

RoboLabs

Incredible machines for funfood & fastfood

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ROBOSUGAR CPA-10(A)



2018

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ РУКОВОДСТВО!
К РАБОТЕ НА ОБОРУДОВАНИИ ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛ, ПРОШЕДШИЙ ИНСТРУКТАЖ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ АППАРАТ С ПУСТЫМ КОТЛОМ! ЭТО ПРИВЕДЁТ К ВЫХОДУ АППАРАТА ИЗ СТРОЯ!



ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПОПКОРНА!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ АППАРАТ, НЕ ОТКЛЮЧИВ ЕГО ОТ СЕТИ!
ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ДАННЫМ ПРАВИЛОМ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЛУЧЕНИЮ ТРАВМЫ ИЛИ СМЕРТИ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ АППАРАТ, НЕ ДОЖДАВШИСЬ ЕГО ОХЛАЖДЕНИЯ! ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ДАННЫМ ПРАВИЛОМ ЧРЕВАТО ПОЛУЧЕНИЕМ СЕРЬЁЗНЫХ ОЖОГОВ!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ АППАРАТА И РАЗБИРАТЬ ЕГО!



ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ КАРАМЕЛИЗАТОРА ВОДОЙ, ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПРОТИРАТЬ ВЛАЖНОЙ ВЕТОШЬЮ!



ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МНОГИЕ ЧАСТИ АППАРАТА ГОРЯЧИЕ!
ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!



БЕРЕГИТЕСЬ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ! **ОПАСНОСТЬ ТРАВМ!**

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ

Карамелизаторы RoboSugar CPA-10A (автомат) и RoboSugar CPA-10 (полуавтомат) предназначены для приготовления карамелизованного попкорна.

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность ¹	до 14 кг/ч
Рабочий объём	37,5 л
Номинальное напряжение	3 фазы 400 В
Номинальная частота	50/60 Гц
Номинальная мощность	5.5 кВт
Размеры (ДхШхВ)	(CPA-10) 1650x810x1500 мм (CPA-10A) 1800x810x1650
Масса	(CPA-10) 160 кг (CPA-10A) 170
Пыле- и влагозащита	IP22

Аппараты RoboSugar CPA-10A и RoboSugar CPA-10 изготовлены в соответствии с требованиями ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Декларация о соответствии принята на основании протокола № 5192-219-1612/Р от 03.12.2014 года. Испытательной лаборатории Общества с ограниченной ответственностью «Ремсервис», аттестат аккредитации регистрационный № РОСС RU.0001.21AB80.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ТС № RU Д- RU.АЛ16.В.44152 Дата регистрации декларации о соответствии 03.03.2015

А также в соответствии с директивами 2006/42/EC Machinery Directive; 2014/35/EU Low Voltage Directive; 2014/30/EU EMC Directive

Сертификат CE №161299117 от 20.06.2016

¹ Зависит от используемой рецептуры и ингредиентов

1.3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект карамелизаторов RoboSugar CPA-10A и CPA-10 входит:

Карамелизатор RoboSugar CPA-10(A)	1 шт
Контейнер для попкорна ²	1 шт
Контейнер для готового продукта	1 шт
Крышка котла	1 шт
Документация	1 комп.

1.4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Внешний вид карамелизатора RoboSugar Auto представлен на рис.1:

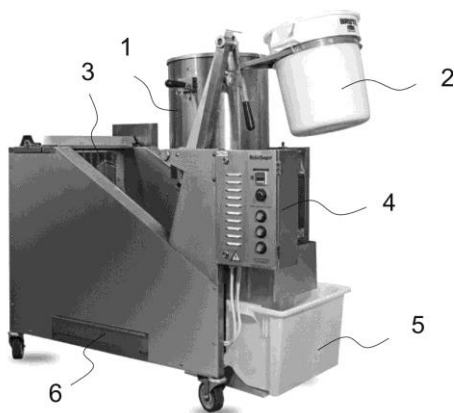


Рис.1 Общий вид RoboSugar 10 Auto

(1) – котёл; (2) – контейнер для попкорна; (3) – конвейер охлаждения; (4) – панель управления; (5) – контейнер для готового продукта; (6) – лоток для отходов

² Только для RoboSugar CPA-10A

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

2.1 ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА И БЛОКИРОВКИ

Аппарат можно выключить в любое время, повернув основной переключатель в положение ВЫКЛ.

В электрическую цепь перед твердотельными реле, которые управляют работой ТЭНов, установлен контактор, к которому подключен аварийный термостат, чувствительный элемент которого установлен в котле. В случае выхода из строя либо твердотельных реле, либо системы автоматики и при бесконтрольном нагреве ТЭНов сработает аварийный термостат, который отключит ТЭНы, предотвратив перегрев котла.

На входе аппарата установлен автоматический выключатель, который отключает аппарат в случае короткого замыкания, а также реле контроля напряжения, защищающее аппарат от включения при уровне напряжения в сети ниже или выше заданных пределов, что исключает возможность выхода аппарата из строя вследствие ошибки подключения или перепадов напряжения в сети.



ВНИМАНИЕ! НЕСТАБИЛЬНОЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ МОЖЕТ НАРУШИТЬ НОРМАЛЬНУЮ РАБОТУ АППАРАТА!

2.2 УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Оборудование должно эксплуатироваться при температуре окружающего воздуха от +5°C до +40°C и относительной влажности не более 45% при температуре 40°C. Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м. Степень защиты попкорн аппарата IP22 (МЭК 60529). В соответствии со стандартом ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1) аппарат должен быть подключен к розетке имеющей заземляющий контакт.

В процессе работы карамелизатор выделяет большое количество влаги и тепла, что отрицательно сказывается на качестве готового

продукта. Поэтому необходимо оборудовать место установки аппарата вытяжной вентиляцией мощностью не менее 500 м³/ч с вытяжным зонтом размером 800x800 мм, расположенным над котлом аппарата.

Среди прочих факторов, качество готового продукта (попкорна) прямо зависит от условий эксплуатации аппарата. Подробнее см. раздел 2.7

2.3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Аккуратно распакуйте карамелизатор, проверьте комплектность и удалите защитную пленку со всех поверхностей. Установите карамелизатор на ровную поверхность.

Для модели карамелизатора RoboSugar CPA-10A необходимо смонтировать штангу с баком для загрузки попкорна в котел (см. приложение В).

Установите щиток под сетку со стороны котла. Этот щиток упрощает обслуживание карамелизатора. В процессе длительной эксплуатации оборудования на этом щитке будут собираться ломаный попкорн и отходы.

Проверьте положение силиконового скребка приводного вала конвейера охлаждения (в верхней части аппарата). Для этого необходимо открутить четыре винта-барашка и снять защитный кожух. Силиконовый скребок должен находиться как можно ближе к сетке, но не касаться её.

Перед тем, как приступить к работе, установите подставку для ящика.

2.4 ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

Подключение аппарата к сети должно выполняться квалифицированным электриком. Аппарата использует трехфазную сеть с проводом заземления. Схема подключения приведена на рис.2

После подключения к сети проверьте направление вращения

приводного вала транспортировочной сетки. Для этого включите аппарат и нажмите кнопку МЕШАЛКА. Мешалка должна вращаться по часовой стрелке.

Далее нажмите кнопку ОХЛАЖДЕНИЕ, для запуска режима охлаждения. Проверьте направления движения ленты конвейера в режиме охлаждения – она должна двигаться вверх.

Если мешалка или лента конвейера вращаются в другую сторону, то отключите аппарат от сети и поменяйте местами в сетевой вилке две фазы, развернув поворотный механизм вилки на 180 градусов, как показано на рис.3.



Рис.2 Схема подключения



Рис.3 Изменение фаз

2.5 РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРАМЕЛИ

Указанные рецепты не единственно возможные. В зависимости от потребностей клиента оптимальный результат может быть получен при изменении рецепта. Во многих случаях клиенты не боятся экспериментировать с пропорциями ингредиентов, и это правильно!

Рецепт приготовления карамели № 1:

смесь Super Caramel Premix или аналогичная – 1300 г
сахар свекольный или коричневый тростниковый – 1200 г
масло кокосовое или сливочное – 200 гр
вода³ – 500 г
лецитин Free-N-Easy⁴

Рецепт приготовления карамели № 2:

смесь Super Caramel Premix или аналогичная – 1050 г
сахар свекольный или коричневый тростниковый – 750 г
масло кокосовое – 150 г
вода – 375 г

Рецепт приготовления карамели № 3:

смесь Super Caramel Premix или аналогичная – 1100 г
сахар свекольный или коричневый тростниковый – 1000 г
масло кокосовое – 200 г
вода – 300 г

³ Основная задача воды — обеспечить равномерное перемешивание всех компонентов; практически вся вода выпарится в процессе приготовления карамели. Необходимо учитывать это при составлении технологических карт.

⁴ Лецитин Free'N'Easy (Gold Medal) предотвращает слипание попкорна. Его необходимо наносить на уже покрытый карамелью попкорн перед охлаждением.

2.6 ОПИСАНИЕ РАБОТЫ АППАРАТА

На панели управления карамелизатора RoboSugar CPA-10A и RoboSugar CPA-10 (рис.4) располагаются следующие элементы: терморегулятор, двухпозиционный переключатель, три кнопки с подсветкой: НАГРЕВ, МЕШАЛКА, ОХЛАЖДЕНИЕ.

Для удобства взаимодействия с карамелизатором на каждой стадии работы аппарата будет гореть соответствующий индикатор. Кроме этого, можно вручную запустить очередную стадию, нажав соответствующую кнопку.

Работа аппарата состоит из следующих стадий:

СТАДИЯ НАГРЕВА

Смесь в котле нагревается до готовности. Мешалка работает периодически, что обеспечивает однородность смеси. Почти вся вода, содержащаяся в смеси, выкипает на этой стадии. Как только смесь готова, звучит звуковой сигнал и предварительно «раскрытый» попкорн загружается в котёл.

СТАДИЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

На стадии перемешивания мешалка работает непрерывно, обеспечивая равномерное нанесение смеси на попкорн. По истечении 1,5 минут раздаётся звуковой сигнал и карамелизированный попкорн выгружается на конвейер охлаждения.



Рис.4 Панель управления

См. раздел ЗАПУСК СЛЕДУЮЩЕЙ ПАРТИИ ниже.

СТАДИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ

Карамелизированный попкорн должен быть охлаждён и очищен от примесей (ломаный попкорн, шелуха и т.п.). Конвейер охлаждения работает непрерывно, обеспечивая охлаждение попкорна и одновременную сепарацию отходов (ломаного попкорна, шелухи, крошек и т.п.).

По завершении стадии охлаждения, готовый попкорн автоматически выгружается в приёмный контейнер. Завершение стадии обозначается звуковым сигналом.

ЗАПУСК СЛЕДУЮЩЕЙ ПАРТИИ



ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ СЛЕДУЮЩЕЙ ЗАКЛАДКИ НЕОБХОДИМО
ГОТОВИТЬ ЗАРАНЕЕ!

Как только предыдущая порция карамелизированного попкорна оказалась на конвейерной сетке, а котёл вернулся в исходное положение, аппарат готов к запуску следующей партии. Кнопка НАГРЕВ будет мигать.

Так как котёл достаточно горячий, необходимо заранее приготовить все ингредиенты карамельной смеси и загружать их в котёл быстро один за другим. Вначале необходимо загрузить масло, потом сухие ингредиенты, и затем воду. После этого следует немедленно нажать мигающую кнопку НАГРЕВ для запуска процесса приготовления. Вращение мешалки предотвратит подгорание ингредиентов в котле или преждевременное выпаривание воды.

Запуск следующей партии, выполняемый своевременно, позволяет добиться максимальной производительности аппарата.

Особенности работы на автоматическом и полуавтоматическом аппаратах приведены далее.

Карамелизатор RoboSugar CPA-10

Чтобы приготовить карамельный попкорн, необходимо сделать следующее:

1. Засыпьте ингредиенты карамели в котел согласно используемому рецепту, загрузите заранее подготовленный попкорн в пластиковый бак.
2. Поверните переключатель ПРИГОТОВЛЕНИЕ в положение ВКЛ, установите необходимую температуру приготовления и нажмите кнопку НАГРЕВ.
3. При достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал. Загрузите в котел попкорн и нажмите кнопку МЕШАЛКА. Начнется процесс перемешивания попкорна и карамельной смеси.
4. По истечении процесса перемешивания раздастся звуковой сигнал. Нажмите кнопку ОХЛАЖДЕНИЕ, запустится конвейерная сетка. Выгрузите карамельный попкорн на сетку, вручную наклонив котёл. Попкорн начнёт охлаждаться и разделяться на фракции. После завершения стадии охлаждения попкорн будет выгружен в приёмный контейнер автоматически.

Карамелизатор RoboSugar CPA-10A

1. Снимите фиксирующую скобу (рис.5). Это металлическая скоба красного цвета, находящаяся в зацеплении с рукояткой котла и рукояткой пластикового бака:
2. Заложите ингредиенты карамели в котёл рецепту, загрузите заранее подготовленный попкорн в пластиковый бак.
3. Поверните переключатель ПРИГОТОВЛЕНИЕ в положение ВКЛ и установите необходимую температуру приготовления.



Рис.5 Фиксирующая скоба

Далее процесс приготовления будет происходить в автоматическом режиме.



НИЧЕГО НЕ ДОЛЖНО ПРЕПЯТСТВОВАТЬ ОПРОКИДЫВАНИЮ ЗАГРУЗОЧНОГО БАКА И КОТЛА!

ВО ВРЕМЯ ОПРОКИДЫВАНИЯ БАКА НЕ СТОЙТЕ В ЗОНЕ ДВИЖЕНИЯ БАКА — ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМЕ!

4. По окончании работы установите фиксирующую скобу и залейте в котёл воду для осуществления технического обслуживания.

2.7 КАЧЕСТВО ПРОДУКТА

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

В связи с конструктивными особенностями оборудования, значение температуры, устанавливаемое на температурном регуляторе, может быть разным, в зависимости от используемых ингредиентов и рецептуры. Целью работы аппарата является не достижение какого-то конкретного значения температуры, а приготовление карамели до готовности. Следующие рекомендации помогут вам найти оптимальное значение температуры.

Сделайте порцию карамелизованного попкорна с температурой, установленной на значение по умолчанию — 165°C. Оцените вкус получившегося продукта.

Если карамель липнет к зубам (как ириска), это означает, что карамель *недоварена*; следовательно, надо установить на терморегуляторе *большее* значение температуры.

Если карамель горчит и имеет жжёный вкус, это значит, что карамель *переварена*; следовательно, надо установить на терморегуляторе *меньшее* значение температуры.

Нормально сваренная и охлаждённая карамель хрустит и не липнет к зубам.

Иногда в процессе работы аппарата может наблюдаться т.н. «выбег» температуры, когда на дисплее терморегулятора отображается значение температуры, превышающее заданное значение. Обычно это может произойти после освобождения котла, т.е. в конце стадии перемешивания. Это нормально и не является признаком неисправности аппарата.

При этом рекомендуется организовывать рабочий процесс таким образом, чтобы сразу после освобождения котла либо загружать новую порцию ингредиентов карамельной смеси, либо заливать воду для технического обслуживания аппарата.

ХРУСТКОСТЬ ПОПКОРНА

Хрусткость карамелизованного попкорна зависит от свойств карамели. Для того, чтобы быть хрустящей, карамель должна быть правильно сварена, что означает практически полное отсутствие воды в смеси.

Однако, даже если карамель приготовлена правильно, результат может быть не очень хорошим. Попкорн очень гигроскопичный продукт. Очень важно убедиться, что попкорн, подвергающийся карамелизации, имеет влажность не более 1,0—1,5%. В противном случае, избыточная влага, содержащаяся в попкорне, после карамелизации перейдёт в карамель и продукт слипнется.

Кроме обеспечения определённых условий в производственном помещении (см. раздел 2.2), может потребоваться дополнительное оборудование для поддержания свойств попкорна в течение промежуточных фаз его обработки, а также его сохранения как готового продукта.

2.8 ПАРАМЕТРЫ РАБОТЫ⁵

Некоторые параметры работы аппарата могут быть изменены. Для того, чтобы войти в режим изменения параметров, необходимо нажать и удерживать кнопки НАГРЕВ и ОХЛАЖДЕНИЕ, после чего включить аппарат переключателем ПРИГОТОВЛЕНИЕ, переведя его в положение ВКЛ. Признаком активации режима изменения параметров является повторяющийся звуковой сигнал.

По умолчанию заданы следующие параметры работы карамелизатора:

- 1 – периодичность перемешивания во время нагрева 5 секунд;
- 2 – продолжительность процесса перемешивания 90 секунд;
- 3 – время охлаждения карамели на сетке 300 секунд.

⁵ Данный раздел относится к аппаратам RoboSugar и RoboSugar Auto с серийными номерами начиная с 1338.215.04.164.

Количество миганий каждого индикатора соответствует следующим параметрам работы:

<i>Период мешалки</i>	<i>работы Процесс перемешивания</i>	<i>Процесс охлаждения</i>
 <ul style="list-style-type: none"> 1 - 2,5с 2 - 5,0с 3 - 7,5с 4 - 10,0с 5 - 12,5с 6 - 15,0с 7 - 17,5с 8 - 20,0с 	 <ul style="list-style-type: none"> 2 - 60с 3 - 90с 4 - 120с 5 - 150с 6 - 180с 	 <ul style="list-style-type: none"> 2 - 120с 3 - 180с 4 - 240с 5 - 300с 6 - 360с

Таким образом, по умолчанию индикатор НАГРЕВ будет мигать 2 раза, индикатор МЕШАЛКА – 3 раза, индикатор ОХЛАЖДЕНИЕ – 5 раз.

Для того чтобы изменить какой-либо параметр, нужно нажать соответствующую кнопку. Каждое нажатие кнопки увеличивает параметр до следующего значения в сторону увеличения. После достижения максимального значения повторное нажатие кнопки установит минимальное значение параметра.

Например, необходимо изменить время охлаждения с 300 с до 240 с. Для этого необходимо нажать кнопку ОХЛАЖДЕНИЕ четыре раза (360с – 120с – 180с – 240с). После изменения индикатор будет мигать 4 раза. В случае, если надо изменить время перемешивания с 90 с до 150 с, следует нажать кнопку МЕШАЛКА два раза (120с – 150с).

Для того чтобы выйти из режима изменения параметров, выключите карамелизатор, переведя переключатель ПРИГОТОВЛЕНИЕ в положение ВЫКЛ. При очередном включении аппарат начнёт работу с новыми параметрами.

3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

3.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Цель технического обслуживания — поддержание в рабочем состоянии аппарата в течение всего срока службы, а также обеспечение правил безопасности.

Техническое обслуживание аппарата должно производиться по мере загрязнения отдельных частей аппарата.

Рекомендуемый⁶ график обслуживания приведён в следующей таблице:

<i>ПРОЦЕДУРА</i>	<i>ПЕРИОД</i>
Чистка котла	ежедневно
Чистка лотка	ежедневно
Чистка внешних поверхностей	ежедневно
Чистка приводного вала конвейера	еженедельно
Чистка конвейера	еженедельно



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ ИНСТРУМЕНТЫ!
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА!



ОТКЛЮЧИТЕ АППАРАТ ОТ СЕТИ ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ
ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ!

⁶ График примерный. Процедуры технического обслуживания должны проводиться по мере необходимости.

3.2 ПОРЯДОК ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЧИСТКА КОТЛА⁷

В конце рабочей смены котел карамелизатора необходимо тщательно промыть тёплой водой. Залейте в котел не более 4 л воды, и включите аппарат в режиме НАГРЕВ.

Закройте котёл крышкой, дождитесь закипания воды и дайте воде покипеть несколько минут. Выключите аппарат и оставьте котел отмокать. Эта процедура позволит очистить внутреннюю поверхность котла. Дождавшись, пока котёл остынет, можно приступать к чистке котла.

В случае сильного загрязнения дна котла рекомендуется использовать специальное чистящее средство.



НЕ ДОПУСКАЙТЕ ВЫКИПАНИЯ ВСЕЙ ВОДЫ ИЗ КОТЛА!



НЕ ЗАЛИВАЙТЕ В КОТЁЛ БОЛЕЕ 4 Л ВОДЫ!



НЕ СНИМАЙТЕ КРЫШКУ, ПОКА КОТЁЛ НЕ ОСТЫЛ!
ВНУТРИ ГОРЯЧИЙ ПАР! ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

ЧИСТКА ЛОТКА

Вытащите лоток, удалите мусор и отходы, после чего промойте лоток тёплой водой.

⁷ Для чистки котла аппарат должен быть включён в сеть.

ЧИСТКА ЩИТКА

Под сеткой со стороны ящика для готового попкорна расположен щиток, на котором в процессе охлаждения остается значительное количество ломаного карамельного попкорна. Этот щиток необходимо ежедневно вытаскивать и промывать теплой водой.

ЧИСТКА ПРИВОДНОГО ВАЛА КОНВЕЙЕРА

Раз в неделю (при необходимости чаще) следует протирать скребок и шестерни приводного вала от налипших частиц попкорна и карамели. Для этого необходимо снять кожух приводного вала, отвинтив 4 винта-барашка.

Затем необходимо промыть скребок и раму, на которой лежит скребок, а также шестерни приводного вала. Для протирки скребка его необходимо снять. Чистку шестерней удобно выполнять щёткой средней жесткости. По завершении чистки скребок необходимо установить на место. Скребок должен быть установлен как можно ближе к сетке, но не касаться её. После установки скребка необходимо установить кожух и закрепить его винтами-барашками.

ЧИСТКА КОНВЕЙЕРНОЙ ЛЕНТЫ

При нормальной работе аппарата загрязнения сетки минимальны. Используйте влажную ветошь для очистки ленты конвейера при необходимости.



ВНИМАНИЕ! В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ КАРАМЕЛИЗАТОРА НА ПОВЕРХНОСТИ МОТОРА МЕШАЛКИ КОТЛА МОЖЕТ СОБИРАТЬСЯ НЕЗНАЧИТЕЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО КОНДЕНСАТА С ПРИМЕСЯМИ КАРАМЕЛЬНОГО СИРОПА. РЕКОМЕНДУЕТСЯ УДАЛЯТЬ ЕГО ПО МЕРЕ НЕОБХОДИМОСТИ С ПОМОЩЬЮ ВЛАЖНОЙ ТРЯПКИ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИВ АППАРАТ ОТ СЕТИ!

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Аппарат может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта.

Условия транспортирования аппарата по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.

Условия транспортирования в части воздействия механических факторов – по группе (С) ГОСТ 23216-78.

5. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Аппараты RoboSugar CPA-10A, CPA-10 соответствуют требованиям ТУ 5151-022-74387948-2013 и признаны годными к эксплуатации.

Оборудование соответствует требованиям ТУ 5151-022-74387948-2013 и признано годным к эксплуатации.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

CPA-10(A)

Наименование изделия

Серийный номер

Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации.

Инженер ОТК

М.П.

Личная подпись

Расшифровка подписи

ДД.ММ.ГГГГ

6. 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 руководства 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.

Приведенная в настоящем документе информация была тщательно проверена и считается точной; тем не менее, предприятие-изготовитель не несет ответственности за допущенные типографские ошибки или опечатки.

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

7. РЕКВИЗИТЫ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ООО «НПО Тверьторгмаш»,

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

Телефон официального сервисного центра в России

+7(495) 956-36-63

ПРИЛОЖЕНИЕ А.

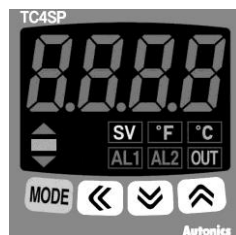
СПЕЦИФИКАЦИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СХЕМЕ

ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАЗНАЧЕНИЕ	МОДЕЛЬ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
AT	Аварийный термостат	TK24-13-1-220 Thermorex	230°C, 230В, 16А
BT	Датчик температуры	ДТС124-РТ100-А3.10/2 или ДТПК124-00.32/3 Овен	Р1100 или тип К
С	Конденсатор	ДПС-0,45-30 Electrointer	450В, 8uF
DC1	Температурный регулятор	TC4SP, Autonics	230В
	Разъём для температурного регулятора	PG-11, Autonics	—
DC2	ПЛК	DVP14SS211T, Delta	24В
DC3	Модуль расширений ПЛК	DVP08SN11T, Delta	24В
EK1, EK2, EK3	ТЭН	1GIK3CG41002, IRCA	230В, 20Ω
FU1, FU2, FU3	Предохранитель 8,5x31,5	DF2BA1000 Schneider Electric или E9F8GG10, ABB	400В, 10А
	Держатель предохранителей	DF83 Schneider Electric или E93/20, ABB	690В, 20А
HA	Зуммер	SC235B, Sonitron	24В
HL1, HL2, HL3	Контактный блок с лампой	B5, Emas	24В
K1, K2, K3, K4, K5	Электромеханическое реле	G2RV-SL700 DC24, Omron	24В, 4А
KM1, KM2, KM3	Контактор	LC1D09M7, Schneider Electric	230В, 9А
	Блокировка реверсивная	LAD9V2, Schneider Electric	—
M1	Асинхронный мотор с редуктором	Y100-140F104JB30G1542, Linix	230В
M2	Асинхронный мотор	AIP71B8	230В, 750rpm
QF	Автоматический выключатель	S203-C16, ABB	16А
SA	Переключатель	B100S20, Emas	4А
SB1, SB2, SB3	Кнопка без фиксации, жёлтая	B100DS, Emas	4А
TV	Блок питания	DVPPS02, Delta	24В, 2А
VS1, VS2, VS3	Твердотельное реле	HD2544ZD3, Owen	25А, 24В
VS4	Твердотельное реле	SA842070, Celduc	25А, 24В
YA1, YA2	Электромагнит (только RoboSugar CPA-10A)	YM-5030-24, Magnitek	24В

ПРИЛОЖЕНИЕ Б.

НАСТРОЙКА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА

(для аппаратов начиная с с/н 133821504164)



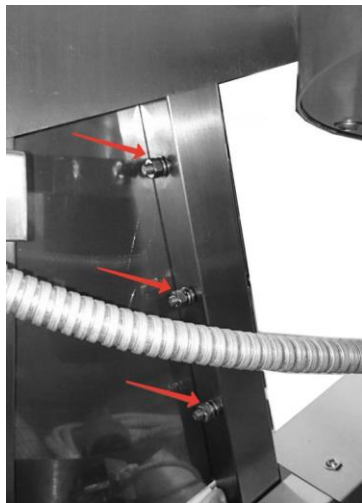
ГРУППА	ПАРАМЕТР	ЗНАЧЕНИЕ	ОПИСАНИЕ
PA-2	1 n-t	dPт.н	датчик температуры термосопротивление Pt100
	или	тс.а.н	датчик температуры термопара тип K
PA-2	L-Su	90	нижний предел уставки
PA-2	H-Su	180	верхний предел уставки
PA-2	out	55r	выход управления твердотельные реле
PA-2	AL-1	Ан 1. <input type="checkbox"/> Ан <input type="checkbox"/> .А	настройка сигнализации AL1
PA-2	hys	5	гистерезис сигнализации
PA-1	AL1	-5	установка температуры сигнализации AL1
PA-1	P	120	Диапазон пропорционального регулирования
PA-1	I	400	интегральная составляющая
PA-1	d	150	дифференциальная составляющая
PA-2	LoC	LoC2	блокировка настроек (все кроме рабочей температуры)

Температура приготовления SV по умолчанию выставляется 165°C Остальные параметры — по умолчанию.

ПРИЛОЖЕНИЕ С.

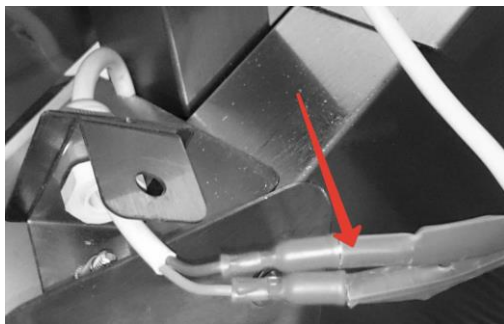
УСТАНОВКА ОПРОКИДЫВАЮЩЕГО МЕХАНИЗМА

1. Открутите три гайки установочных винтов. Демонтируйте установочные винты:

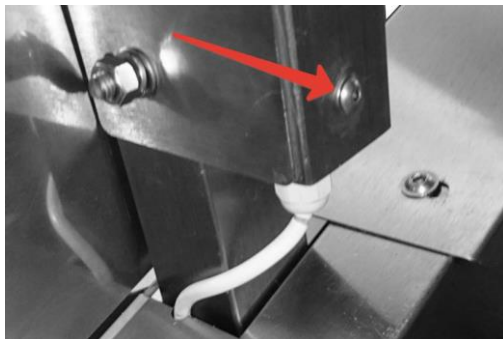


2. Установите штангу с баком для загрузки. Зафиксируйте штангу при помощи установочных винтов.

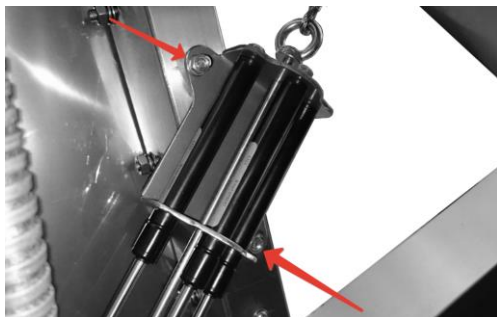
3. Подключите магнит штанги к питанию. Соответствие проводов по цвету не требуется. В случае необходимости заизолируйте место соединения.



5. Спрячьте провода с соединением в стойку штанги, после чего установите заглушку с проводом в торец штанги и закрутите фиксирующий винт.



6. Установите кронштейн с газовыми пружинами – это необходимо делать, опрокинув котел. Отрегулируйте положение кронштейна таким образом, чтобы стальной шток не цеплял за элементы кронштейна при подъеме и опрокидывании котла. Зафиксируйте кронштейн при помощи двух гаек.



7. Установите пластиковый бак в оправку и зафиксируйте его положение при помощи пластиковых стяжек.



ВНИМАНИЕ! ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ШТАНГИ И ПЛАСТИКОВОГО БАКА УБЕДИТЕСЬ, ЧТО В МОМЕНТ ОПРОКИДЫВАНИЯ КОТЕЛ НЕ ЦЕПЛЯЕТ БАК В ОБОИХ ПОЛОЖЕНИЯХ ПОСЛЕДНЕГО.

8. Если в момент опрокидывания котел цепляет за бак, то необходимо отрегулировать положение штанги, для этого ослабьте установочные винты.