ЗАО «Тулаторгтехника»

www.torgtech.com

производитель оборудования
для профессиональной кухни

СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

КАТАЛОГ 2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

Сковороды электрические, краткая информация ..... 2 - 3

Сковорода электрическая СЭСМ-0,3Н 4

Сковорода электрическая СЭСМ-0,25ЛЧ 5

Сковорода электрическая СЭСМ-0,5ЛЧ 6

Рекомендации по эксплуатации 7

Рекомендации по уходу 8

СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ, С НАКЛОНЯЕМОЙ ЧАШЕЙ

АО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию модельный ряд сковород электрических, с наклоняемой чашей:

Сковороды предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания в качестве универсального электротеплового аппарата, используемого преимущественно для тушения, припускания, пассерования различных продуктов, так же возможны жаренье во фритюре и основным способом.

Сковороды выпускаются в 3-х исполнениях:
СЭСМ-0,3Н – площадь пода чаши 0,3м^2, номинальный объём чаши 40 литров
СЭСМ-0,25ЛЧ – площадь пода чаши 0,25м^2, номинальный объём чаши 40 литров
СЭСМ-0,5ЛЧ – площадь пода чаши 0,5м^2, номинальный объём чаши 70 литров

СЭСМ-0,3Н - чаша сковороды выполнена из "жаростойкой" нержавеющей стали. Под чаши имеет технологический прогиб
СЭСМ-0,25 ЛЧ и СЭСМ-0,5ЛЧ - чаши сковород отлиты из чугуна

Номинальная мощность сковород:
СЭСМ-0,3Н – 6,0кВт
СЭСМ-0,25ЛЧ – 6,0кВт
СЭСМ-0,5ЛЧ – 12,0кВт

Нагрев пода чаши сковороды осуществляется ТЭНами, установленными под подом чаши. Заданная температура пода поддерживается в автоматическом режиме терморегулятором, который имеет диапазон регулирования от 50 до 300^{0}С. Доступ к контактам ТЭНов предусмотрен с тыльной стороны чаши.

Справа, на панели, размещены рукоятка терморегулятора, лампа, сигнализирующая о подключении сковороды к электросети и лампа, сигнализирующая о включении – выключении ТЭНов. Для обслуживания приборов управления, панель можно открыть.

Чаши сковород наклоняются на угол, необходимый для удобной выгрузки продуктов, при помощи винтового механизма. Слева, размещён маховик механизма наклона чаши. Наклон чаши, для выгрузки продукта, осуществляется, при открытой крышке, вращением маховика. Возврат чаши в рабочее положение осуществляется вращением маховика в противоположную сторону. При наклоне чаши, с включенными ТЭНами, на угол более 12° от горизонтали, ТЭНы автоматически отключаются.

Чаша накрывается откидной крышкой, снабжённой пружинным механизмом, который обеспечивает легкий подъем и фиксацию крышки в открытом положении. Крышка препятствует разбрызгиванию продукта в процессе приготовления, уменьшает теплопотери и предотвращает попадание конденсата на наружные поверхности сковороды.

Расшифровка обозначения модели:

СЭСМ - 0,25 ЛЧ

материал чаши сковороды
(ЛЧ - чугунная отливка, Н - нержавеющая сталь)

площадь пода чаши, м^2

сковорода электрическая, секционная, модулированная

Гарантийные обязательства

Гарантийный срок эксплуатации – 12 месяцев со дня ввода оборудования в эксплуатацию, при условии, что срок хранения оборудования на складе потребителя не превысил 6 месяцев со дня отгрузки оборудования изготовителем для действующих и 9 месяцев для строящихся предприятий, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации и обслуживания.

Условия транспортирования и хранения, в части воздействия климатических факторов, по группе 4(Ж2) ГОСТ15150. Хранение – на закрытых складах, не более чем в два яруса.

Условия транспортирования, в части воздействия механических факторов – лёгкие (Л) ГОСТ23170.

В течение гарантийного срока, АО «Тулаторгтехника» гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену, вышедших из строя частей, в том числе и покупных.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов, АО «Тулаторгтехника» обязуется заменить дефектное изделие новым.

Гарантийные обязательства не распространяются на лампы сигнальные.

Гарантийные обязательства не распространяются на случаи, когда оборудование вышло из строя по вине потребителя, в результате не соблюдения требований паспорта и руководства по эксплуатации (ПС и РЭ).

Рекомендации по уходу за чугунными чашами сковород

В случае если Ваш выбор – сковорода с чашей, отлитой из чугуна, то рекомендуем перед началом эксплуатации провести определенные действия для того, чтобы подготовить ее для дальнейшего использования:

1. Удалите консервационное масло с помощью чистой ветоши или салфеток.
2. Вымойте чашу горячей водой с мылом (можно с моющим средством, но мыло предпочтительнее).
3. Необязательно, но лучше прокалите чашу с солью (в течение 40-60 минут) при температуре 180-200^{0}С.
4. Смажьте стенки и под чаши растительным маслом (желательно использовать сорта масел, которые хорошо сохнут, например, льняное) и вновь прокалите в течение 25-30 минут. В результате этой процедуры создается защитный слой, который препятствует коррозии и обладает небольшими антипригарными свойствами.

После этой процедуры чугунная чаша готова к использованию.

При дальнейшем уходе за чугунной чашей нужно знать, что чугун – это сплав железо-углерод и при контакте с водой этот металл подвержен коррозии. Поэтому нужно соблюдать следующие правила:

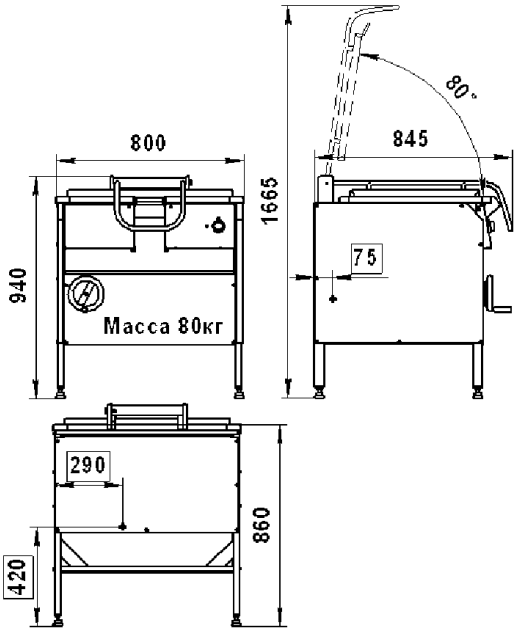
1. В чугунной чаше нельзя хранить пищевые продукты.
2. Применять в процессах приготовления продуктов различные масла или жиры.
3. Для перемешивания продуктов предпочтительнее использовать деревянные лопатки.

Мыть чашу нужно, по возможности, без использования агрессивных абразивных и моющих средств (это разрушает образовавшийся антипригарный слой).

После мытья чашу необходимо просушить (нагреть, до полного высыхания). Перед просушкой можно дополнительно смазать посуду небольшим количеством растительного масла.

Если, по каким-то причинам чугунная чаша поржавела, ее можно достаточно просто восстановить. Для этого нужно удалить ржавчину абразивом (жесткой посудной губкой или наждачной бумагой), вымыть чашу, смазать маслом и прокалить в течение 25-30 минут.

Сковорода электрическая СЭСМ-0,3Н



Размеры в рамке – место подвода электропитания

Материал: рабочая и лицевые поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.

Масса нетто – 80кг,
Масса брутто – 107кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):
940х960х1050мм
Объём в упаковке – 0,95м^3

Хранение на складе – не более чем в 2 яруса

Чаша сковороды выполнена из нержавеющей стали. Под чаши имеет технологический прогиб.

Нагрев пода чаши сковороды осуществляется ТЭНами, установленными под подом. Заданная температура пода поддерживается в автоматическом режиме терморегулятором, который имеет диапазон регулирования от 50 до 300^{0}С. Доступ к контактам ТЭНов предусмотрен с тыльной стороны чаши.

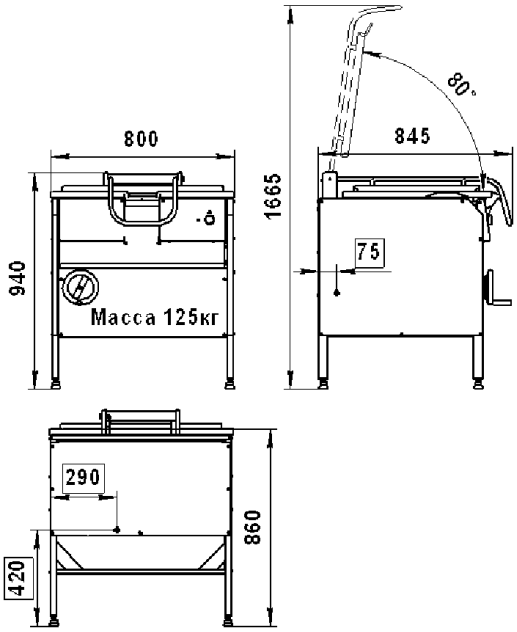
Справа, на панели, размещены рукоятка терморегулятора, лампа, сигнализирующая о подключении сковороды к электросети и лампа, сигнализирующая о включении – выключении ТЭНов. Для обслуживания приборов управления, панель можно открыть.

Чаша сковороды наклоняется на угол, необходимый для удобной выгрузки продуктов, при помощи винтового механизма. Слева, размещён маховик механизма наклона чаши. Наклон чаши, для выгрузки продукта, осуществляется, при открытой крышке, вращением маховика. Возврат чаши в рабочее положение осуществляется вращением маховика в противоположную сторону. При наклоне чаши, с включенными ТЭНами, на угол более 12° от горизонтали, ТЭНы автоматически отключаются.

Чаша накрывается откидной крышкой, снабжённой пружинным механизмом, который обеспечивает легкий подъем и фиксацию крышки в открытом положении. Крышка препятствует разбрызгиванию продукта в процессе приготовления, уменьшает теплопотери и предотвращает попадание конденсата на наружные поверхности сковороды.

Технические характеристики	
Параметры подключения к электросети	3N 220В ~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,0
Напряжение на нагревательных элементах, В	220
Площадь пода чаши сковороды, м^2	0,3
Номинальный объём чаши сковороды, дм^3 (литров)	40
Диапазон регулирования температуры пода, °С	50...300
Время разогрева пода до 220°С	25
Управление	
Поддерживание установленной температуры пода	автоматическое
Сигнальные лампы работы ТЭНов и подключения сковороды к электросети	установлены
Комплектация	
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ), шт.	1

Сковорода электрическая СЭСМ-0,25ЛЧ



Размеры в рамке – место подвода электропитания

Материал: рабочая и лицевые поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.

Масса нетто – 125кг,
Масса брутто – 150кг
Габариты в упаковке (ДхШхВ):
940х960х1050мм
Объём в упаковке – 0,95м^3

Хранение на складе – не более чем в 2 яруса

Чаша сковороды отлита из чугуна.

Нагрев пода чаши сковороды осуществляется ТЭНами, установленными под подом. Заданная температура пода поддерживается в автоматическом режиме терморегулятором, который имеет диапазон регулирования от 50 до 300^{0}С. Доступ к контактам ТЭНов предусмотрен с тыльной стороны чаши.

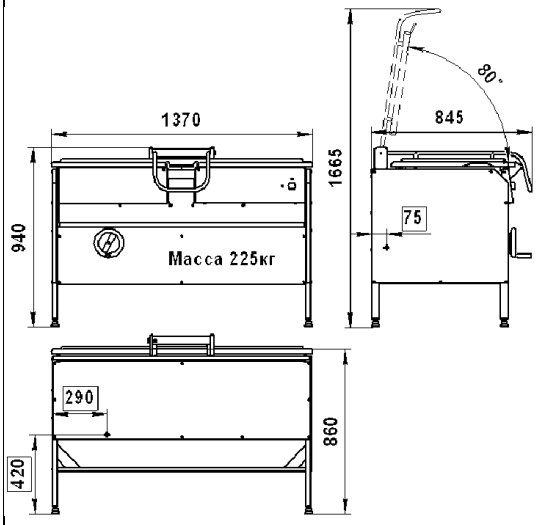
Справа, на панели, размещены рукоятка терморегулятора, лампа, сигнализирующая о подключении сковороды к электросети и лампа, сигнализирующая о включении – выключении ТЭНов. Для обслуживания приборов управления, панель можно открыть.

Чаша сковороды наклоняется на угол, необходимый для удобной выгрузки продуктов, при помощи винтового механизма. Слева, размещён маховик механизма наклона чаши. Наклон чаши, для выгрузки продукта, осуществляется, при открытой крышке, вращением маховика. Возврат чаши в рабочее положение осуществляется вращением маховика в противоположную сторону. При наклоне чаши, с включенными ТЭНами, на угол более 12° от горизонтали, ТЭНы автоматически отключаются.

Чаша накрывается откидной крышкой, снабжённой пружинным механизмом, который обеспечивает легкий подъем и фиксацию крышки в открытом положении. Крышка препятствует разбрызгиванию продукта в процессе приготовления, уменьшает теплопотери и предотвращает попадание конденсата на наружные поверхности сковороды.

Технические характеристики	
Параметры подключения к электросети	3N, 220В ~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,0
Напряжение на нагревательных элементах, В	220
Площадь пода чаши сковороды, м^2	0,25
Номинальный объём чаши сковороды, дм^3 (литров)	40
Диапазон регулирования температуры пода, °С	50...300
Время разогрева пода до 220°С	25
Управление	
Поддерживание установленной температуры пода	автоматическое
Сигнальные лампы работы ТЭНов и подключения сковороды к электросети	установлены
Комплектация	
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ), шт.	1

Сковорода электрическая СЭСМ-0,5ЛЧ



Размеры в рамке – место подвода электропитания

Материал: рабочая и лицевые поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.

Масса нетто – 225кг,
Масса брутто – 280кг
Габариты в упаковке (ДхШхВ):
1500х960х1050мм
Объём в упаковке – 1,52м^3

Хранение на складе – не более чем в 2 яруса

Чаша сковороды отлита из чугуна.

Нагрев пода чаши сковороды осуществляется ТЭНами, установленными под подом. Заданная температура пода поддерживается в автоматическом режиме терморегулятором, который имеет диапазон регулирования от 50 до 300^{0}С. Доступ к контактам ТЭНов предусмотрен с тыльной стороны чаши.

Справа, на панели, размещены рукоятка терморегулятора, лампа, сигнализирующая о подключении сковороды к электросети и лампа, сигнализирующая о включении – выключении ТЭНов. Для обслуживания приборов управления, панель можно открыть.

Чаша сковороды наклоняется на угол, необходимый для удобной выгрузки продуктов, при помощи винтового механизма. Слева, размещён маховик механизма наклона чаши. Наклон чаши, для выгрузки продукта, осуществляется, при открытой крышке, вращением маховика. Возврат чаши в рабочее положение осуществляется вращением маховика в противоположную сторону. При наклоне чаши, с включенными ТЭНами, на угол более 12° от горизонтали, ТЭНы автоматически отключаются.

Чаша накрывается откидной крышкой, снабжённой пружинным механизмом, который обеспечивает легкий подъем и фиксацию крышки в открытом положении. Крышка препятствует разбрызгиванию продукта в процессе приготовления, уменьшает теплопотери и предотвращает попадание конденсата на наружные поверхности сковороды.

Технические характеристики	
Параметры подключения к электросети	3N, 220В ~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12,0
Напряжение на нагревательных элементах, В	220
Площадь пода чаши сковороды, м^2	0,5
Номинальный объём чаши сковороды, дм^3 (литров)	75
Диапазон регулирования температуры пода, °С	50...300
Время разогрева пода до 220°С	35
Управление	
Поддерживание установленной температуры пода	автоматическое
Сигнальные лампы работы ТЭНов и подключения сковороды к электросети	установлены
Комплектация	
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ПС и РЭ), шт.	1

Рекомендации по эксплуатации и обслуживанию

При монтаже, техническом обслуживании, эксплуатации и ремонте оборудования, обязательно соблюдайте требования и рекомендации, приведённые в ПС и РЭ.

Монтаж, техническое обслуживание и ремонт оборудования должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово – технологического и холодильного оборудования, прошедшими обучение и имеющими группу по электробезопасности не ниже 3 и соответствующее удостоверение.

После разгрузки приобретённого оборудования необходимо:

1. Проверить состояние упаковки.
2. Распаковать изделие.
3. Ознакомиться с ПС и РЭ.
4. Проверить комплектность и произвести визуальный осмотр изделия.

Обслуживающий персонал должен пройти инструктаж по охране труда на рабочем месте, ознакомиться и выполнять требования ПС и РЭ.

Изделия из нержавеющей стали поставляются упакованными в защитную пленку, которую необходимо снять перед началом использования оборудования.

ВНИМАНИЕ! Не используйте при удалении защитной пленки режущие инструменты во избежание нанесения царапин и порезов на поверхности изделия.

После удаления плёнки рекомендуем протереть поверхности с использованием чистящего средства для нержавеющей стали (например, 3M Stainless & Polish для нерж. стали или аналогичным).

Прежде чем начать пользоваться оборудованием, рабочие поверхности следует вымыть горячей мыльной водой, после чего ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Не режьте продукты непосредственно на столешницах, во избежание глубоких царапин. Не двигайте по столешницам царапающие предметы.

Избегайте падения различных предметов на поверхность изделия.

При эксплуатации оборудования, необходимо соблюдать требования ПС и РЭ, а так же правила техники безопасности.

Категорически запрещается:

- подключать оборудование к электросети без заземления и устройства защитного отключения (УЗО)
- оставлять работающее оборудование без присмотра
- эксплуатировать не исправное оборудование
- оставлять включённым не загруженное продуктами оборудование
- охлаждать нагретые части оборудования водой, либо другими жидкостями
- производить ремонт оборудования силами обслуживающего персонала
- производить санитарную обработку на подключённом к электросети оборудовании
- детям находиться вблизи оборудования

При появлении, каких - либо признаков ненормальной работы оборудования, а также, при обнаружении неисправностей в электрической части или утечки хладагента – следует немедленно отключить оборудование от электросети и вызвать обслуживающего механика.

Следует, периодически проверять исправность электропроводки и заземления, а так же подключать оборудование к электросети только после устранения неисправностей.

Рекомендации по уходу

При уходе за оборудованием, обязательно соблюдайте требования и рекомендации, приведённые в ПС и РЭ.

Изделия из нержавеющей стали требуют тщательного и внимательного ухода. Если Вы хотите, чтобы они прослужили Вам дольше, ухаживайте за ними ежедневно.

Уход за оборудованием заключается в ежедневной влажной уборке с использованием, не агрессивных и не содержащих твердых абразивных веществ, моющих средств.

Мыть изделия рекомендуется сразу после использования, не допуская засыхания грязи и остатков пищи. Если остатки пищи все-таки засохли на поверхности, их необходимо размягчить горячей, мыльной водой и затем удалить мягкой салфеткой.

После окончания уборки поверхности следует насухо протереть.

Чистить изделия рекомендуется, избегая круговых движений. Не следует использовать жесткие губки, щетки и другие предметы, способные поцарапать поверхности.

Минеральные вещества, содержащиеся в воде, могут привести к образованию налета. Он легко устраняется специальными средствами.

Для мытья и чистки изделий предпочтительно пользоваться средствами, предназначенными специально для нержавеющей стали (например: "3M Stainless & Polish", "Tophouse", "Domax", "Kochfeld", "CifStainless Steel Spray", "Блеск стали" или аналогичными).

Недопустимо применять чистящие и дезинфицирующие средства, содержащие в составе хлор, твердые абразивные вещества.