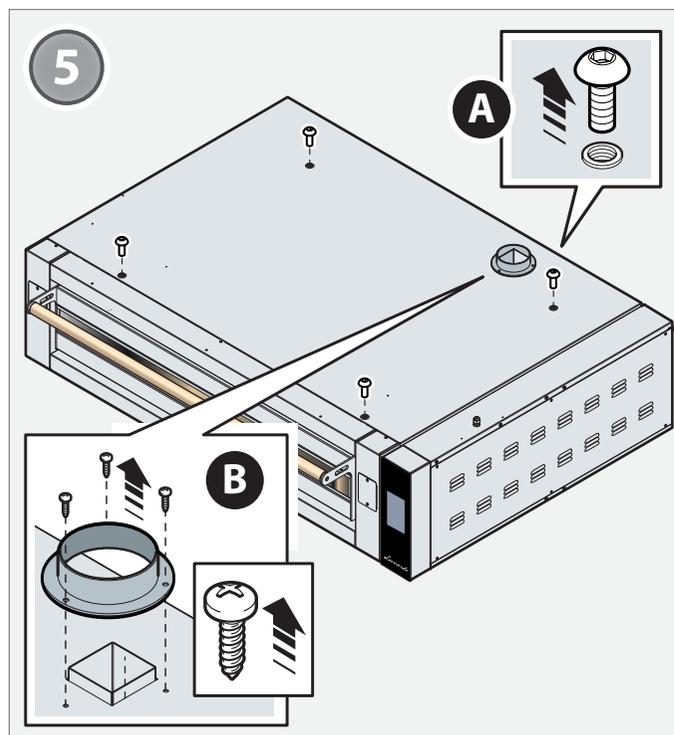
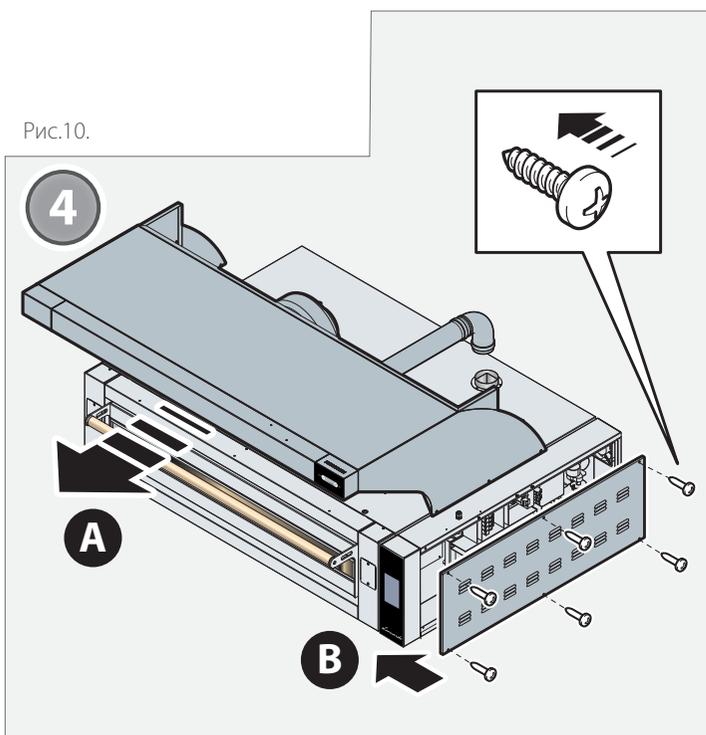
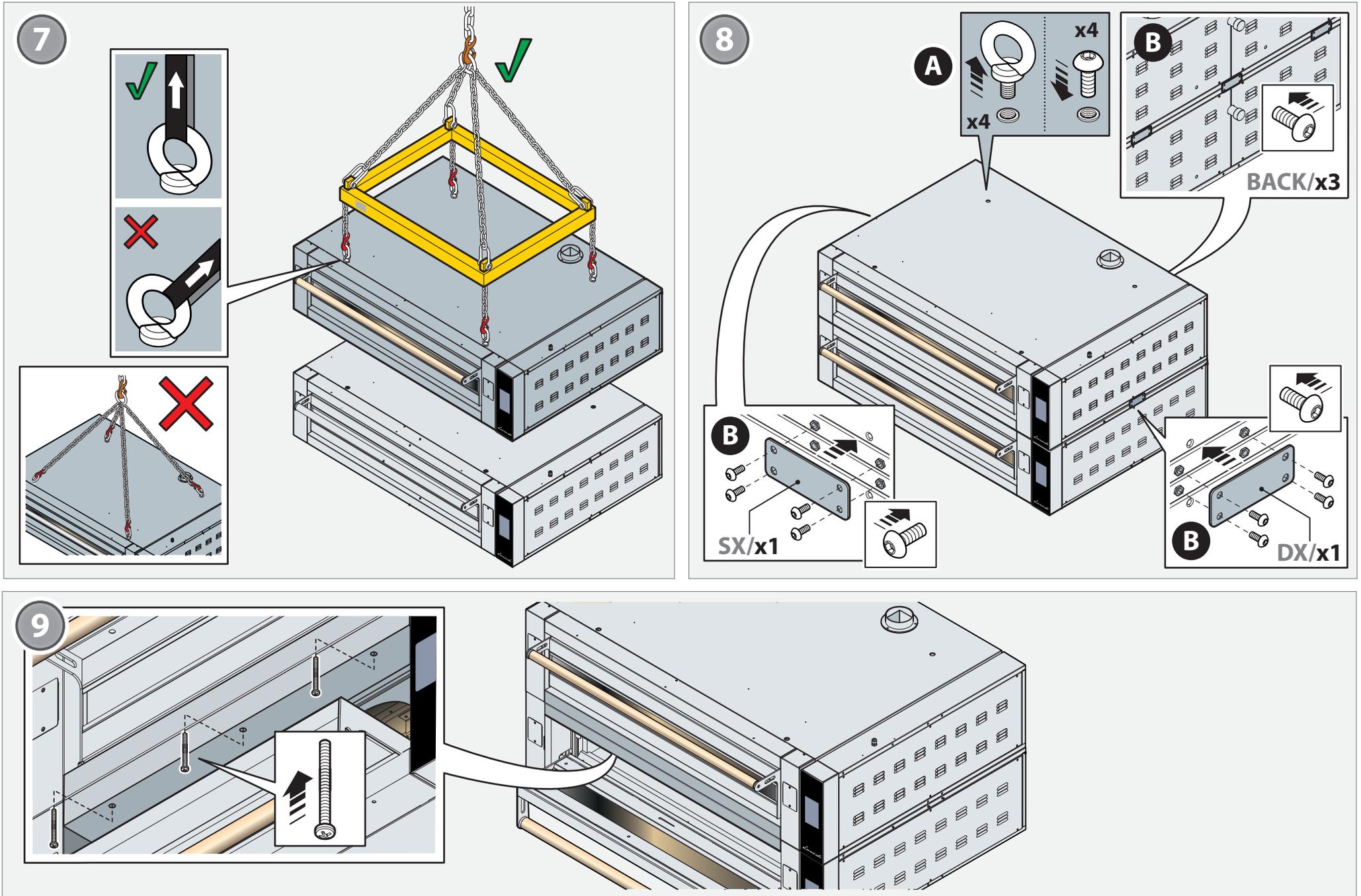
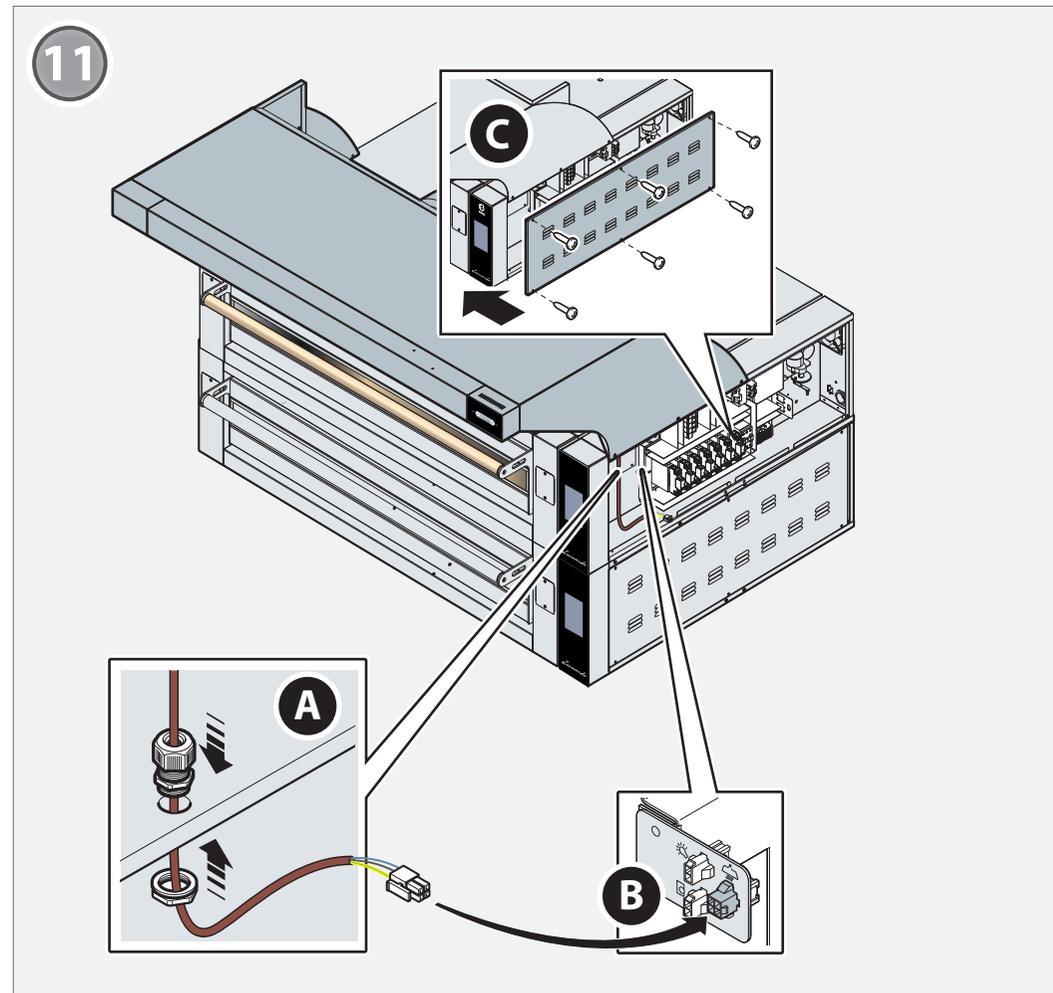
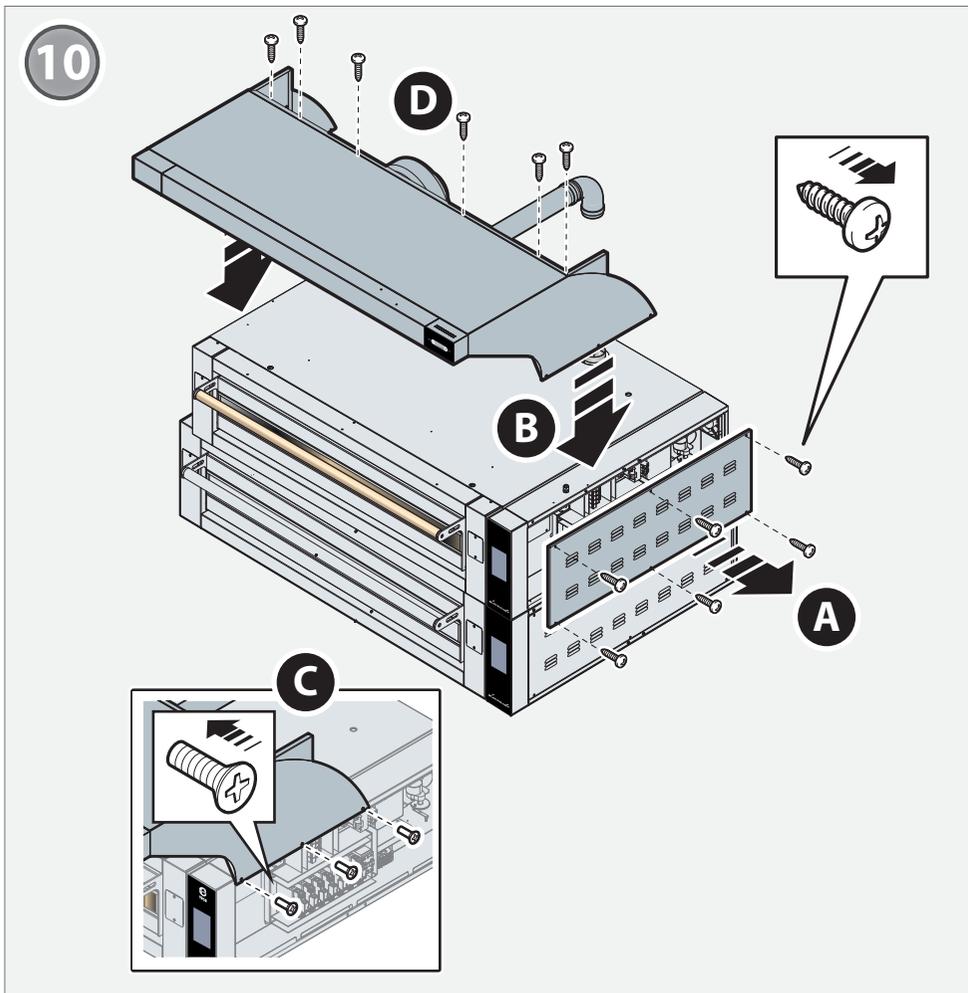


Рис.10.







Данные на паспортной табличке

Заводская табличка находится на правой боковой части оборудования.

Она содержит важную техническую информацию, которая необходима в случае запроса на техобслуживание или ремонт оборудования: поэтому рекомендуется не снимать, не повреждать и не вносить в нее изменений.

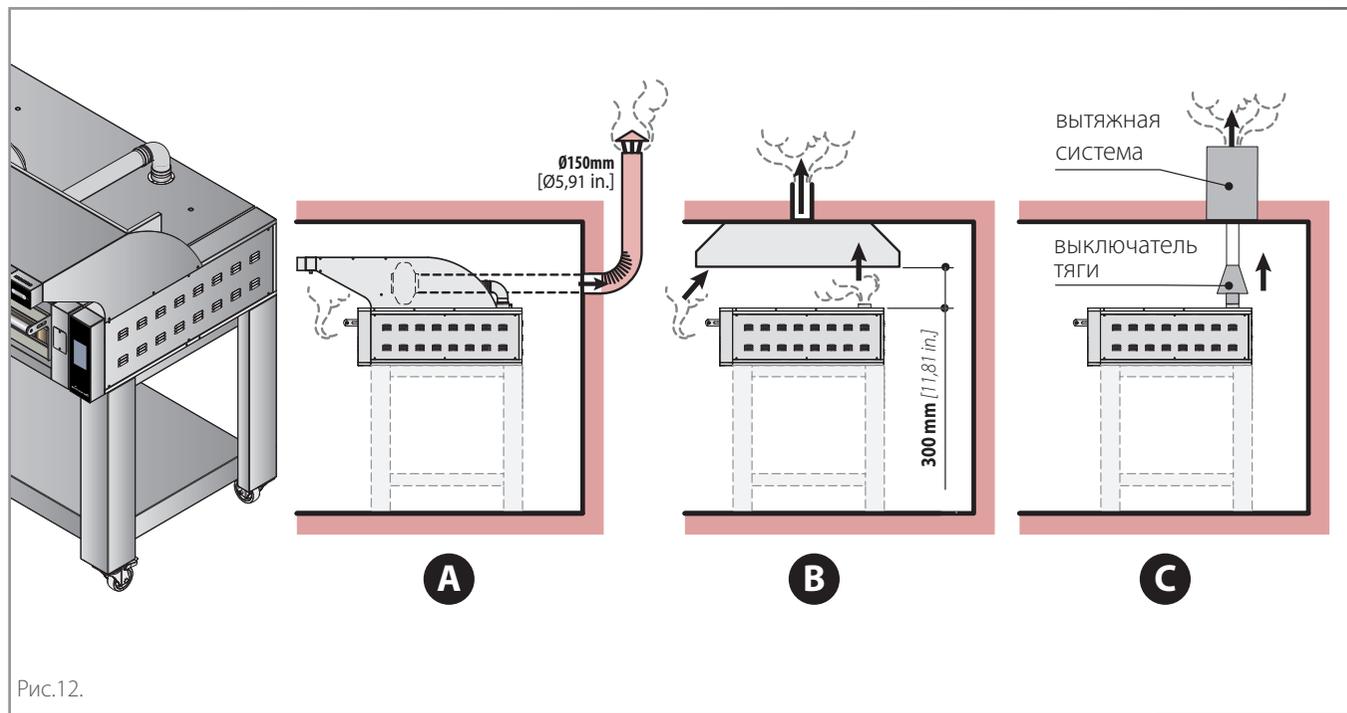
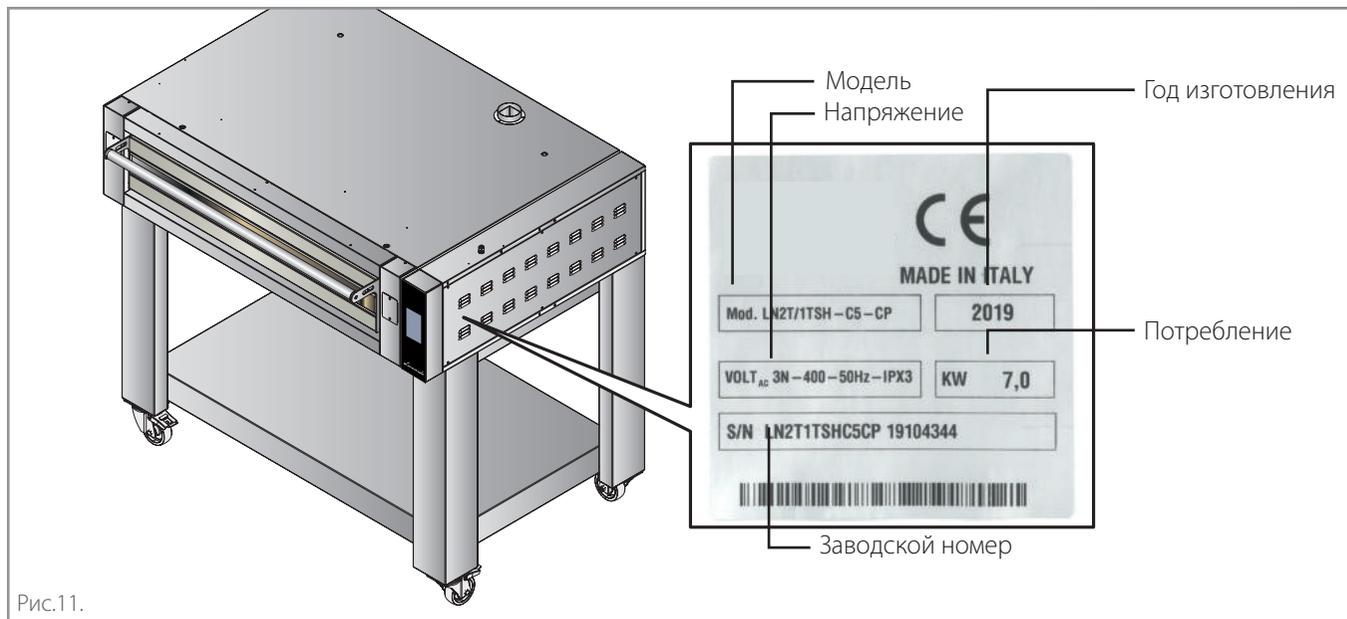
Эвакуация дыма

Рис.12.

Печь снабжена регулируемым выпуском в верхней части, предназначенным для эвакуации испарений из духовой камеры.

Такие испарения, а также испарения, которые, как правило, выходят из дверцы во время работы, **должны эвакуироваться наружу** одним из следующих способов:

- **А** посредством **вытяжки, поставленной Изготовителем**, обеспечивающей полную совместимость с печью. Для обеспечения правильного монтажа и крепления к печи руководствоваться прилагаемой к вытяжке брошюрой. Дымоход должен использоваться исключительно с этим оборудованием, соответствовать действующим нормам и иметь диаметр, позволяющий пропустить трубу для отвода дымов диаметром **150 мм [Ø5.91 in.]**, что соответствует диаметру трубы, устанавливаемой на вытяжку (не поставляется).
- **В** посредством **трубы Ø80 мм [Ø3,1in]** ((не поставляется), подсоединенной к выпуску печи. При установке такого типа не будут удаляться дымы, выходящие при открытии двери;
- **С** посредством специального **вытяжного устройства**, обеспечиваемого пользователем: в данном случае обязательно установить между вытяжным вентилятором и дымоходом печи прерыватель тяги (вытяжной вентилятор и прерыватель тяги не поставляются Изготовителем). При установке такого типа не будут удаляться дымы, выходящие при открытии двери.



Подключение к электросети

► Рис.13.

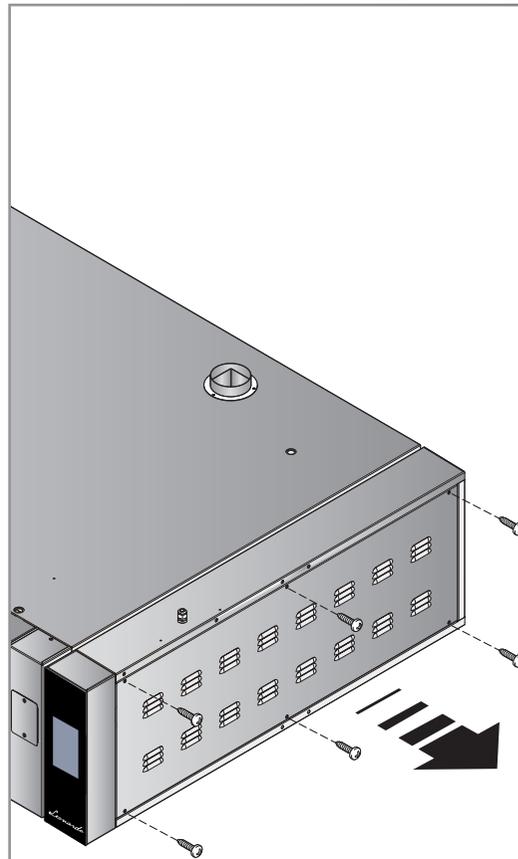
⚠ Электрическое подключение должно осуществляться **исключительно** квалифицированным персоналом после прочтения им предупреждений по безопасности, приведенных на первых страницах.

⚠ Перед подключением печи **проверить, что все оборудование соответствует нормам, действующим** в стране эксплуатации, а также **данным, приведенным на паспортной табличке** на правой боковой части оборудования.

Оборудование поставляется без токоподводящего кабеля и штепселя, которые должны устанавливаться на печь квалифицированным персоналом. Кабель должен быть исключительно **указанного типа**, а на него должен устанавливаться штепсель для подключения к электросети, соответствующий потребляемой печью мощности.

⚠ В случае печи с двойной или тройной камерой необходимо подсоединить два или три кабеля питания к, соответственно, двум или трем розеткам.

Для выполнения подсоединения кабеля к оборудованию снять правую боковую панель печи, пропустить кабель через подготовленный кабельный ввод и правильно подсоединить его к клеммной коробке.

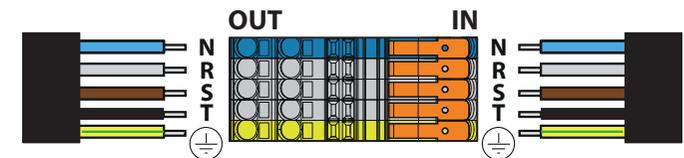


⊕ заземление
N: нейтраль
T - S - L... - R -: фазы

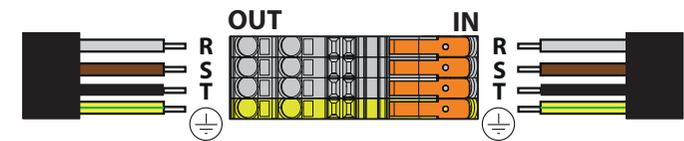
Рис.13.

2/3T

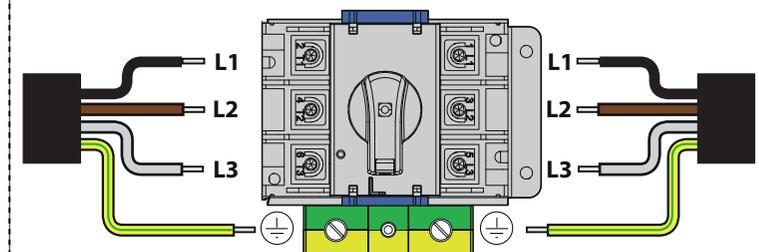
AC 3 N400

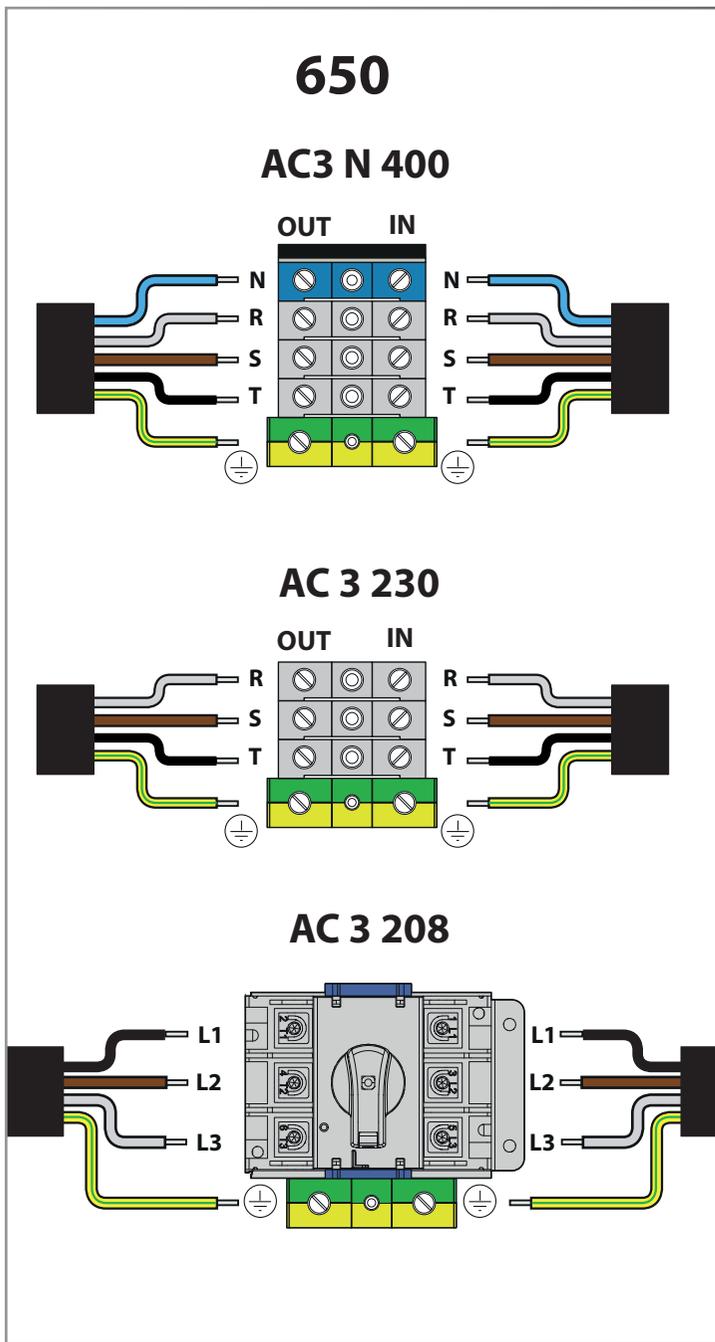


AC 3 230



AC 3 208





БЕЗ ПАРОГЕНЕРАТОРА							
	Модель	Электро-пит. (В)	Мощность (кВт)	Сред. потребл. мощность (кВт ч)	Потребл. ток (А)	Соед. кабель (N x мм ²)	Защита щита заказчика (пхА)
2T H18	LN2T/1TS-C5-CP	3Nx400V	11,8	7,1	17,0	5x2,5	4x20
	LN2T/1TS-B5-CP	3x230V			29,6	4x6	3x40
	LN2T/1TS-B6-US	3x208V			32,8	4xAWG7	3x40
2T H25	LN2T/1TSH-C5-CP	3Nx400V	7,0	4,2	10,1	5x1,5	4x16
	LN2T/1TSH-B5-CP	3x230V			17,6	4x4	3x25
	LN2T/1TSH-B6-US	3x208V			19,4	4xAWG11	3x25
3T H18	LN3T/1TS-C5-CP	3Nx400V	16,2	9,7	23,4	5x4	4x32
	LN3T/1TS-B5-CP	3x230V			40,7	4x10	3x50
	LN3T/1TS-B6-US	3x208V			45,0	4xAWG6	3x50
3T H25	LN3T/1TSH-C5-CP	3Nx400V	9,6	5,8	13,9	5x2,5	4x20
	LN3T/1TSH-B5-CP	3x230V			24,1	4x6	3x32
	LN3T/1TSH-B6-US	3x208V			26,6	4xAWG9	3x32
650	LN650/1TS-C5-CP	3Nx400V	18,0	10,8	26,0	5x4	4x32
	LN650/1TS-B5-CP	3x230V			45,2	4x10	3x50
	LN650/1TS-B6-US	3x208V			50,0	4xAWG6	3x63

С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ							
	Модель	Электро-пит. (В)	Мощность (кВт)	Сред. потребл. мощность (кВт ч)	Потребл. ток (А)	Соед. кабель (N x мм ²)	Защита щита заказчика (пхА)
2T H18	LN2T/1TS-C5-CP	3Nx400V	13,3	8,0	19,2	5x2,5	4x20
	LN2T/1TS-B5-CP	3x230V			33,4	4x6	3x40
	LN2T/1TS-B6-US	3x208V			36,2	4xAWG7	3x40
2T H25	LN2T/1TSH-C5-CP	3Nx400V	8,5	5,1	12,3	5x1,5	4x16
	LN2T/1TSH-B5-CP	3x230V			21,3	4x4	3x25
	LN2T/1TSH-B6-US	3x208V			22,8	4xAWG11	3x25
3T H18	LN3T/1TS-C5-CP	3Nx400V	17,7	10,6	25,5	5x4	4x32
	LN3T/1TS-B5-CP	3x230V			44,4	4x10	3x50
	LN3T/1TS-B6-US	3x208V			48,4	4xAWG6	3x50
3T H25	LN3T/1TSH-C5-CP	3Nx400V	11,1	6,7	16,0	5x2,5	4x20
	LN3T/1TSH-B5-CP	3x230V			27,9	4x6	3x32
	LN3T/1TSH-B6-US	3x208V			30,1	4xAWG8	3x32
650	LN650/1TS-C5-CP	3Nx400V	19,5	11,7	28,1	5x4	4x32
	LN650/1TS-B5-CP	3x230V			48,9	4x10	3x50
	LN650/1TS-B6-US	3x208V			53,4	4xAWG6	3x63



На следующих страницах приведены электросхемы: руководствоваться при подключении схемой для конкретной модели.

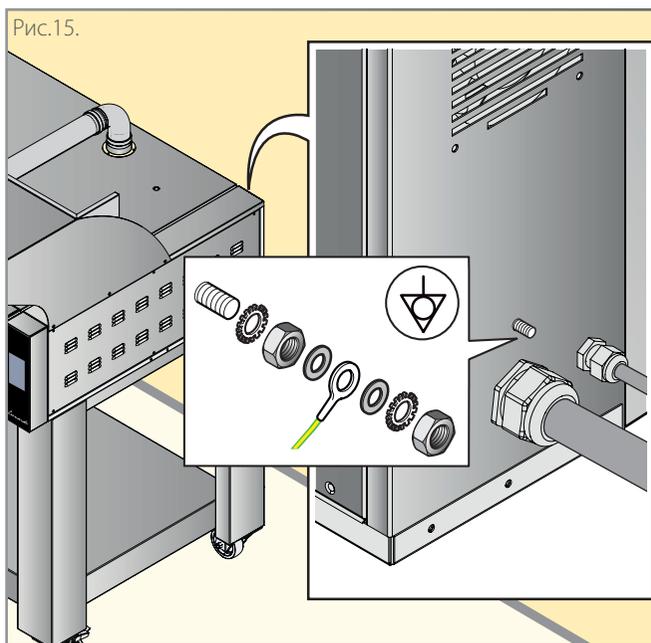
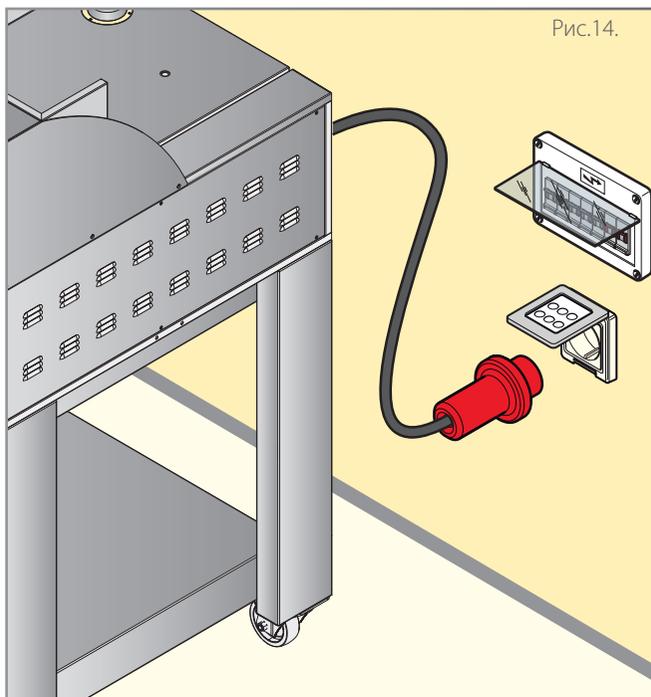
Для правильного подключения к электросети оборудование должно:

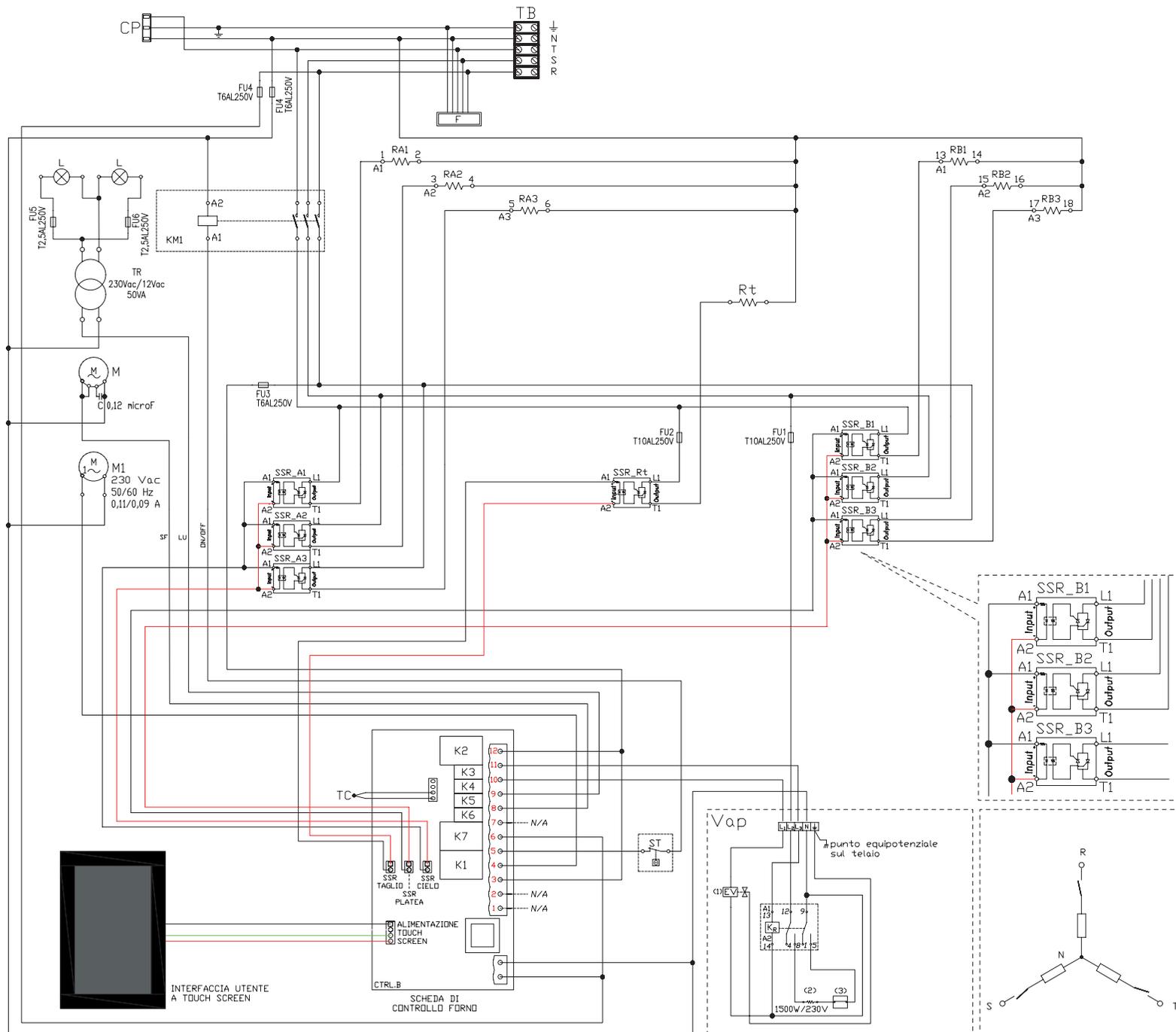
- быть включено в **эквипотенциальную систему** согласно действующим нормам. Это подключение должно выполняться между различным оборудованием при помощи зажима, обозначенного символом равнопотенциальности . Проводник должен иметь максимальное сечение 10 мм² (по стандарту CEI EN 60335-2-42:2003-09) и быть желтого-зеленого цвета;
- обязательно подключено к **линии заземления**  (провод желтого-зеленого цвета);
- обязательно подключено к **термодифференциальному выключателю** в соответствии с действующим нормативом (0,03 А типа А);
- обязательно подключено к **однополюсному механизму размыкания цепи**, который обеспечивает полное отключение в случае условий категории превышения напряжения III.

Изготовитель отказывается от какой бы то ни было ответственности в случае несоблюдения вышеизложенных указаний.



При необходимости кабель должен заменяться Дилером или в его службе технической поддержки, либо силами персонала, имеющего соответствующую квалификацию, чтобы не допустить возникновения каких-либо рисков.



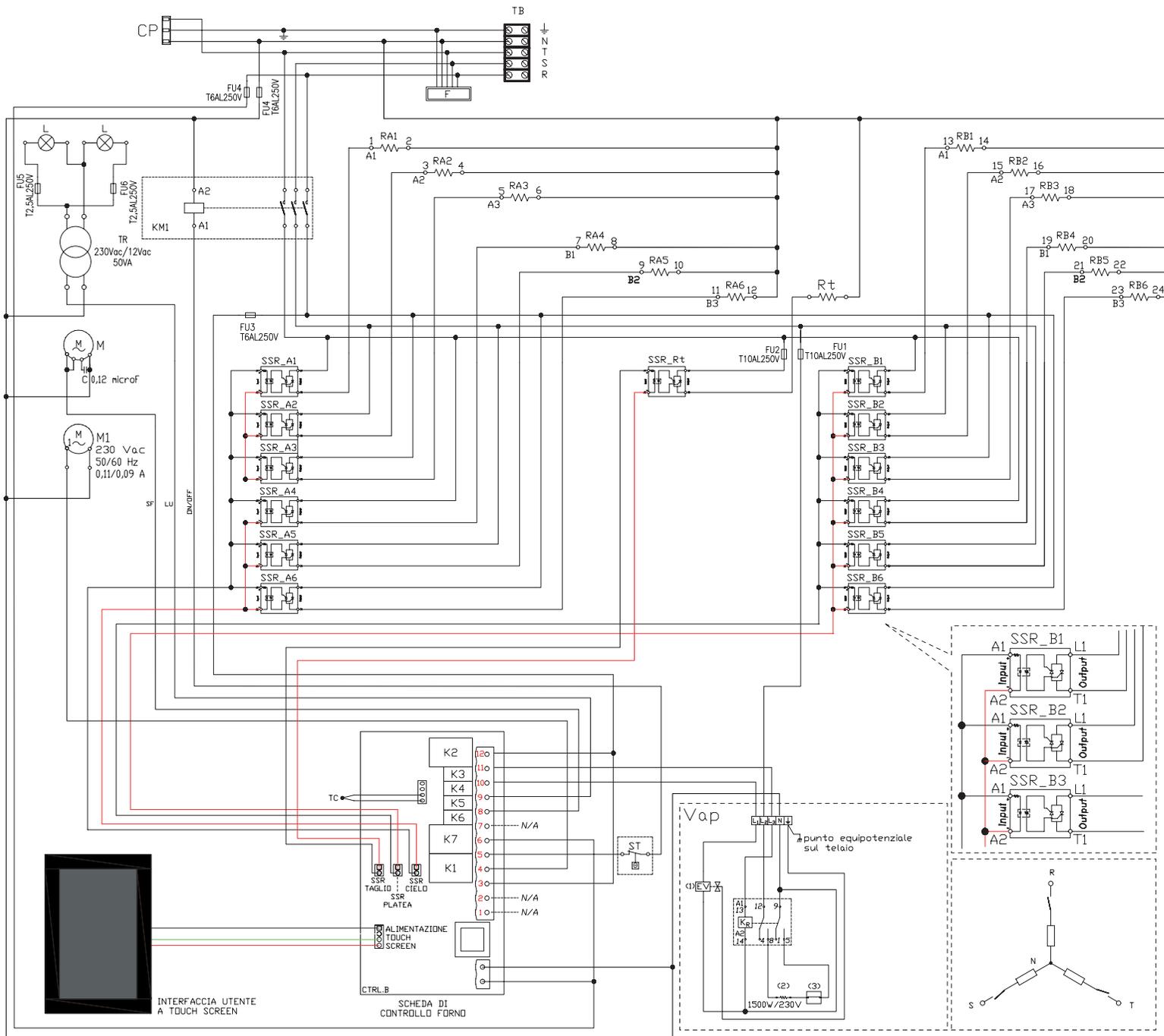


2T-3T AC3 N 400

Код	Описание ВЫВОДОВ
1	неприменимо
2	неприменимо
3	Фаза после KM1
4	Вентилятор агрегатного отсека
5	От предохран. термостата до катушки KM1
6	Фаза до KM1
7	неприменимо
8	Двигатель открытия вантуза дымов
9	Освещение духовой камеры
10	Удаление пара
11	Питание резистора парогенератора
12	Фаза после KM1

Код	Описание
AL	Блок питания контрольной платы 25,2 Вт, 230 В пер.т./12 В пост.т.
C	Пусковой конденсатор двигателя
CTRL.B	Плата управления печи
EV	Электроклапан подачи воды
F	Помехоподавляющий фильтр
FUx	Плавкие предохранители
KM1	Главный контактор
KR	Реле включения резистора паров
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
RA1...6	Верхние резисторы
RB1...6	Нижние резисторы
Rt	Отсекающий резистор
ST	Предохранительный термостат
SSR_A1...6	Твердотельное реле верхних резисторов
SSR_B1...6	Твердотельное реле нижних резисторов
TB	Клеммная коробка
TC	Термопара
TR	Трансформатор освещения 50 ВА 230/12 В пер. тока двойной выход
VAP	Парогенератор

Код	Описание ПАРОГЕНЕРАТОРА
(1)	Электроклапан входа воды
(2)	Резистор
(3)	Предохранительный термостат с ручным сбросом
KR	Реле включения резистора

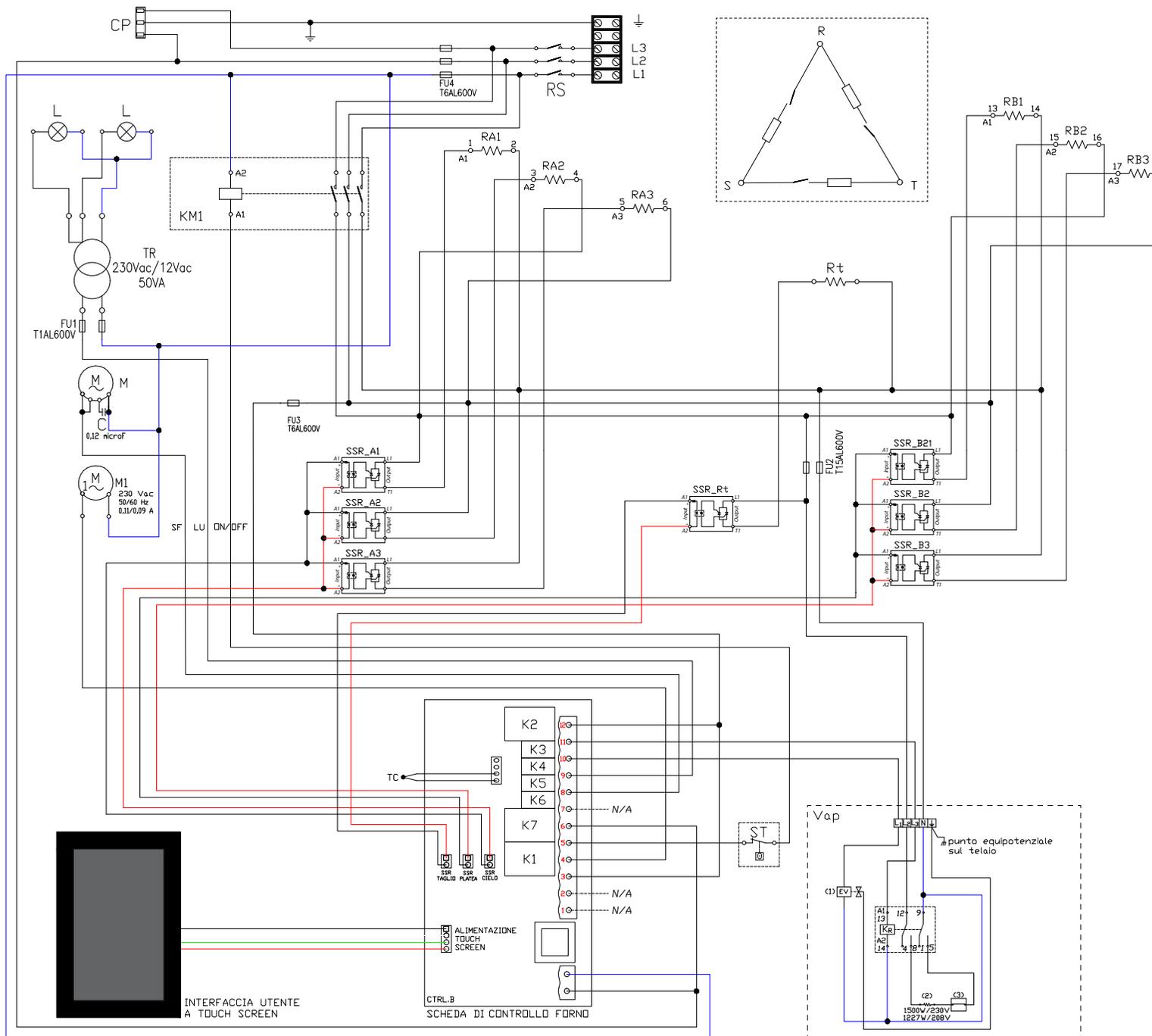


650 AC3 N 400

Код	Описание ВЫВОДОВ
1	неприменимо
2	неприменимо
3	Фаза после KM1
4	Вентилятор агрегатного отсека
5	От предохран. термостата до катушки KM1
6	Фаза до KM1
7	неприменимо
8	Двигатель открытия вантуза дымов
9	Освещение духовой камеры
10	Удаление пара
11	Питание резистора парогенератора
12	Фаза после KM1

Код	Описание
AL	Блок питания контрольной платы 25,2 Вт, 230 В пер.т./12 В пост.т.
C	Пусковой конденсатор двигателя
CTRL.B	Плата управления печи
EV	Электроклапан подачи воды
F	Помехоподавляющий фильтр
FUx	Плавкие предохранители
KM1	Главный контактор
KR	Реле включения резистора паров
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель вент. охлаждения плат
RA1...6	Верхние резисторы
RB1...6	Нижние резисторы
Rt	Отсекающий резистор
ST	Предохранительный термостат
SSR_A1...6	Твердотельное реле верхних резисторов
SSR_B1...6	Твердотельное реле нижних резисторов
TB	Клемменная коробка
TC	Термопара
TR	Трансформатор освещения 50 ВА 230/12 В пер. тока двойной выход
VAP	Парогенератор

Код	Описание ПАРОГЕНЕРАТОРА
(1)	Электроклапан входа воды
(2)	Резистор
(3)	Предохранительный термостат с ручным сбросом
KR	Реле включения резистора

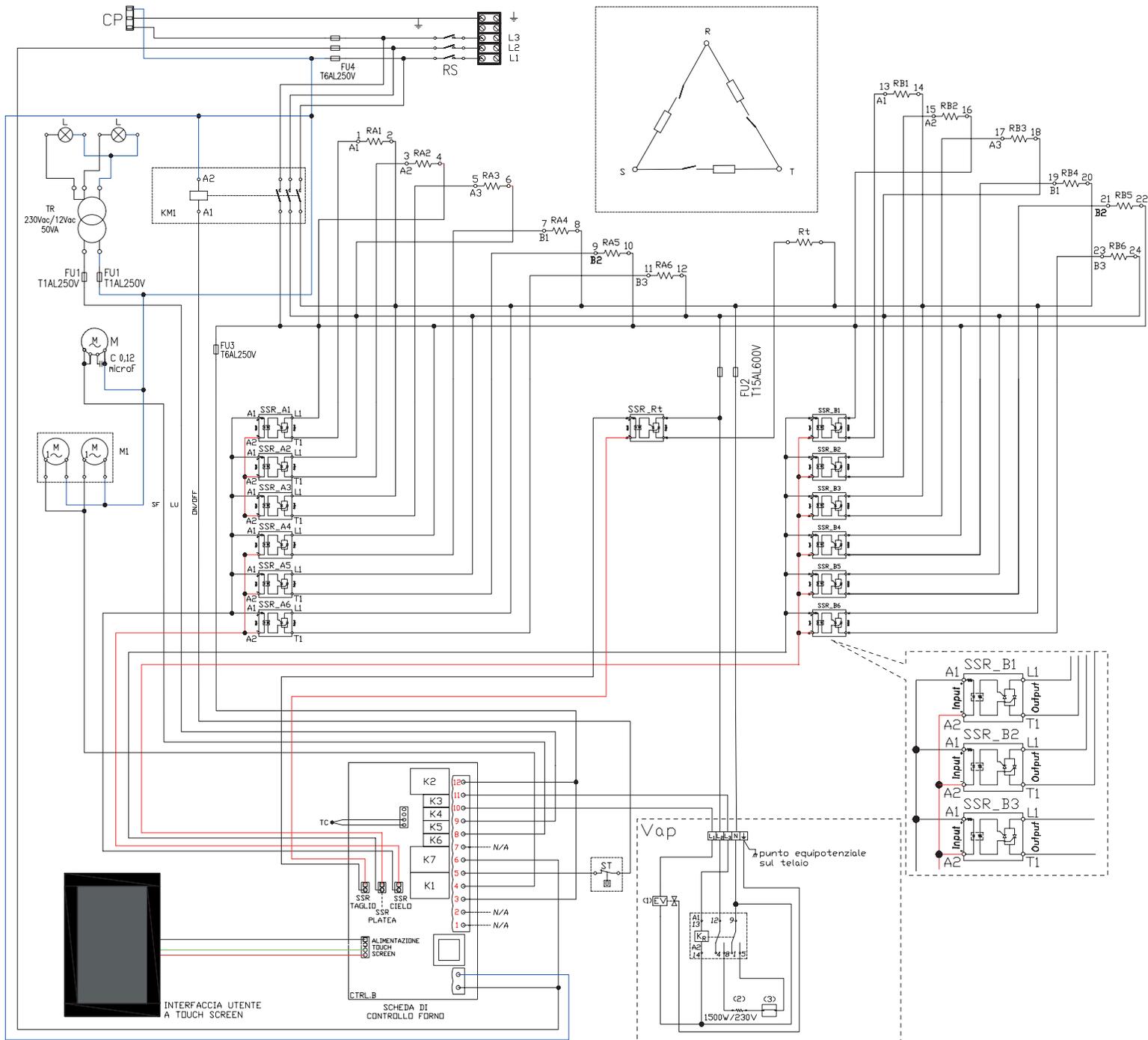


2T-3T AC3 208

Код	Описание ВЫВОДОВ
1	неприменимо
2	неприменимо
3	Фаза после KM1
4	Вентилятор агрегатного отсека
5	От предохран. термостата до катушки KM1
6	Фаза до KM1
7	неприменимо
8	Двигатель открытия вантуза дымов
9	Освещение духовой камеры
10	Удаление пара
11	Питание резистора парогенератора
12	Фаза после KM1

Код	Описание
AL	Блок питания контрольной платы 25,2 Вт, 230 В пер.т./12 В пост.т.
C	Пусковой конденсатор двигателя
CTRL.B	Плата управления печи
EV	Электроклапан подачи воды
F	Помехоподавляющий фильтр
FUx	Плавкие предохранители
KM1	Главный контактор
KR	Реле включения резистора паров
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
RA1...6	Верхние резисторы
RB1...6	Нижние резисторы
Rt	Отсекающий резистор
ST	Предохранительный термостат
SSR_A1...6	Твердотельное реле верхних резисторов
SSR_B1...6	Твердотельное реле нижних резисторов
TB	Клемменная коробка
TC	Термопара
TR	Трансформатор освещения 50 ВА 230/12 В пер. тока двойной выход
VAP	Парогенератор

Код	Описание ПАРОГЕНЕРАТОРА
(1)	Электроклапан входа воды
(2)	Резистор
(3)	Предохранительный термостат с ручным сбросом
KR	Реле включения резистора

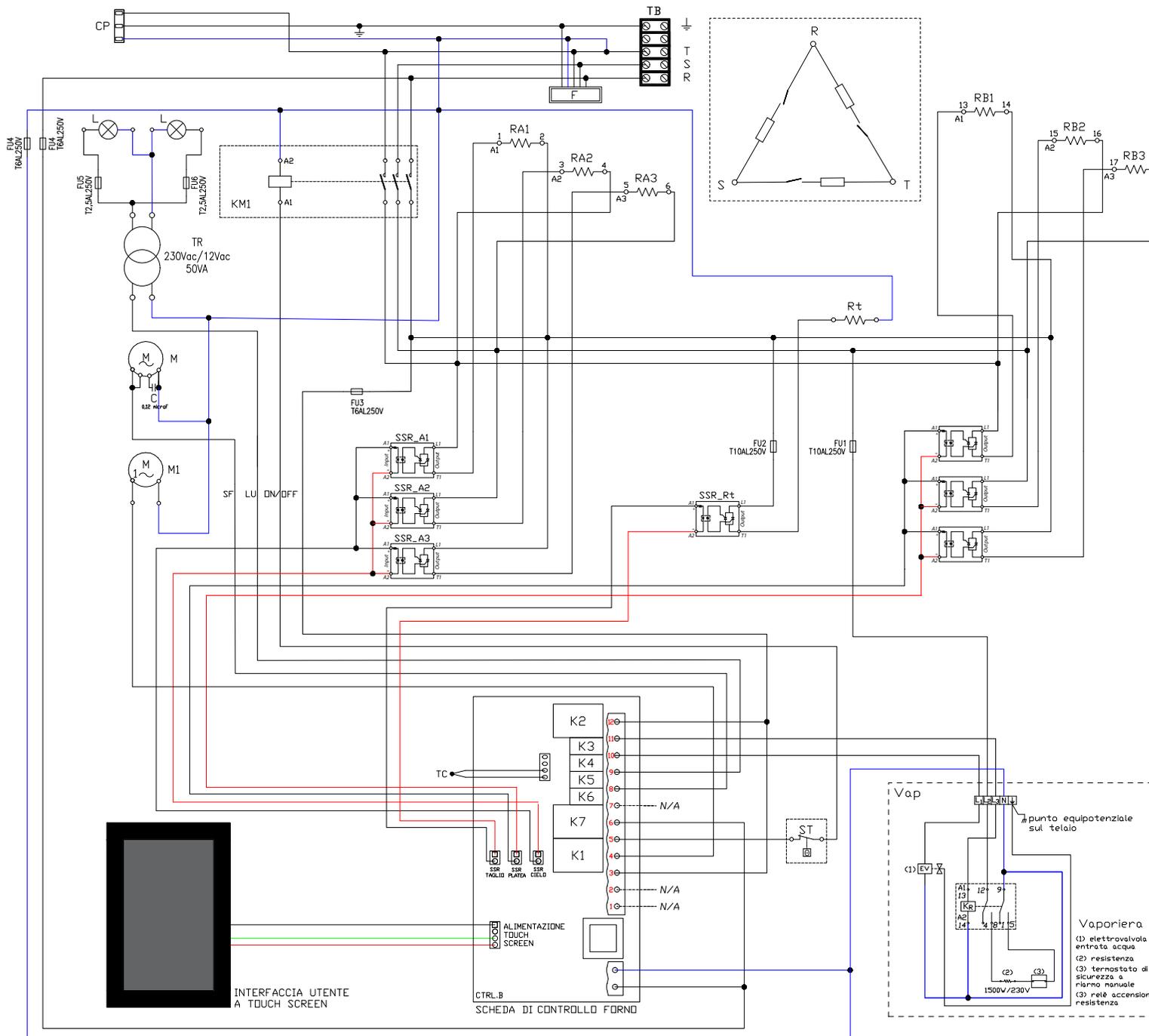


650 AC3 208

Код	Описание ВЫВОДОВ
1	неприменимо
2	неприменимо
3	Фаза после KM1
4	Вентилятор агрегатного отсека
5	От предохран. термостата до катушки KM1
6	Фаза до KM1
7	неприменимо
8	Двигатель открытия вантуза дымов
9	Освещение духовой камеры
10	Удаление пара
11	Питание резистора парогенератора
12	Фаза после KM1

Код	Описание
AL	Блок питания контрольной платы 25,2 Вт, 230 В пер.т./12 В пост.т.
C	Пусковой конденсатор двигателя
CTRL.B	Плата управления печи
EV	Электроклапан подачи воды
F	Помехоподавляющий фильтр
FUx	Главки предохранители
KM1	Главный контактор
KR	Реле включения резистора паров
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
RA1...6	Верхние резисторы
RB1...6	Нижние резисторы
Rt	Отсекающий резистор
ST	Предохранительный термостат
SSR_A1...6	Твердотельное реле верхних резисторов
SSR_B1...6	Твердотельное реле нижних резисторов
TB	Клеммная коробка
TC	Термопара
TR	Трансформатор освещения 50 ВА 230/12 В пер. тока двойной выход
VAP	Парогенератор

Код	Описание ПАРОГЕНЕРАТОРА
(1)	Электроклапан входа воды
(2)	Резистор
(3)	Предохранительный термостат с ручным сбросом
KR	Реле включения резистора

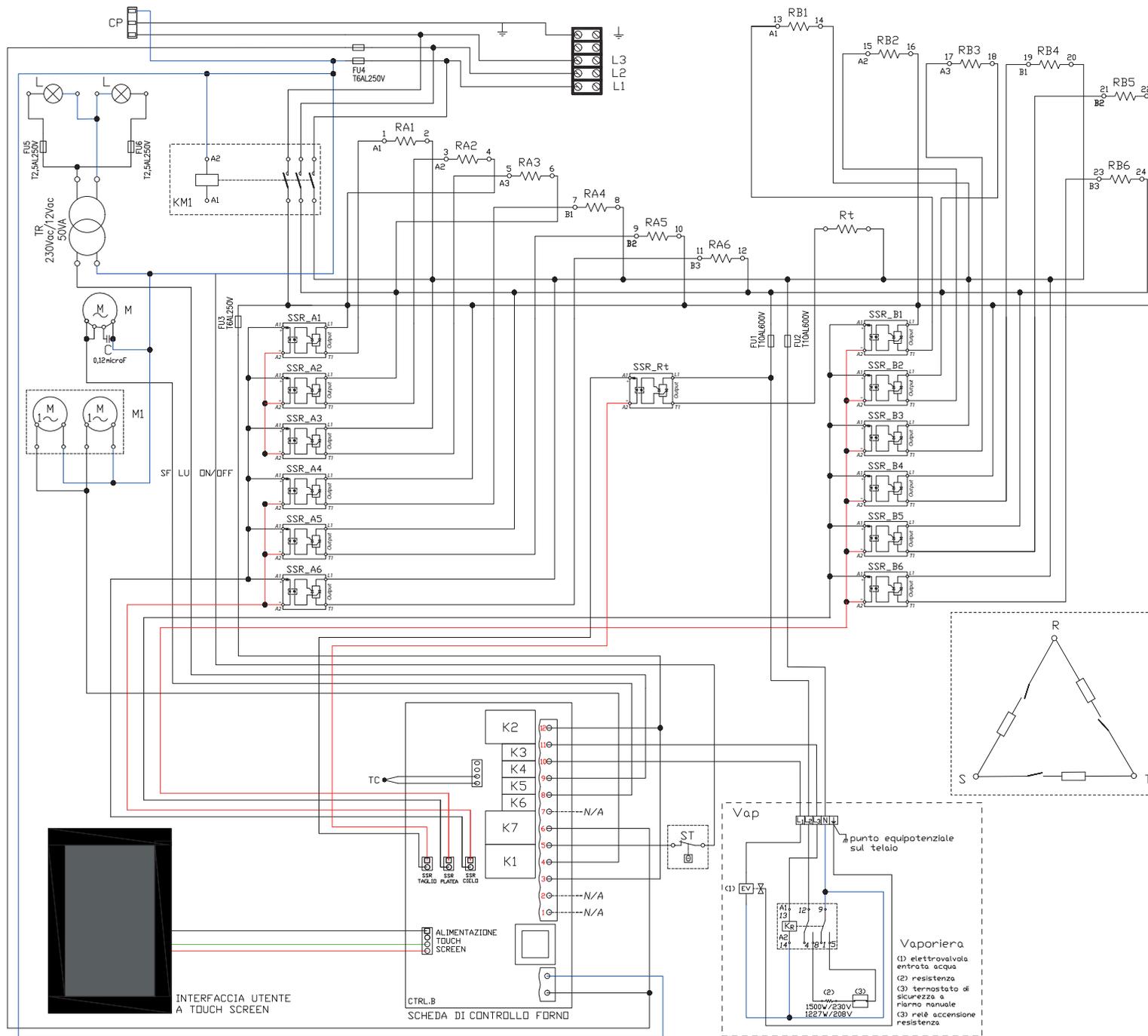


2T-3T AC3 230

Код	Описание ВЫВОДОВ
1	неприменимо
2	неприменимо
3	Фаза после KM1
4	Вентилятор агрегатного отсека
5	От предохран. термостата до катушки KM1
6	Фаза до KM1
7	неприменимо
8	Двигатель открытия вантуза дымов
9	Освещение духовой камеры
10	Удаление пара
11	Питание резистора парогенератора
12	Фаза после KM1

Код	Описание
AL	Блок питания контрольной платы 25,2 Вт, 230 В пер.т./12 В пост.т.
C	Пусковой конденсатор двигателя
CTRL.B	Плата управления печи
EV	Электроклапан подачи воды
F	Помехоподавляющий фильтр
FUx	Плавкие предохранители
KM1	Главный предохранитель
KR	Реле включения резистора паров
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
RA1...6	Верхние резисторы
RB1...6	Нижние резисторы
Rt	Отсекающий резистор
ST	Предохранительный термостат
SSR_A1...6	Твердотельное реле верхних резисторов
SSR_B1...6	Твердотельное реле нижних резисторов
TB	Клеммная коробка
TC	Термопара
TR	Трансформатор освещения 50 ВА 230/12 В пер. тока двойной выход
VAP	Парогенератор

Код	Описание ПАРОГЕНЕРАТОРА
(1)	Электроклапан входа воды
(2)	Резистор
(3)	Предохранительный термостат с ручным сбросом
KR	Реле включения резистора



650 AC3 230

Код	Описание ВЫВОДОВ
1	неприменимо
2	неприменимо
3	Фаза после KM1
4	Вентилятор агрегатного отсека
5	От предохран. термостата до катушки KM1
6	Фаза до KM1
7	неприменимо
8	Двигатель открытия вантуза дымов
9	Освещение духовой камеры
10	Удаление пара
11	Питание резистора парогенератора
12	Фаза после KM1

Код	Описание
AL	Блок питания контрольной платы 25,2 Вт, 230 В пер.т./12 В пост.т.
C	Пусковой конденсатор двигателя
CTRL.B	Плата управления печи
EV	Электроклапан подачи воды
F	Помехоподавляющий фильтр
FUx	Плавкие предохранители
KM1	Главный контактор
KR	Реле включения резистора паров
L	Освещение духовой камеры
M1	Двигатель вент. охлаждения плат
M	Двигатель открытия выпускного воздуховода
RA1...6	Верхние резисторы
RB1...6	Нижние резисторы
Rt	Отсекающий резистор
ST	Предохранительный термостат
SSR_A1...6	Твердотельное реле верхних резисторов
SSR_B1...6	Твердотельное реле нижних резисторов
TB	Клеммная коробка
TC	Термопара
TR	Трансформатор освещения 50 ВА 230/12 В пер. тока двойной выход
VAP	Парогенератор

Код	Описание ПАРОГЕНЕРАТОРА
(1)	Электроклапан входа воды
(2)	Резистор
(3)	Предохранительный термостат с ручным сбросом
KR	Реле включения резистора

Мультимедийная страница

С этой страницы можно импортировать/экспортировать файлы с/на USB-носитель, вставленный в специальный разъем USB.

► Рис.16.

A Порт USB находится внутри печи, за сенсорным дисплеем. Доступ к нему обеспечивается только путем снятия правой боковины оборудования.

⚠ **Поэтому эту операцию может выполнять только квалифицированный персонал, т. к. при открытии панели печи открывается доступ к частям под напряжением, что представляет потенциальную опасность.**

B C Вставить USB-носитель и открыть экран, нажимая соответствующие значки.

Можно импортировать:

- **Файлы** в формате CSV (.csv), содержащие **параметры программ**.

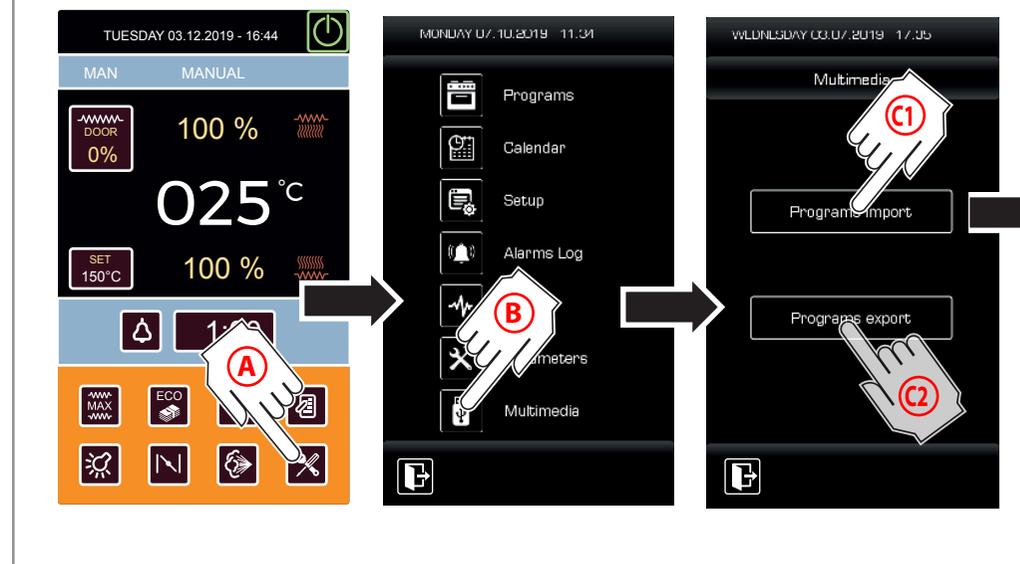
Можно экспортировать:

- **Файлы** в формате CSV (.csv), содержащие **параметры программ (1-50)**.

Файл CSV имеет следующие характеристики:

- Расширение файла .csv
- Название файла "PrgImp.csv"
- Девять столбцов, разделенных запятой, и n+1 строк, представляющих "шапку" (определенный формат) и параметры (см. файлы, поставленные с данной спецификацией).

Рис.16.



Предварительные проверки и пусконаладочные испытания

Перед поставкой заказчику печь прошла проверку и пусконаладочные испытания в цехах Изготовителя.

«Листок испытания производственного процесса» прилагается к изделию и гарантирует, что **каждый** этап производственного процесса - от сборки до упаковки - тщательно проверен, как в отношении функциональности, так и в отношении безопасности.

После установки оборудования проверить и отметить знаком «√» все пункты таблицы, приведенной сбоку: это обеспечит уверенность в том, что установка выполнена полностью и правильно.

Проверка функционирования

Включить оборудование, следуя указаниям, приведенным в «Руководстве по эксплуатации и техническому обслуживанию», прилагаемом к нему: руководствоваться им на протяжении всех испытаний и проверить правильность функционирования всех электрических компонентов.

При первом использовании рекомендуется задать температуру на значение **150°C - 302 °F**, процент верхней части 80%, процент дна 20%, минимум для дна, минимум на **8 часов, не помещая в печь продукты питания**: в течение всего этого времени рекомендуется держать воздухопод полностью открытым.

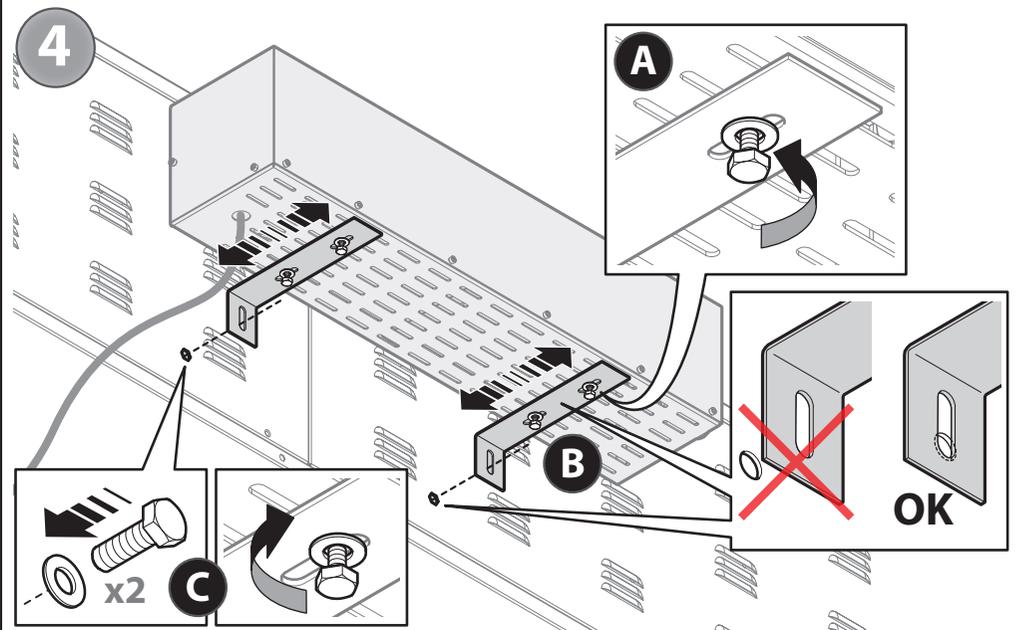
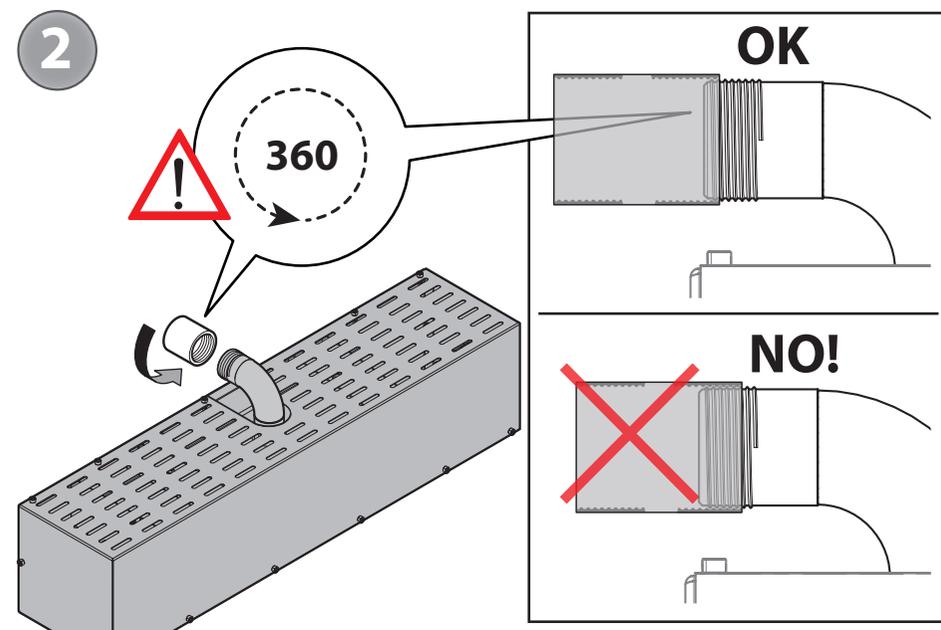
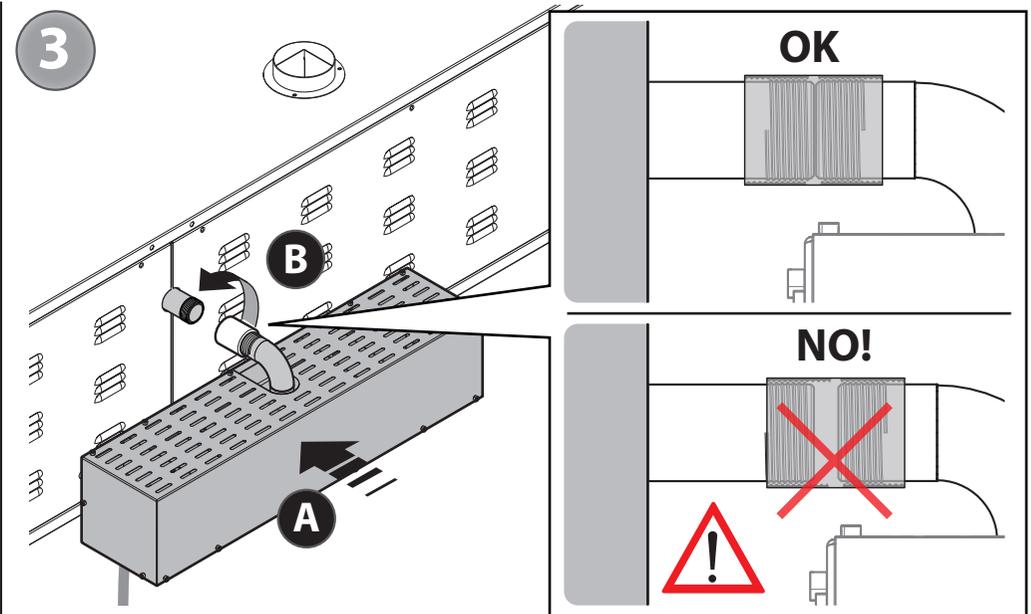
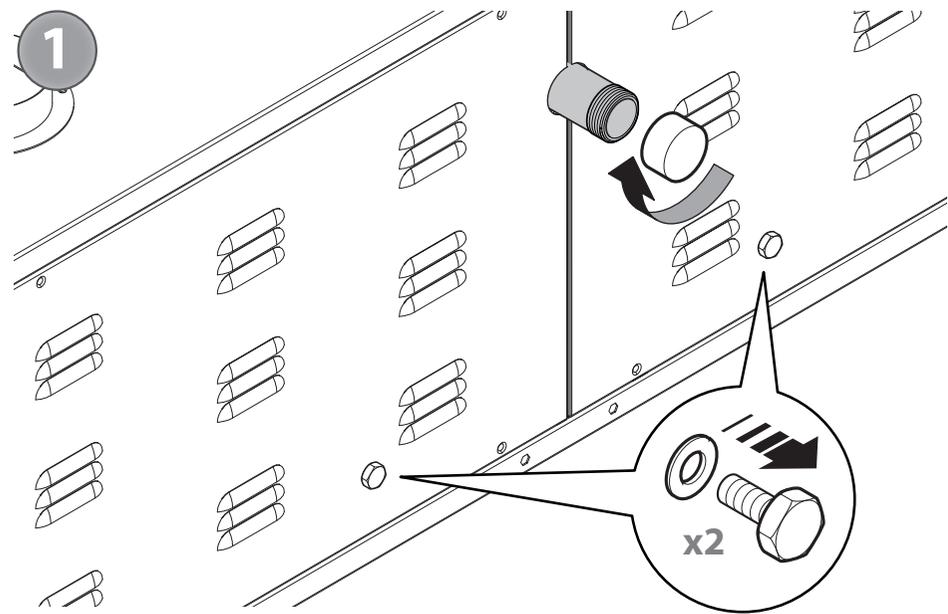


На этом первом этапе печь, по причине испарения влаги из изолирующих материалов, производит дым и неприятные запахи, которые постепенно будут исчезать во время следующих циклов работы.

Завершить, объяснив пользователю оптимальный и безопасный порядок эксплуатации оборудования, а также выполнение операций планового техобслуживания и чистки.

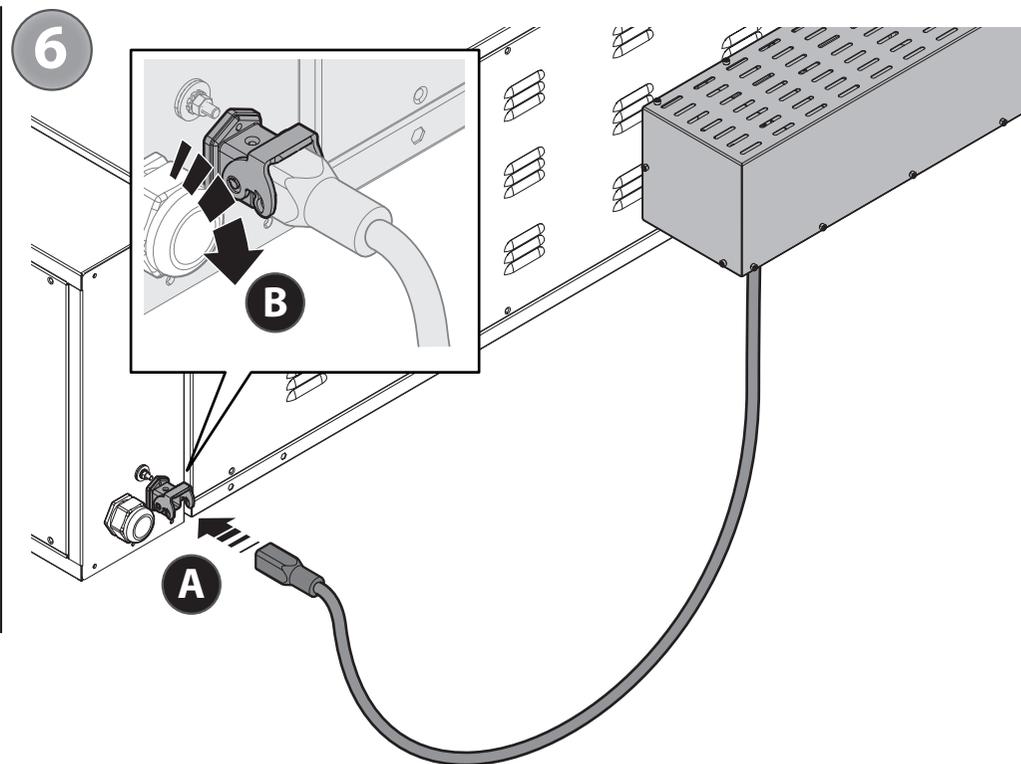
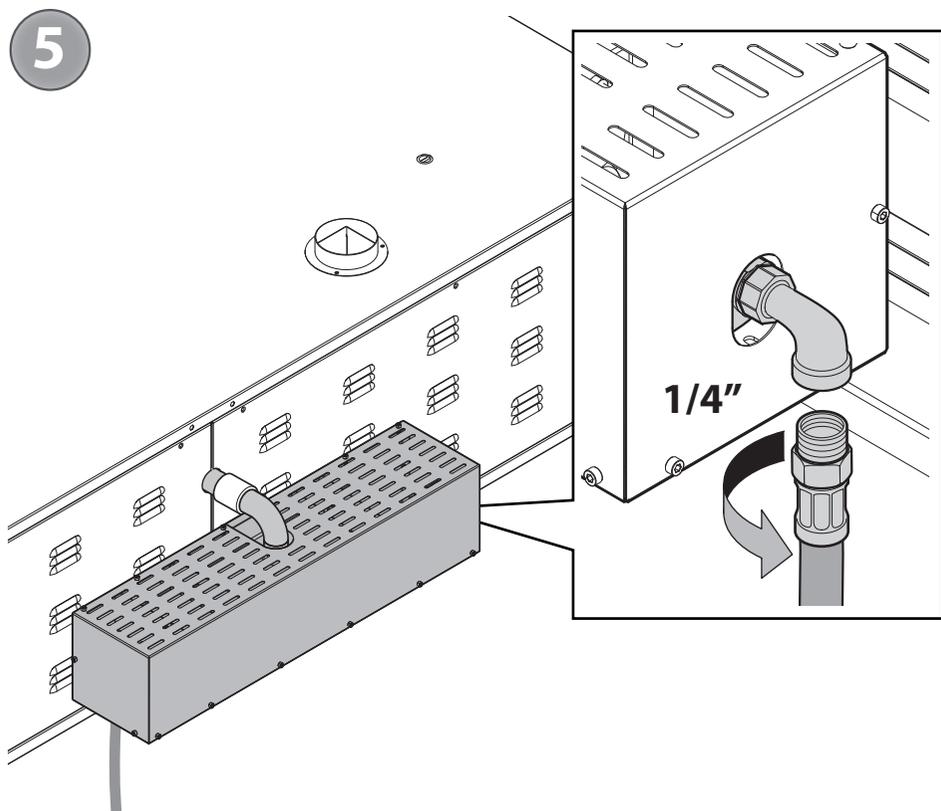
√	Проверка размещения	Справочная глава на странице...
	ПОМЕЩЕНИЯ монтажа соответствуют требованиям данного документа и стандартов? (правильный воздухообмен, минимальная/максимальная температура и пр.)	Транспортировка и позиционирование печи на предусмотренное основание на стр. 22
	Оборудование правильно выровнено?	
	Оборудование правильно установлено на основание, которое в состоянии выдержать вес печи?	
	Соблюдены ли минимальные расстояния?	
	БЫЛА ли удалена защитная пленка со всех поверхностей?	Предварительные работы на стр. 21
	Камера печи свободна от ненужных предметов (например, инструментов, используемых при установке, руководств по эксплуатации, запасных частей и т.д.)? При наличии удалить!	Эвакуация дыма на стр. 29
	Дымоход подходит к оборудованию и соответствует действующим нормам?	
√	Проверка электрического оборудования	Справочная глава
	Напряжение в сети соответствует данным, приведенным на паспортной табличке?	Подключение к электросети на стр. 30
	Электрическое подключение выполнено в соответствии с нормами, действующими в стране установки оборудования, а также согласно электросхемам?	
√	Проверка выхода дыма	Справочная глава
	Правильно ли размещено оборудование под подходящей вытяжкой? Помните, что можно подсоединить выпуск дыма к вытяжному устройству (вентилятору или выпускной трубе механизированной вытяжки), обязательно устанавливая между ним и дымоходом печи прерыватель тяги.	Эвакуация дыма на стр. 29
√	Разное	Справочная глава
	Имеется ли у пользователя полный комплект документации для печи?	-
	Проинструктирован ли пользователь о правильной эксплуатации и техобслуживании печи?	-

Установка парогенератора (дополнительно)



К печам серии Leonardo можно дополнительно подключить пароварку мод. N602870184
ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПАРОВАРКИ ОТСОЕДИНИТЬ ПУЧЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ

Установка парогенератора (дополнительно)



Компания отказывается от какой бы то ни было ответственности в отношении возможных опечаток или ошибок набора, оставляя за собой право на внесение любых необходимых изменений без уведомления.

Без разрешения завода-изготовителя частичное воспроизведение запрещается. Указанные размеры являются ориентировочными и необязательными.

Исходным языком документа является итальянский: Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки перевода/интерпретации или печати.



CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

