



RoboLabs
Incredible machines for funfood & fastfood

28.93.15.123

код продукции по ОКПД2

Печь для пиццы конвейерная
RoboChef 800
Паспорт



TM 3657(3661).00.00.000 ПС

Содержание

1	Назначение.....	3
2	Технические характеристики.....	4
3	Комплект поставки.....	5
4	Гарантийные обязательства	6
5	Свидетельство об упаковывании.....	7
6	Свидетельство о приемке	8

Внимание! Особая осторожность!»

Перед использованием изделия необходимо ознакомиться с мерами безопасности и правилами работы, изложенными в руководстве по эксплуатации.

1 Назначение

Печь конвейерная электрическая RoboChef 800 предназначена для выпечки пиццы.

Пицца в печи готовится конвекцией горячего воздуха от электрических нагревателей (ТЭНов). Равномерное нагревание заготовок обеспечивается рассчитанным перераспределением воздушных потоков внутри тепловой камеры. Скорость движения конвейера из нержавеющей сетки можно плавно регулировать, обеспечивая необходимое время присутствия пиццы в зоне нагрева. Функция реверса (изменения направления движения) конвейера позволяет удобно разместить печь на небольшой площади, а также производить дополнительную тепловую обработку продукта, не переставляя его на другой конец конвейера.

Имеется возможность установки до 3-х печей друг на друга, что позволяет повысить производительность на имеющихся площадях. После выключения печи система продолжает работать для охлаждения корпуса до безопасной температуры. Кроме того, предусмотрено отключение ТЭНов в случае выхода из строя вентилятора системы нагнетания воздуха в камеру.

Подставка, крышка и вытяжной зонт не входят в комплект поставки и заказываются отдельно.

Данная продукция является технически сложным товаром (не бытовым), предназначена для использования на предприятиях общественного питания и торговли и не предназначена для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

2 Технические характеристики

Таблица 1 – Технические характеристики.

Характеристика	Значение
Производительность ¹ , пицц в час	до 70 (диаметр 40 см) или до 130 (диаметр 30 см)
Номинальное напряжение, В	380
Частота, Гц	60
Максимальный ток, А	43
Максимальная мощность, Вт	27800
Энергопотребление ² , кВт*ч	11
Длина рабочей камеры, мм	1000
Ширина конвейерной ленты, мм	800
Масса, кг	300
Габаритные размеры, мм	1920x1600x535
Степень защиты электрооборудования от влаги и пыли	IP 22

¹ Производительность указана для пиццы диаметром 30 см и времени приготовления 3 мин. 30 сек. Производительность печи при диаметре пиццы 40 см и времени приготовления 4 мин. 30 сек. составит до 70 пицц в час.

² Данные получены в результате тестирования при следующих условиях: установленная температура в камере печи 300°C, температура окружающей среды в тестовой лаборатории 25°C, конфигурация камеры без заглушек, описанных в п. 4.2, тестирование проводилось без продукта в режиме ожидания.

3 Комплект поставки

Таблица 2 – Комплект поставки.

Наименование	Кол-во
1 Печь электрическая конвейерная «RoboChef 800», шт.	1
2 Воздуховоды верхние, шт.	3
3 Воздуховоды нижние, шт.	4
4 Планка для установки верхних воздуховодов, шт.	1
5 Планка для установки нижних воздуховодов, шт.	1
6 Упор для пиццы фронтальный, шт.	1
7 Упор для пиццы боковой, шт.	1
8 Ведомость эксплуатационных документов, экз.	1
9 Паспорт, экз.	1
10 Руководство по эксплуатации, экз.	1

4 Гарантийные обязательства

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу оборудования в течение 12 месяцев с момента получения оборудования дилером (по транспортным документам) или в случае продажи через структуры компании Деловая Русь с момента продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Технические характеристики оборудования могут быть изменены в любое время при совершенствовании изделия и по другим причинам. Приведенные в настоящем документе технические характеристики служат в качестве ориентира для пользователя при определении пригодности оборудования для задач пользователей и не являются предметом гарантийного обязательства.

Перегрев ТЭНов из-за несоблюдения правил работы не является гарантийным случаем.

Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения изделия произошедшего по вине потребителя.

При соблюдении требований этого руководства производитель гарантирует нормальную и безопасную эксплуатацию оборудования. Неправильное использование оборудования может привести к угрозе нанесения травм, и даже смерти персонала. Производитель и Поставщик не несут ответственности за любые инциденты и нанесения ущерба здоровью, вызванные неправильной эксплуатацией оборудования и несоблюдением руководства по эксплуатации.

В виду постоянного совершенствования изделия, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Реквизиты изготовителя:

ООО «НПО Тверьторгмаш»

Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11

Телефон официального сервисного центра в России +7(495) 956-36-63

5 Свидетельство об упаковывании

Печь для пиццы
конвейерная

RoboChef 800

№

наименование изделия

обозначение

заводской номер

(подчеркнуть)

Упакован(а) Печь для пиццы конвейерная согласно требованиям,
RoboChef 800
предусмотренным в действующей технической документации.

должность

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число

6 Свидетельство о приемке

Печь для пиццы
конвейерная

RoboChef 800

№

наименование изделия

обозначение

заводской номер

изготовлен(а) и принят(а) в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан(а) годным(ой) для эксплуатации.

Инженер ОТК

М.П.

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число