

515122

**Гриль-станция,  
электрическая, модульная, 1-а зонная  
4 жарочных поверхности  
ГСЧ-4ЭМ2Л**

**ПАСПОРТ**

**ТМ 2626.00.00.000**

2016 г.

# 1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА ГРИЛЯ

## 1.1. НАЗНАЧЕНИЕ ГРИЛЯ

Гриль-станция ГСЧ-4ЭМ2Л (далее по тексту гриль) предназначен для приготовления пищи на специальных решетках, а также размещения в своих отсеках специального оборудования: холодильного стола Skycold (код ДР 74248), размерами 1260x650x650мм и двух печей-коптилен «Истома М» (код ДР 87230), установленных двух на друга с общими размерами 660x785x1580 мм (нижняя печь устанавливается на колеса, а верхняя без колес). Каждое из установленного специального оборудования выполняет свое назначение, в соответствии со своим паспортом-инструкцией.

## 1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Габаритные размеры, мм	
длина	2240
ширина	1050
высота	2200
2. Площадь нижних решеток, общая, м <sup>2</sup>	0,55
3. Площадь верхних решеток, общая, м <sup>2</sup>	0,4
4. Номинальная мощность, кВт	12,5
5. Номинальное напряжение, В	380
6. Частота, Гц	50
7. Рабочая температура	от 50 до 350 °С
8. Масса, кг	480
9. Класс защиты гриля по ГОСТ 14254-96	IP54
10. Вид климатического исполнения по ГОСТ 15150-99	УХЛ-3

### 1.3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки гриля входят:

Гриль в сборе (два упаковочных места - см. п.4)	1 шт.
Комплект ЗИПа	
скребок	1 шт.
щетка	1 шт.
крючок для подъема конфорки	2 шт.
подвеска с крючками для конфорок	1 шт.
вкладыш-ограничитель	1 шт.
лопатка для съема фильтров	1 шт.
Паспорт и инструкция по эксплуатации	1экз.

### 1.4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Гриль состоит из следующих основных элементов (см. рис.1):

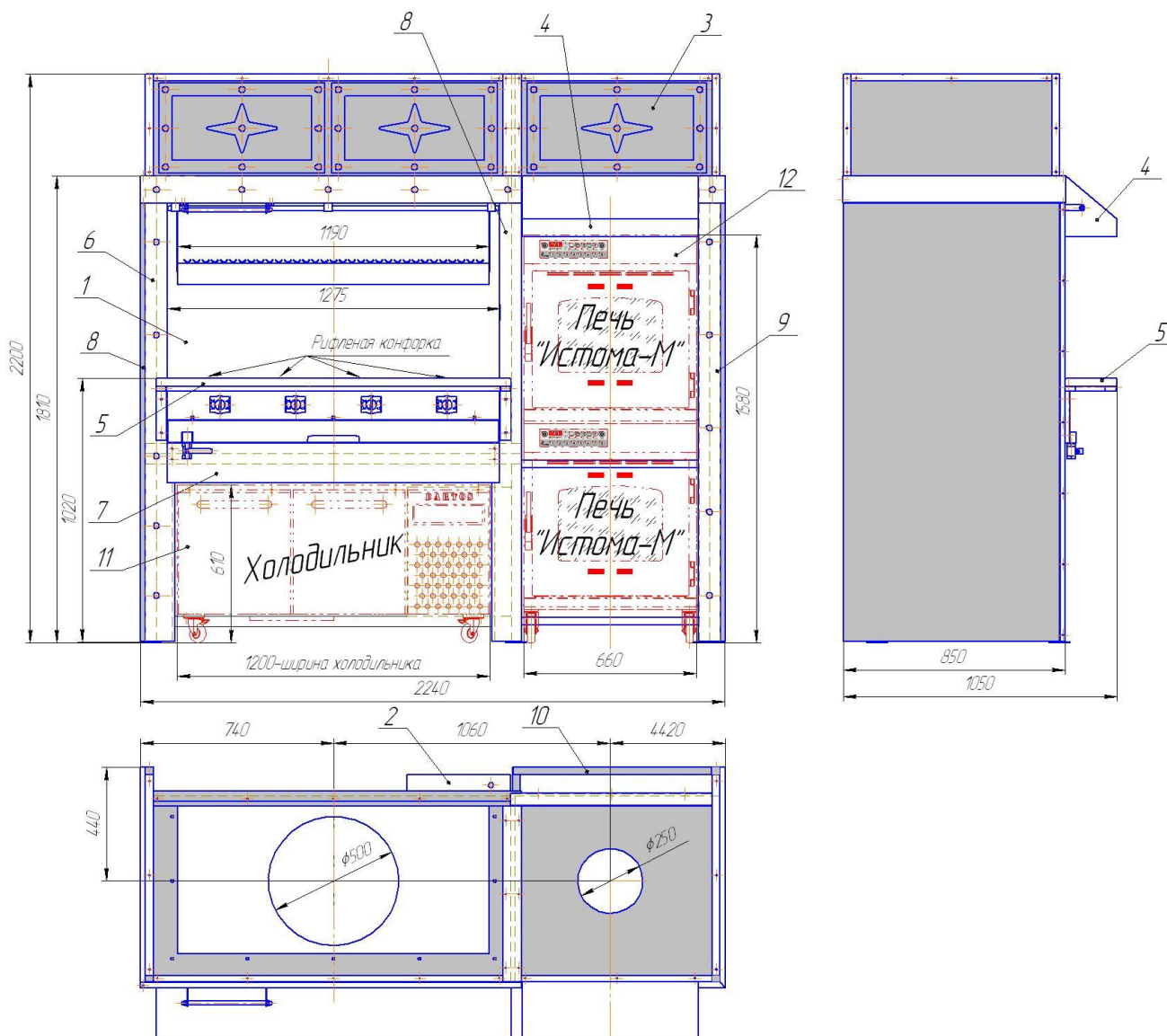


Рис. 1. Устройство гриля

- 1 – корпус левый;
- 2 – основание левое;
- 3 – зонт правый;
- 4 – съемный зонт-кепка со стыковочной рамкой;
- 5 – столешница с кронштейнами;
- 6 – декоративная вертикальная накладка;
- 7 – декоративная горизонтальная накладка;
- 8 – панель боковая;
- 9 – стойка боковая правая;
- 10 – распорка (2 шт.);
- 11 – ниша под установку холодильного стола Skycold;
- 12 – ниша под установку двух печей печей-коптилен «Истома М».

Корпус левый состоит из следующих основных элементов (см. рис.2):

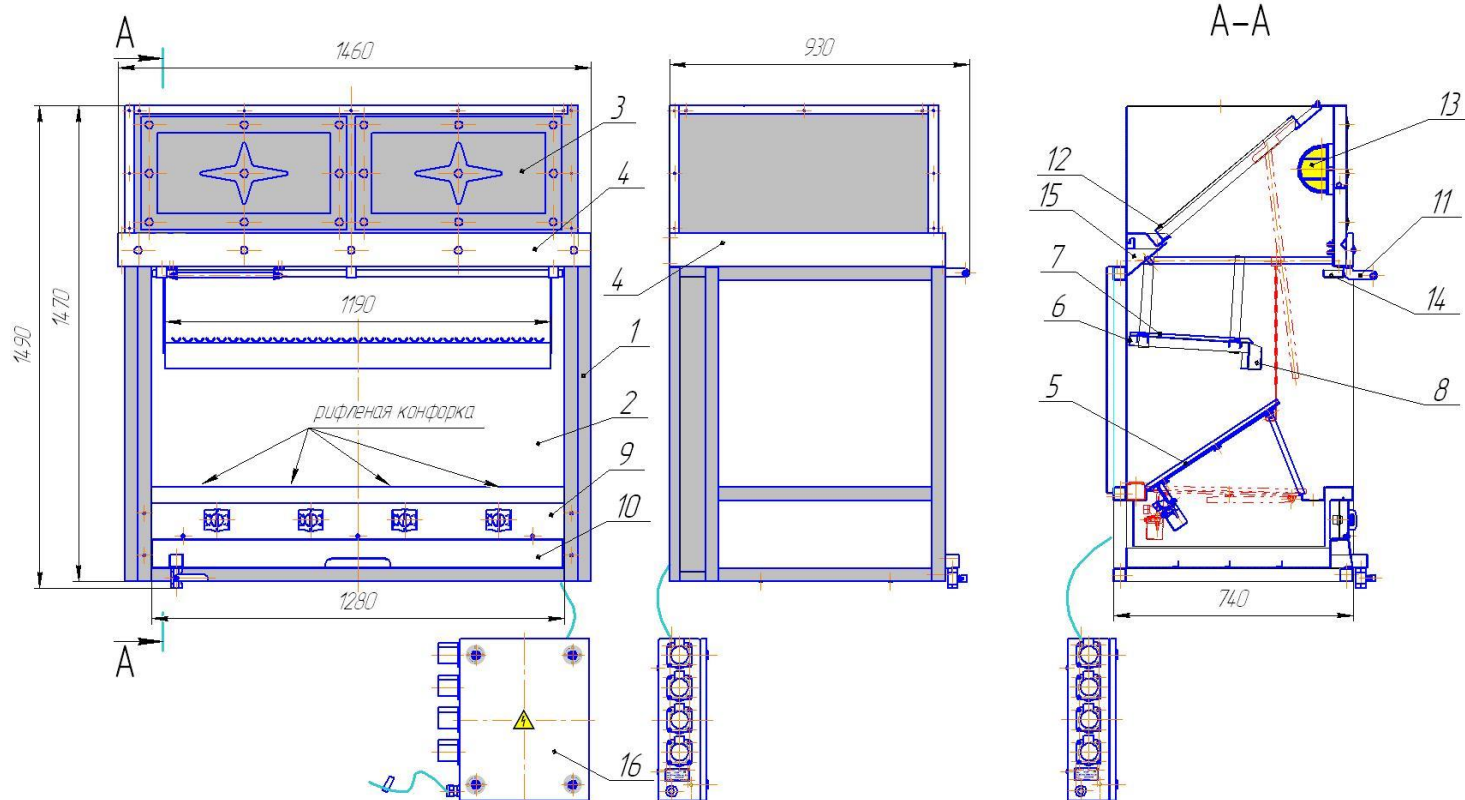


Рис. 2. Устройство корпуса левого.

- 1 – внешний каркас;
- 2 – внутренний корпус;
- 3 – верхний декоративный короб;
- 4 – облицовочные декоративные накладки (2 шт.);
- 5 – нагревательная конфорка (4 шт.);
- 6 – верхняя съемная платформа;

- 7 – решетка верхняя (2 шт.);
- 8 – съемный жироборник;
- 9 – панель управления;
- 10 – выдвижной лоток со сливным вентилем;
- 11 – кронштейн держателя щипцов;
- 12 – фильтр лабиринтный (4 шт.);
- 13 – светильник (2 шт.);
- 14 – съемный лоток-жироборник;
- 15 – съемный ящик-жироборник;
- 16 – электрический щиток.

Основание левое представляет собой каркас из труб (см. рис.3):

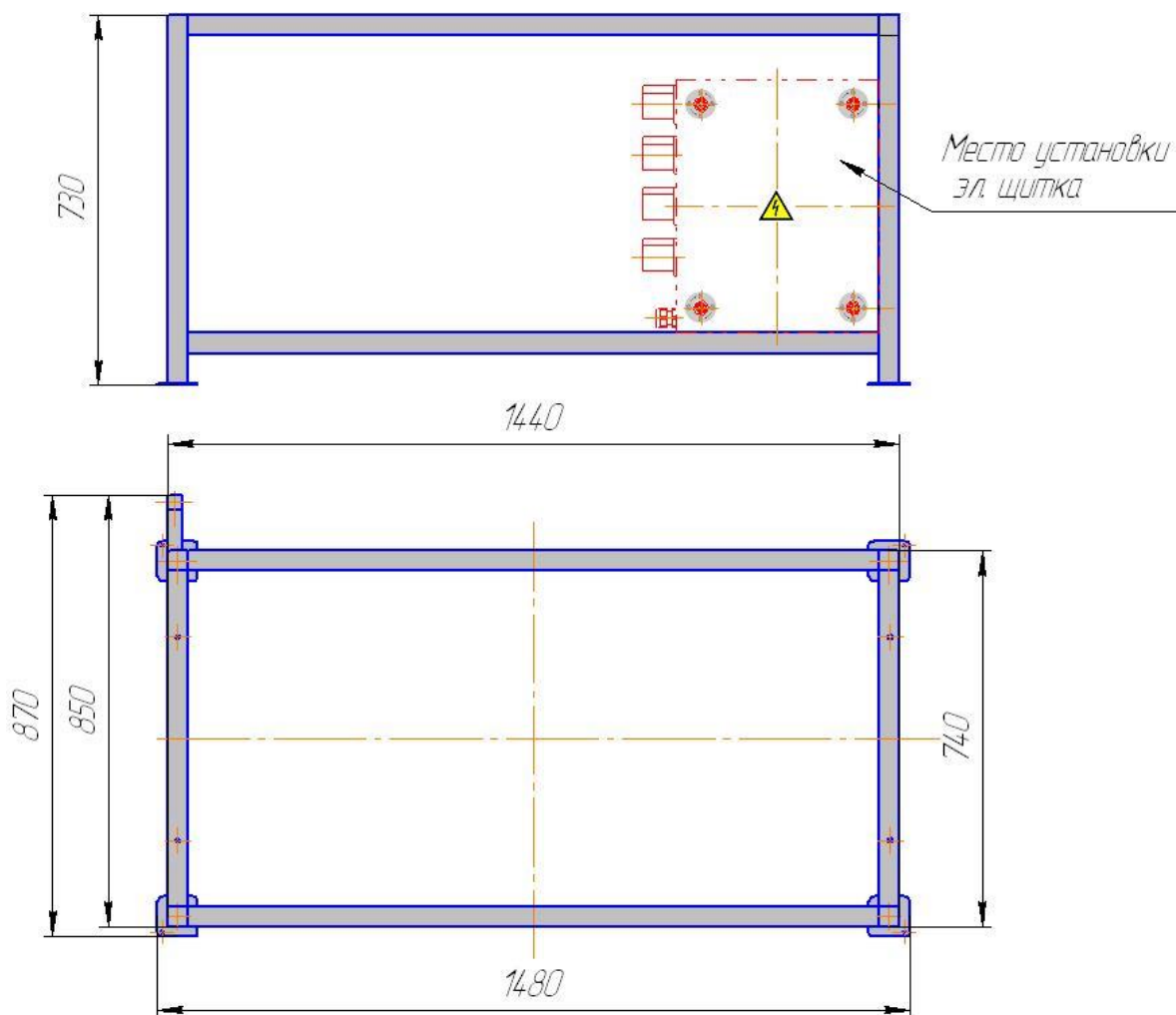


Рис. 3. Устройство основания левого.

Зонт правый состоит из следующих основных частей (см. рис.4):

- 1 – корпус;
- 2 – облицовочные декоративные накладки (5 шт.).

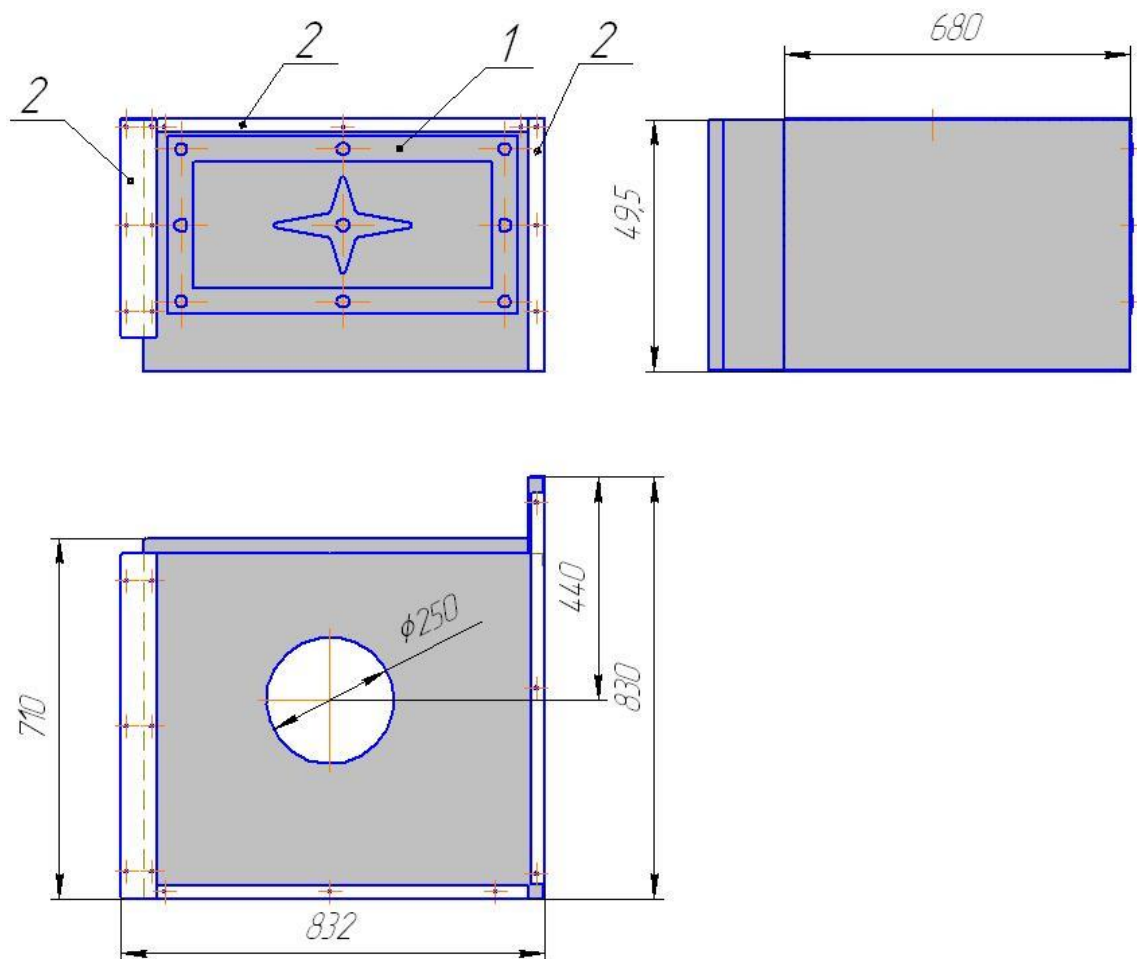


Рис. 4. Устройство зонта правого.

Гриль оснащен 4-мя рабочими поверхностями размером 290x490 мм, которые представляют собой чугунную решетку, с расположенными под ней ТЭНами. При обжаривании продукта на нем остается четкая сеточка от решетки. Внизу под решетками располагается скрытый жироборник. Гриль оснащен 4-ю терморегуляторами.

Над решетками подвешена верхняя платформа (рис.2, поз.6), с расположенными на ней решетками (рис.2, поз.7). На верхних решетках происходит непосредственное временное хранение приготовленного продукта. Верхняя платформа оборудована съемным жироборником (рис.2, поз.8). Тепло и все испарения отводятся через боковые корпуса зонтов – лабиринтные фильтры (рис.2, поз.12). Стекающий жир и конденсат из верхней части корпусов накапливается в съемном лотке-жироборнике (рис.2, поз.14) и съемном ящике-жироборнике (рис.2, поз.15). Внутри сверху корпуса расположены два светильника (рис.2, поз.13), предназначенных для освещения рабочей зоны.

Стекающий жир с решеток накапливается в выдвижном лотке со сливным вентиляем (рис.2, поз.10). По мере необходимости излишки жира сливаются через патрубок с вентиляем.

В правой части гриля находится ниша для установки двух печей-коптилен друг на друга (рис.1, поз.12). Над коптильнями закреплена рамка с закрепленным на ней зонтом-кепкой.

В нижней части гриля, с левой стороны, расположены ниша под установку холодильного стола (рис.1, поз.11).

## 2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

### 2.1. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

НЕ ТРОГАТЬ ГОРЯЧИЕ ЧАСТИ ГРИЛЯ ГОЛЫМИ ЧАСТЯМИ ТЕЛА.

ОСТОРОЖНО! ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МНОГИЕ ЧАСТИ ГРИЛЯ ГОРЯЧИЕ, ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!

ГРИЛЬ ТРЕБУЕТСЯ УСТАНАВЛИВАТЬ В ПОМЕЩЕНИИ С ВЫСОТОЙ ПОТОЛКОВ НЕ МЕНЕЕ 3,5 м.

УСТАНОВКА ГРИЛЯ ДОЛЖНА СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ.

ГРИЛЬ ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН НА ОСНОВУ ИЗ НЕГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ НА РАССТОЯНИИ НЕ МЕНЕЕ 500 мм ДО СГОРАЕМЫХ КОНСТРУКЦИЙ.

УСТАНОВКА ГРИЛЯ И ОТВОД ПРОДУКТОВ СГОРАНИЯ ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ РАЗДЕЛА 3 СНИП 2.04.05.

РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ГРИЛЯ К ОБЩЕЙ СИСТЕМЕ ВЕНТИЛЯЦИИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГИДРОФИЛЬТР «БАРЬЕР-03»

ПРОЕКТ УСТАНОВКИ ГРИЛЯ В ПОМЕЩЕНИИ ДОЛЖЕН БЫТЬ СОГЛАСОВАН С ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПРОТИВОПОЖАРНОЙ СЛУЖБОЙ.

### **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**

- ПРИКАСАТЬСЯ К ГОРЯЧИМ ЧАСТЯМ РАБОТАЮЩЕГО ГРИЛЯ!
- МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ГРИЛЯ, ТОЛЬКО ПРОТИРАТЬ ВЛАЖНОЙ САЛФЕТКОЙ!
- РАЗБИРАТЬ ГРИЛЬ ИЛИ СНИМАТЬ ОТДЕЛЬНЫЕ ЧАСТИ, НЕ ОТКЛЮЧИВ ОТ СЕТИ!
- ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ГРИЛЯ!
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРИЛЬ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ!

### **ВНИМАНИЕ!**

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ГРИЛЯ!

К РАБОТЕ НА ГРИЛЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПЕРСОНАЛ, ПРОШЕДШИЙ ИНСТРУКТАЖ!

### 2.2. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Аккуратно распакуйте части гриля, проверьте комплектность и удалите защитную пленку со всех поверхностей (если не удалена).
2. Установите гриль на ровную горизонтальную поверхность.
3. Установить все детали и узлы на свое рабочее положение согласно рис.1-4. Стойку боковую правую (рис.1, поз.9) кроме крепления на две распорки (рис.1, поз.10), дополнительно закрепить к основанию пола с помощью дюбелей.
4. Подключить светильники к местной электрической сети 220В.
5. Подключить конфорки к сети 380 В, согласно электрической схемы. Подключать в сети рекомендуется через автоматический выключатель 32А, каждую из нагревательных секций.
6. Подключить выходные патрубки зонта к соответствующей системе вентиляции.

## 2.3. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Включить гриль в сеть (380 В)
2. Каждая конфорка оснащена двумя ТЭНами, нагрев которых регулируется переключателями. Установить переключателем поз.1 (рис.5) требуемый режим нагрева ТЭНа. В данном регуляторе роль чувствительного элемента выполняет термопластина. В зависимости от степени нагрева пластины и положения ручки будет регулироваться простоя и работа ТЭНов. На первых положениях ТЭНы будут меньше работать и больше простаивать, например 10 секунд работать 45 сек простаивать. При повороте рукоятки по часовой стрелке (рис.5), будет происходить постепенное увеличение времени работы ТЭНов и уменьшения времени простоя. В самом крайнем положении ТЭНы будут постоянно включены, обеспечивая максимальную температуру на поверхности гриля. Символ треугольника соответствует положению «выкл».

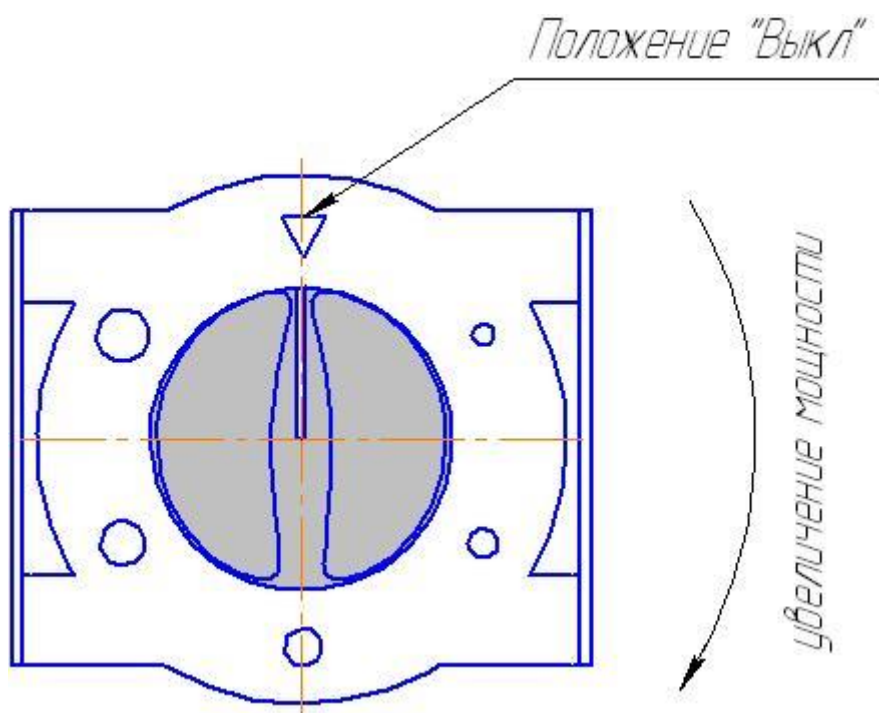


Рис. 5 Управление



## **3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **3.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

Цель технического обслуживания – поддержание в рабочем состоянии гриля в течение всего срока службы, а также обеспечение правил противопожарной безопасности.

Техническое обслуживание гриля должно производиться по мере загрязнения отдельных частей.

### **3.2. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед тем как приступить к техническому обслуживанию необходимо гриль отключить от электрической сети.

Запрещается мыть электрические части гриля водой. Допускается протирать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе.

Если при работе гриля внутри произошло электрическое возгорание, то следует обесточить гриль, выдернув сетевой шнур из розетки и только после этого приступить к противопожарным действиям.

### **3.3. ПОРЯДОК ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**

В конце рабочего дня или перед большим перерывом в работе необходимо очистить ручки решетки для приготовления продукта от жира с помощью скребка.

### **3.4. КОНСЕРВАЦИЯ**

Если оборудование не используется в течение длительного срока, необходимо произвести весь комплекс работ по техническому обслуживанию.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Гриль транспортируется в разобранном состоянии двумя упаковочными местами. Размеры и масса каждого упаковочного места приведены в табл.

№ места	Содержимое места	Габарит груза, длина x ширина x высота мм	Масса брутто, кг
1	Корпус левый, детали гриля, ЗИП	1700x1100x1800	450
2	Основание левое, панели, стойка боковая правая, зонт правый	1950x1100x1300	250

Условия транспортирования гриля 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

Свидетельство о приемке		
Гриль-станция ГСЧ-4ЭМ2Л (Наименование изделия)	ТМ 2626.00.00.000 (Обозначение)	№ _____ (заводской номер)
Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации		
Начальник ОТК		
МП _____ Личная подпись _____ год, месяц, число	_____ Расшифровка подписи	

## **6. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу элементов гриля со дня продажи при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения:

- корпусные детали в течение 2 лет;
- на выдвижных ящиков, навесные и декоративные элементы, жарочных решёток и фильтров в течение 1 года;
- окраска, фонари подсветки, скребок, щётка, крючки для подъема решеток, подвеска с крючками для конфорок, вкладыш ограничитель, лопатка для съема фильтров – являются расходными материалами.

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

Предприятие-изготовитель оставляет за собой право изменять конструкцию гриля без уведомления потребителя.

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

## **7. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

Адрес: Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11  
ООО «НПО Тверьторгмаш».

Тел.: +7 (4822) 778-109

## **8. ПРИНЦИПАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА**

Схема электрическая принципиальная см. приложение.