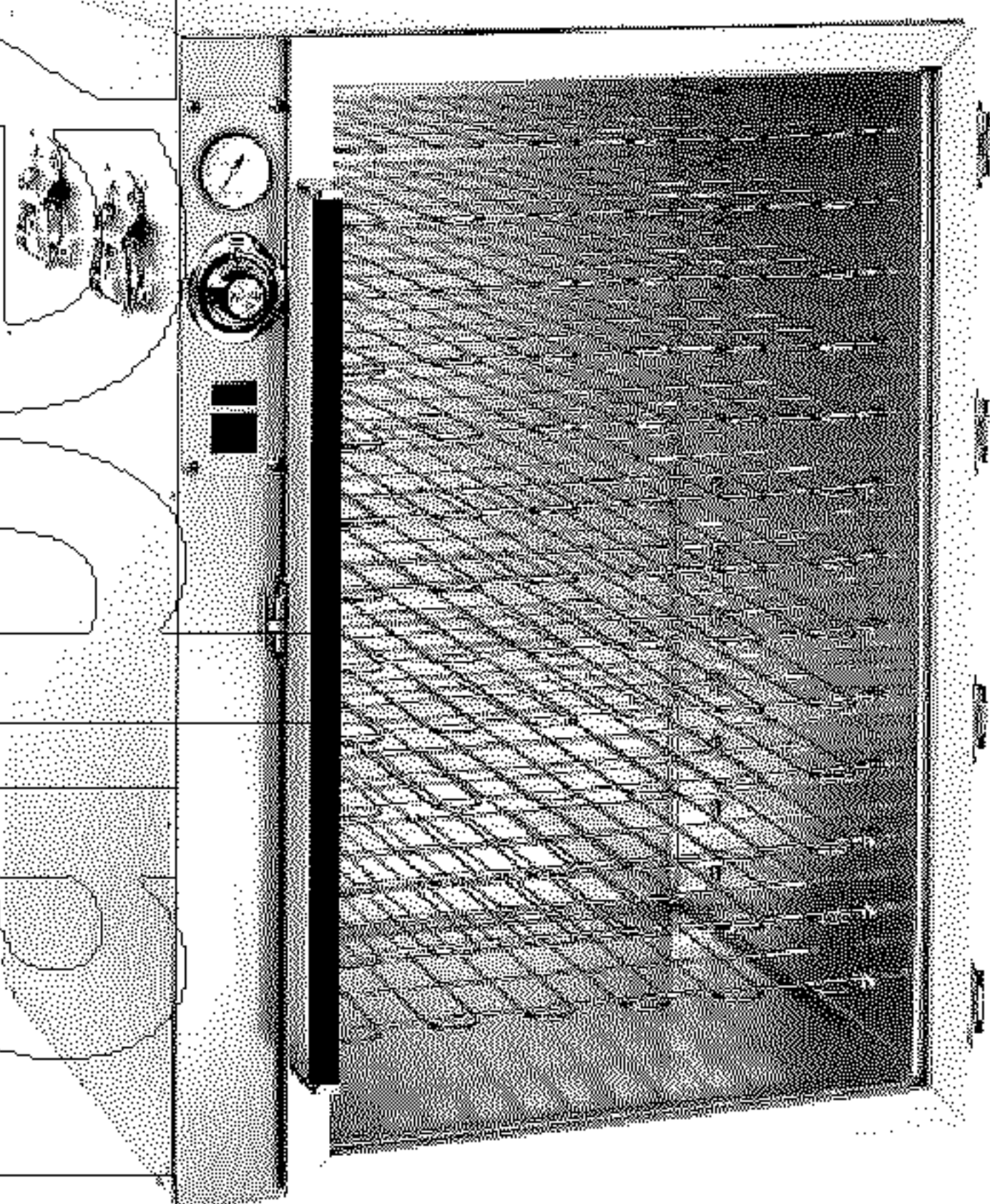


ALTO SHAAM®

Тепловой шкаф
дисплей



МОДЕЛЬ:

500-PH/GD

- УСТАНОВКА
- ЭКСПЛУАТАЦИЯ
- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**HALO
HEAT®**

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

Телефон: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA

FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. ONLY

WEBSITE: www.alto-shaam.com



ALTO SHAAM®

ДОСТАВКА

Вся продукция Alto-Shaam проходит 100% тестирование, чтобы гарантировать поставку изделия только высочайшего качества. По получении устройства необходимо проверить его на наличие каких-либо повреждений при доставке, и в случае их обнаружения сразу же сообщить об этом агенту по доставке. См. раздел «Повреждения при транспортировке и претензии» в настоящем руководстве.

Данное устройство в комплекте с отдельно прилагаемыми деталями и принадлежностями, может поставляться в одной и более упаковках. Убедитесь, что все стандартные изделия и предметы получены вместе с каждой моделью согласно заказу.

Сохраняйте все информационные материалы и инструкции, прилагаемые в комплекте с устройством. Необходимо как можно скорее заполнить и вернуть на завод гарантийный талон, чтобы обеспечить быстрое обслуживание в гарантийных случаях.

Настоящее руководство должны прочесть и понять все, кто использует или устанавливает тепловой шкаф. При появлении каких-либо вопросов, касающихся установки, эксплуатации или обслуживания обращайтесь в отдел тех. обслуживания Alto-Shaam.

ЗАМЕЧАНИЕ: Во всех гарантийных претензиях должны быть указаны полный номер модели и серийный номер изделия.

РАСПАКОВКА

1. Аккуратно выньте устройство

из картонной коробки или упаковочного ящика.

ВНИМАНИЕ: Не выбрасывайте картонную коробку и другие упаковочные материалы, пока не убедитесь в отсутствии в изделии скрытых повреждений и не проверите его в режиме эксплуатации.

2. Внимательно прочтите все инструкции настоящего руководства перед началом установки данного устройства.

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

Настоящее руководство считается частью устройства и должно быть доведено до сведения владельца или менеджера предприятия или же лица, ответственного за подготовку операторов машины (работников общепита). Дополнительные экземпляры руководства имеются в отделе обслуживания Alto-Shaam.

3. Снимите всю защитную пластиковую пленку, упаковочные материалы и принадлежности с устройства перед включением в электросеть. Храните все принадлежности в удобном месте для будущего использования.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Знание надлежащих процедур необходимо для безопасной эксплуатации оборудования, работающего на электричестве или на газе. В соответствии с общепринятыми принципами маркировки изделий с указанием потенциальных опасностей, следующие сигнальные слова и символы могут использоваться по всему тексту настоящего руководства.

ОПАСНО

Используется для указания на опасность, которая обязательно вызовет тяжелую травму, приведет к смерти или нанесет значительный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используется для указания на опасность, которая может вызвать травму, создать угрозу жизни или нанести крупный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим

ОСТОРОЖНО

Используется для указания на опасность, которая может вызвать незначительную или умеренную травму либо нанести материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим символом, будет проигнорировано

ОСТОРОЖНО

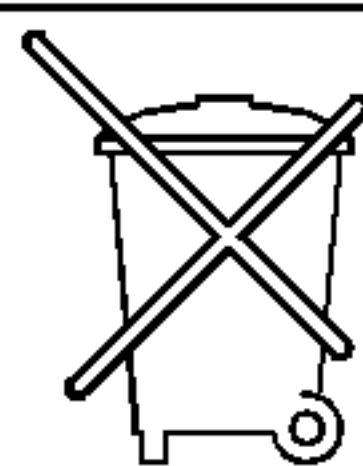
Используется для указания на опасность, которая может вызвать незначительную травму, нанести материальный ущерб, или на потенциально небезопасную практику, если предупреждение, обозначенное этим символом, будет проигнорировано.

ЗАМЕЧАНИЕ:

Используется для доведения до персонала информации, касающейся установки, эксплуатации или обслуживания, которая имеет важное значение, но не связана с опасностью

1. Данное устройство предназначено для хранения пищевых продуктов. Никакое другое использование данного устройства не разрешается и не рекомендуется.
2. Данное устройство предназначено для использования в торговых предприятиях, где все операторы знакомы с целью, ограничениями и опасностями, связанными с данным устройством. Инструкции по эксплуатации и предупреждения должны читать и понимать все операторы и пользователи.
3. Любые инструкции по поиску неисправностей, ракурсы компонентов и перечни деталей, включенных в настоящее руководство, предназначены только для общих справок и для использования квалифицированным техническим персоналом.
4. Настоящее руководство должно рассматриваться как постоянная часть данного устройства. Настоящее руководство и все прилагаемые инструкции, графики, схематические изображения, перечни деталей, уведомления и этикетки должны оставаться вместе с устройством,

Замечание



Куда бы ни отправлялось оборудование, необходимо проследить за тем, чтобы электрические и электронные зап. части хранились в специально отведенном месте.

УСТАНОВКА

Установка на месте

Это устройство может быть дополнено различными аксессуарами, независимыми друг от друга. Проверьте, что все аксессуары, заказанные вами к модели, поставлены вместе с ней.

Тепловые шкафы Alto-Shaam разработаны для поддержания температуры горячего продукта. Модель должна быть установлена в таком месте, которое позволит печи правильно функционировать, при этом должно быть предусмотрено достаточное пространство для вентиляции, надлежащей очистки и возможности технического обслуживания.

МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ЗАЗОРУ (допустимое наименьшее расстояние от нагреваемых поверхностей)

СЗАДИ	76 мм
ЛЕВАЯ И ПРАВАЯ СТОРОНЫ	25 мм
СВЕРХУ	51 мм

Шкаф должен быть установлен на устойчивой и ровной поверхности, где на него не могут действовать какие-либо неблагоприятные факторы, такие как пар, масло, каплющая вода, высокие температуры и т. п.

Ряд регулировок связан с первоначальной установкой и запуском машины. За регулировки при установке и запуске несет ответственность дилер или пользователь. Эти регулировки включают, но не ограничиваются калибровкой термостата, подгонкой дверей, их выравниванием, включением в сеть и установкой роликов или ножек по желанию заказчика. Ножки должны быть установлены на высоту не менее 102мм.

ВЕС НЕТТО

27 кг



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание травмы, будьте осторожны при перемещении или выравнивании



Для правильной установки оборудования используйте уровень. Убедитесь, что оборудование стоит строго горизонтально, прикладывая уровень во всех направлениях.



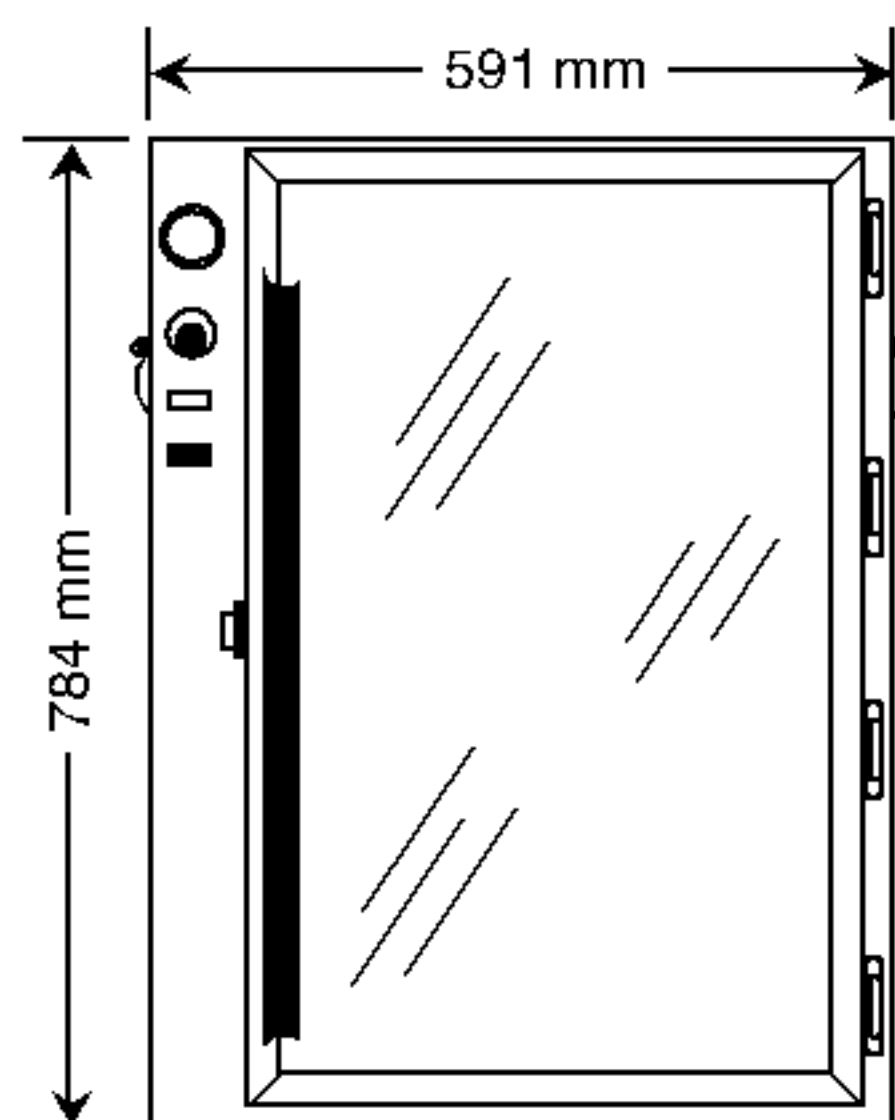
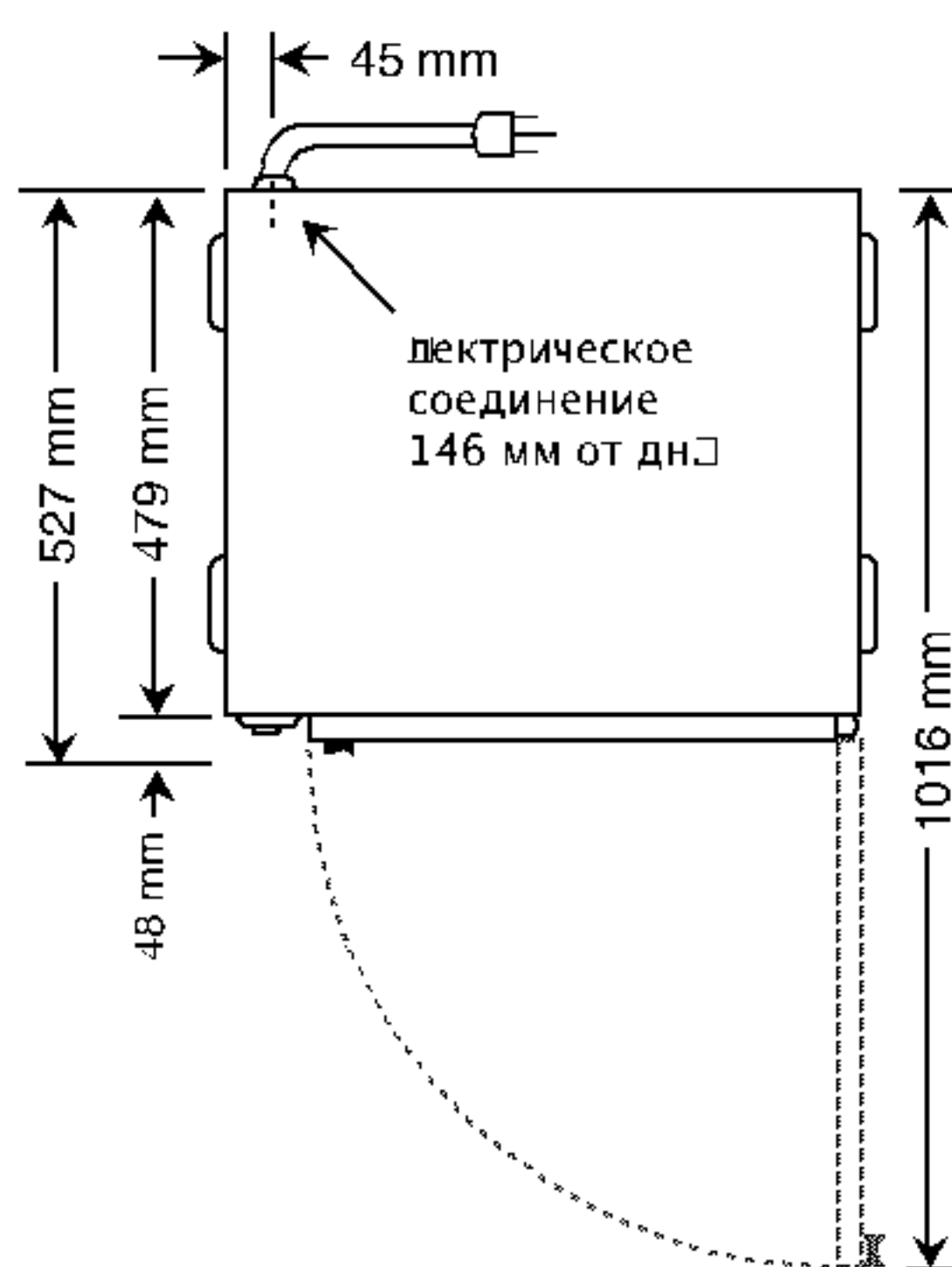
Опасность

Неправильная установка, изменение, наладка, обслуживание или эксплуатация могут вызвать тяжелую травму, привести к смерти или нанести значительный материальный ущерб.

Установка

Установка на месте

Внешние размеры



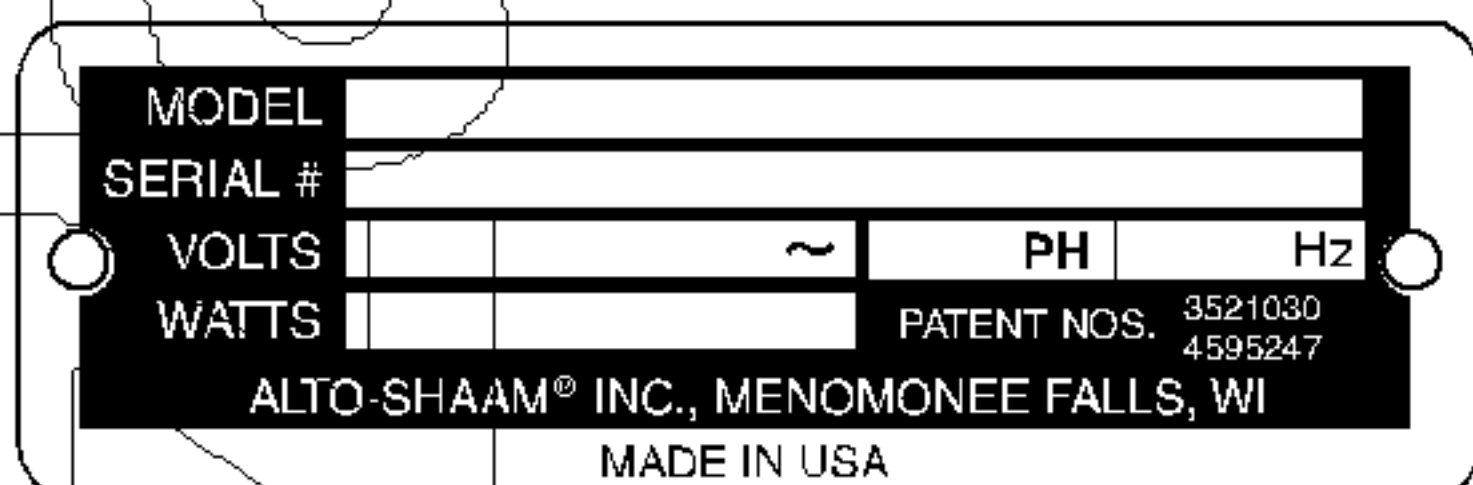
ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ

Гастроремкости	15633	Стальная дверь для 125Вт, установка на заводе 405001
Стандартные ножки	15634	Стальная дверь для 230Вт, установка на заводе 405005
Полки, поддоны, хромированные блюда	SH-2102	

Установка

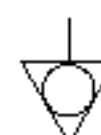
Электрическое подсоединение

- 1.** Печь устанавливается квалифицированным техником по обслуживанию..

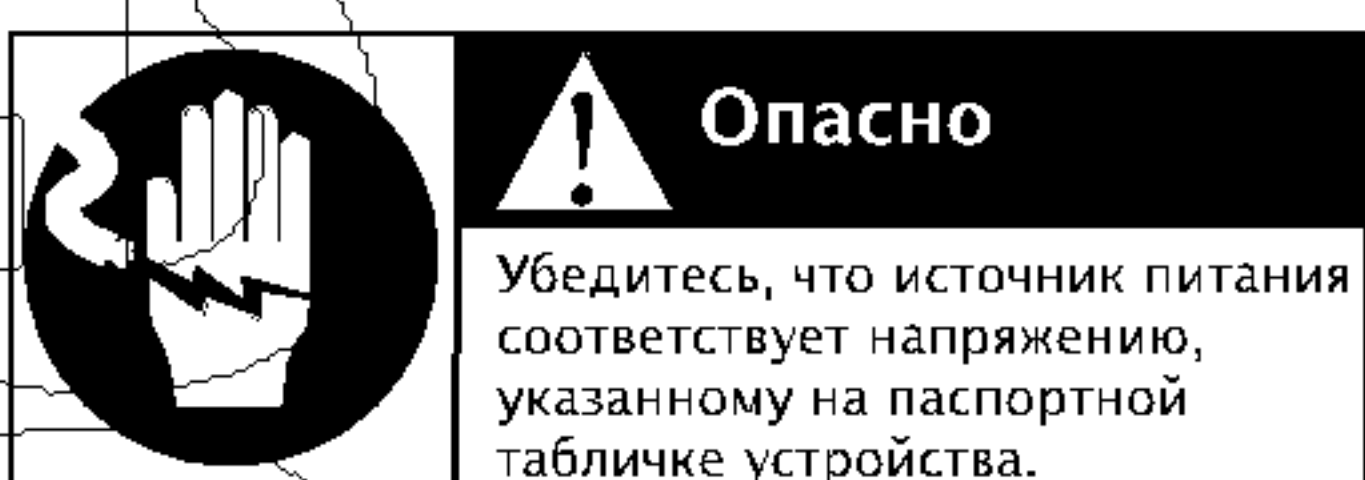


230 В:

Для предотвращения накопления статического электричества между близко находящимися металлическими устройствами предусмотрены соответствующие перемычки. Они должны быть соединены для избежания разницы потенциалов. Места соединения отмечены соответствующими символами.



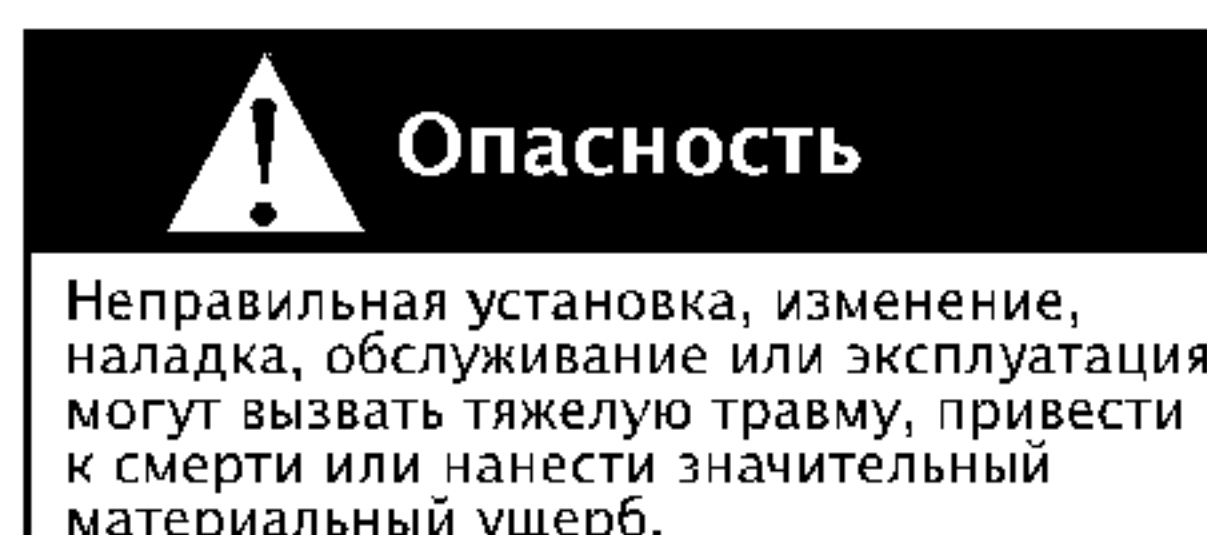
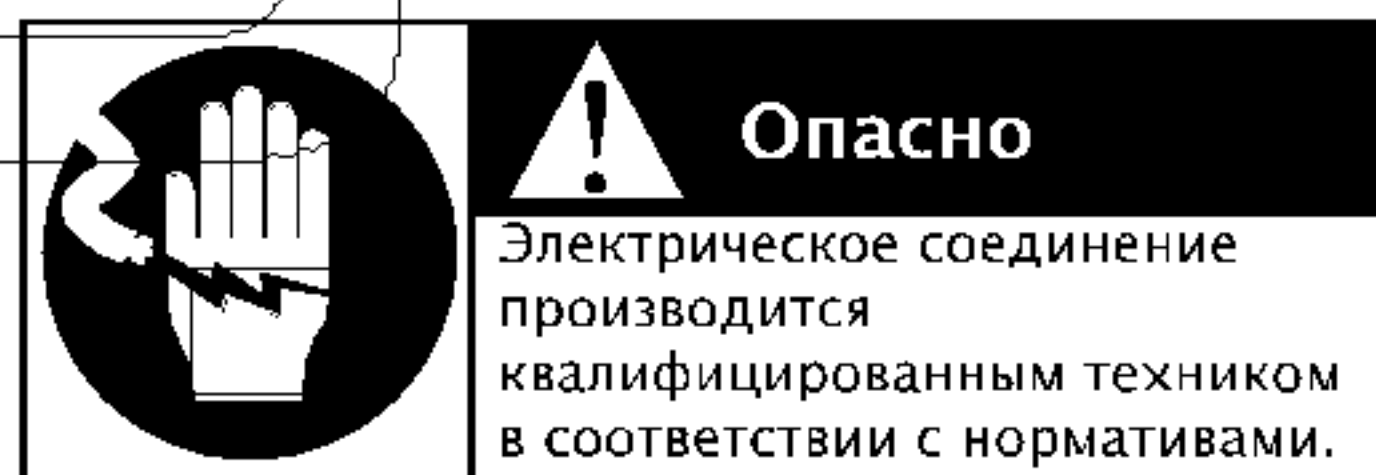
Замечание: все оборудование должно быть заземлено.



- 2.** Печь должна быть должным образом заземлена. Для того, чтобы не произошло короткого замыкания, прибор должен быть выключен.

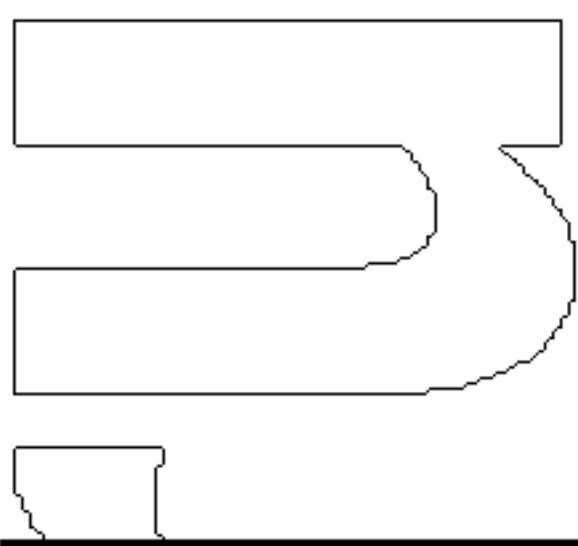


- 3.** Расположите шкаф таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к проводке в экстренном случае. Розетка, подводка и отвод воды, электропроводка монтируется квалифицированным специалистом.



Электро прибор модели 500 PH-GD

Напряжение	Фаза	Цикл/Гц	Амп	кВт	Шнур и вилка
125	1	50/60	8.0	1.00	Вилка NEMA 5-15p, 15A-125v
230	1	50/60	4.1	0.95	Вилка не поставляется в комплекте



Инструкция по эксплуатации

Информация по технике безопасности

Устройство Alto-Shaam для приготовления блюд и хранения пищевых продуктов предназначено для использования в торговых предприятиях квалифицированным персоналом. Все операторы должны быть знакомы с целью, ограничениями и опасностями, связанными с данным устройством. Инструкции по эксплуатации и предупреждения должны читать и понимать все операторы и пользователи.

Перед началом использования:

Промойте внутреннюю камеру чистой и влажной тряпкой и мягким мыльным раствором. Для стеклянных поверхностей можно использовать стеклоочиститель. Протрите все боковые стены и проволочные полки.

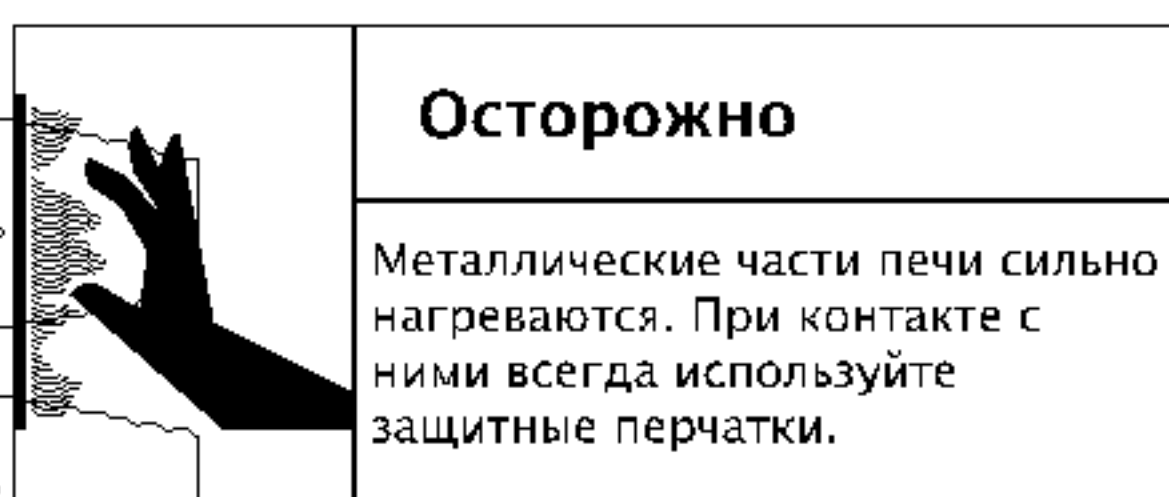
1. Удостоверьтесь, что шкаф подключен к сети.
2. Поверните ручку термостата по часовой стрелке до **93°C** и нагревайте **30** минут.

Когда термостат окажется на позиции «Вкл», лампочка индикатора загорится и будет напоминать о том, что печь достаточно нагрелась.

Индикаторная лампочка погаснет, когда воздух в камере охладится и будет ниже заданной.

3. Загружайте в шкаф только горячие пищевые продукты.

Тепловой шкаф предназначен для поддержания продукта в горячем состоянии. Перед загрузкой продуктов в шкаф убедитесь, что их температура находится в пределах от 60° до 70°C.



4. Установите термостат на **71°C**.

Проверьте, что дверь камеры плотно закрыта и установите термостат на отметку в 71°C. Выполнение этого действия при завершении цикла приготовления пищи не является обязательным. Уровень температуры, оптимальный для завершения приготовления и сохранения продукта, зависит от качества и свойства продукта. Во время процесса приготовления пищи, температурный щуп измеряет температуру продукта и сам устанавливает оптимальную температуру для наиболее длительного хранения продукта, которая колеблется от 60° до 70°C.

- ❖ Используйте защитные средства, когда дотрагиваетесь до горячих элементов печи.
- ❖ Будьте внимательны! В камеру можно помещать только горячие продукты.
- ❖ При загрузке и разгрузке продукта будьте внимательны со стеклянными элементами.
Помните – стекло может разбиться.

ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧИ
МАКСИМУМ: 13 ПИЦЦ ПО 406 ММ В ДИАМЕТРЕ
МАКСИМАЛЬНЫЙ ВЕС КАЖДОЙ ПИЦЦЫ: 0.9 КГ

Характеристика шкафа

Печь оснащена специальным нагревающим кабелем с высокой плотностью теплового потока. Согласно концепции Halo Heat нагревающий кабель устанавливается с внутренней стороны стенок камеры, чтобы обеспечивать равномерно используемый, термостатически контролируемый источник тепла. Дизайн и эксплуатационные характеристики шкафа избавляют от водосборника и вентилятора для равномерного распределения тепла. Благодаря равномерному подводу тепла качество продуктов поддерживается неизменным в течение многих часов.

Операции

Руководство по хранению

Шеф-повара и другой обслуживающий персонал имеют свои рецепты приготовления пищи. Оптимальная температура для хранения продукта зависит от количества влаги, находящейся в продукте, его плотности, объема. Температура хранения должна также соответствовать продолжительности хранения для каждого отдельно взятого продукта.

Функция Halo Heat максимизирует количество влаги продукта без использования воды или пара. Натуральная влага продукта остается в нем, что влияет на вкус, делая его еще лучше.

Если продукт сразу из печи, где он готовился при высокой температуре, немедленно помещается в витрину с более низкой температурой, на стекле витрины, продукте и пластиковом контейнере, используемом для самообслуживания, образуется конденсат. То есть надо, чтобы этот пар и излишний жар ушли. Оставив продукт на 1-2 минуты на воздухе, вы таким образом избежите проблемы конденсата и при этом сохраните высокое качество и презентабельный вид продукта.

Шкаф оборудован термостатом (от 16° до 93°С) и вентилятором, который выключен, если у вас хранится влажный продукт, и включен, если вы храните продукт с корочкой.

температура хранения	
МЯСО	
БИФШТЕКС — с кровью	60°С
БИФШТЕКС — средней прожарки	71°С
ГРУДИНКА	71° — 79°С
ЗЕРНОВАЯ ГОВЯДИНА	71° — 79°С
ПАСТРАМИ	71° — 79°С
РЕБРЫШКИ — с кровью	60°С
СТЕЙК — жареный/ гриллированный	60° — 71°С
РЕБРЫШКИ — говяжьи или свиные	71°С
ТЕЛЯТИНА	71° — 79°С
ВЕТЧИНА	71° — 79°С
СВИНИНА	71° — 79°С
БАРАНИНА	71° — 79°С
ПТИЦА	
ЦЫПЛЕНОК — жареный/ гриллированный	71° — 79°С
УТКА	71° — 79°С
ИНДЕЙКА	71° — 79°С
ПТИЦА ВООБЩЕ	71° — 79°С
МОРЕПРОДУКТЫ	
РЫБА — жареная/ гриллированная	71° — 79°С
ЛОБСТЕРЫ	71° — 79°С
КРЕВЕТКИ гриллированные	71° — 79°С
ВЫПЕЧКА	
ХЛЕБ/ РОЛЛЫ	49° — 60°С
РАЗНОЕ	
ЗАПЕКАНКИ	71° — 79°С
ХЛЕБ	27° — 38°С
ЯЙЦА жареные	66° — 71°С
БЛЮДА ИЗ ЗАМОР. ПОЛУФАБР.	71° — 79°С
ЗАКУСКИ	71° — 82°С
ПАСТА	71° — 82°С
ПИЦЦА	71° — 82°С
КАРТОФЕЛЬ	82°С
ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА	82°С
СОУСЫ	60° — 93°С
СУПЫ	60° — 93°С
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	71° — 79°С

Указанная температура является рекомендуемой, но не обязательной.

УХОД И ОЧИСТКА

Очистка и профилактическое техобслуживание

Защита поверхностей из нержавеющей стали.



При уходе за поверхностями из нержавеющей стали важно предупреждать появление коррозии. Едкие, коррозионные или неподходящие химикаты могут полностью

разрушить защитный поверхностный слой нержавеющей стали. Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности благодаря трению снашивают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлорид от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образующие ржавчину и коррозию. Кроме того, многие кислотные пищевые продукты, пролитые и остающиеся на металлических поверхностях, представляют собой дополнительные факторы разъедания поверхностей.

Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока жизни данного устройства. Пролитые пищевые продукты должны быть удалены, а участок как можно скорее протерт, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и протирайте стоячую воду как можно скорее после промывания.

Для поверхностей из нержавеющей стали рекомендуются средства, не содержащие абразивов. Также они не должны содержать хлоридов и четвертичных солей. Никогда не используйте хлористо-водородную (соляную) кислоту для стали.

Чистящие материалы

Обычно чистку можно выполнить подходящим чистящим средством и мягкой чистой тканью. Если приходится применять более жесткие методы, необходимо использовать неабразивную губку на сложных участках и производить очистку, избегая царапания поверхности. Никогда не используйте проволочный ерш, металлические губки или скребки для очистки от остатков пищи.

	<p>Осторожно</p> <p>Не использовать скребок, ерш или металлические губки. Чтобы защитить поверхности из нержавеющей стали, полностью избегайте использования абразивных чистящих средств, или средств, содержащих четвертичные соли. Никогда не применяйте хлористо-водородную (соляную) кислоту к нержавеющей стали. Не используйте ерш, металлические губки или скребки.</p>
--	---

УХОД И ОЧИСТКА

Для того, чтобы шкаф отвечал свои задачам, демонстрации продуктов и привлечения клиентов, он должен быть всегда чистым. Хорошее оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и служит дольше.



Мойте оборудование после каждого применения

1. Выключите свет, установите термостат на позиции «Выкл». Отключите аппарат от источника питания и дайте охладиться.
2. Выньте оставшиеся продукты и поместите их в холодильник.
3. Выньте все отделяемые предметы (проволочные полки, боковые панели и дренажные поддоны). Вымойте их по отдельности.
4. Вымойте внутренние металлические поверхности корпуса машины влажной чистой тканью или губкой с любым хорошим моющим средством, имеющимся в продаже.
5. Распылите на сильно запачканные участки растворимое в воде обезжиривающее средство и оставьте на 10 минут, затем удалите грязь пластиковой губкой для промывки.

Замечание:

Избегайте использования абразивных чистящих средств, средств на базе хлоридов или содержащих четвертичные соли. Никогда не используйте хлористоводородную (соляную) кислоту.



6. Тщательно протрите приборную панель, вентиляционные дверцы, дверные ручки и дверные уплотнители, поскольку эти части могут содержать остатки пищи.
7. Промойте поверхности, вытирая их губкой и чистой теплой водой.
8. Удалите излишек воды губкой и вытрите насухо чистой тканью или просушите на воздухе. Вставьте боковые панели и полки.
9. Внутренние части после очистки и полоскания могут быть очищены с помощью дезинфицирующего средства. Это средство должно быть проверено для использования на поверхностях из нержавеющей стали, соприкасающихся с пищей.
10. Для поддержания защитного пленочного покрытия на гладкой нержавеющей стали, очистите наружную сторону машины средством, рекомендованным для чистки поверхностей из нержавеющей стали.
11. Стекланные части моются стеклоочистителем.



Осторожно

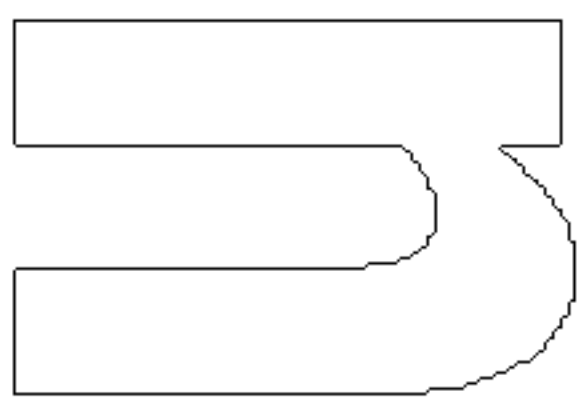
Никогда не следует очищать внутреннюю или внешнюю поверхность устройства с помощью пара, смывать его содержимое шлангом, затоплять водой или жидким раствором любого рода.

Не пользуйтесь для очистки машины струей воды. Это может привести к серьезному ущербу или поражению электрическим током. В случае затопления устройства гарантия становится недействительной.



Опасно

Отключайте машину от источника питания до начала очистки или обслуживания



САНИТАРНАЯ ПРОФИЛАКТИКА

Пищевые вкусы и ароматы обычно так связаны друг с другом, что их трудно, если не невозможно разделить. Есть важная, неотделимая связь между чистотой оборудования и вкусом пищи. Чистота, наибольшая эффективность в работе и внешний вид устройства значительно способствуют приготовлению вкусной и аппетитной пищи. Качественное оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и сохраняется дольше.

Многие продукты имеют свой собственный аромат, и многие абсорбируют имеющиеся запахи. К сожалению, во время этой абсорбции нет разделения на ХОРОШИЕ и ПЛОХИЕ запахи. Большая часть проблем пищевого сервиса, связанных с неприятными запахами, вызвано ростом бактерий. Кисловатость, прогорклость, затхлость, несвежесть и другие излишние привкусы являются обычно результатом активности микробов.

Простейший способ обеспечить полный, натуральный вкус пищи - идеальная чистота. Это означает надлежащий контроль как над видимыми загрязнениями (сор), так и над невидимыми (микробы). Основательный подход к санитарии обеспечивает необходимую чистоту. Он будет гарантировать привлекательный вид устройства наряду с максимальной эффективностью и полезностью. Что еще более важно, надежная программа санитарной профилактики предоставляет один из главных элементов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений.

Контролируемая окружающая среда хранения готовой пищи – один из важных факторов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений.

Температурный контроль и контроль во время получения, хранения и приготовления пищи имеет столь же важное значение.

Наиболее точный способ измерения безопасных температур для горячих или холодных блюд – по внутренней температуре продукта. Точный термометр – эффективный инструмент для этой цели, и должен быть регулярно использован для всех продуктов, нуждающихся в хранении при определенной температуре.

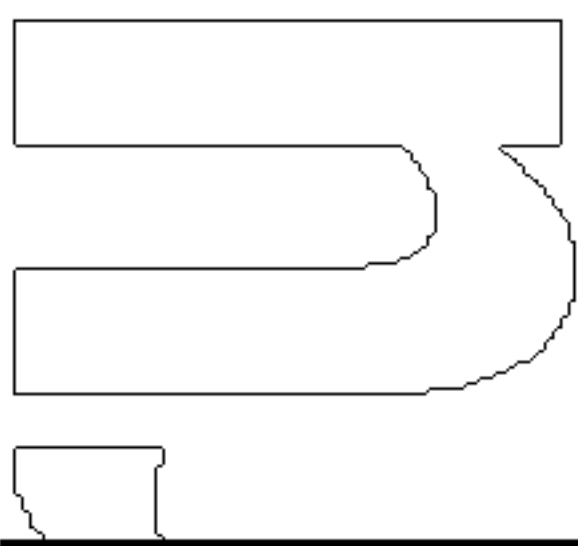
Всесторонняя программа санитарной профилактики должна фокусироваться на обучении персонала базовым санитарным процедурам. Это включает личную гигиену, правильное обращение с сырой пищей, приготовление до безопасной внутренней температуры продукта и рутинный контроль внутренних температур, осуществляемый на рабочем месте.

Многие болезни, возникающие вследствие пищевых отравлений, могут быть предотвращены с помощью правильного температурного контроля и всесторонней программы санитарной профилактики. Оба этих фактора важны для создания качественного сервиса как основы удовлетворения потребителя. Практика безопасного обращения с продовольствием для предотвращения пищевых отравлений критически важна для здоровья и безопасности ваших клиентов. Анализ опасностей в важнейших контрольных точках, сокращенно АОВКТ, является программой качественного контроля по поддержанию чистоты, качества и безопасности продуктов. Принимаемые меры, необходимые для повышения продовольственной безопасности, эффективны по затратам и сравнительно просты. Несмотря на то, что рекомендации АОВКТ выходят далеко за рамки настоящего руководства, за дополнительной информацией обращайтесь в:

Центр продовольственной безопасности и прикладных проблем питания, Управление по контролю за продуктами и лекарствами

1-888-SAFEFOOD

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Опасная зона	4 ⁰ –60 ⁰ С
Критическая зона	21 ⁰ –49 ⁰ С
Безопасная зона	60 ⁰ –74 ⁰ С
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	
Опасная зона	Выше 4 ⁰ С
Безопасная зона	2–4 ⁰ С
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ	
Опасная зона	Выше 0 ⁰ С
Критическая зона	-18–0 ⁰ С
Безопасная зона	-18 ⁰ С или ниже



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕРМОСТАТ И ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА

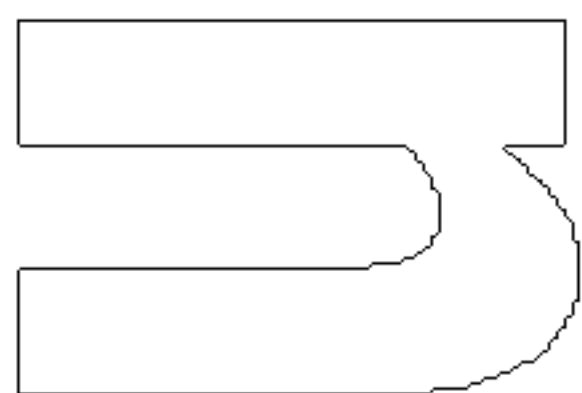
Когда термостат поставлен на «Вкл», лампочка индикатора будет показывать состояние (Вкл/Выкл) теплового кабеля, и, следовательно, цикл работы печи, пока она поддерживает заданную температуру камеры. Если эта лампочка не загорается после обычного включения, должны быть проверены главный источник питания, термостат и/или лампочка. Если нагревательная камера не поддерживает нужную температуру, должна быть проверена калибровка термостата. Если нагревательная камера не работает или в течении длительного времени нагревает при выключенном термостате, термостат должен быть проверен на правильность работы. Если эти позиции будут проверены и окажется, что они функционируют нормально, следует провести проверку целостности и сопротивления нагревательного кабеля. СМ. СХЕМУ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ Все время,

КАЛИБРОВКА ТЕРМОСТАТА

Термостат точно калиброван на заводе. Обычно никакой регулировки или перекалибровки не требуется, за исключением тех случаев, когда с термостатом плохо обращаются при перевозке, или при обслуживании произошел сдвиг или неполадка. Термостат с зондом работает на гидравлическом прессе, следовательно, любой изгиб зонда приводит к изменению его объема, и меняет точность калибровки термостата.

Термостат следует проверять или перекалибровывать, положив качественный термоиндикатор в центр пустой камеры. НЕ ПРОВОДИТЕ КАЛИБРОВКУ ПРИ НАЛИЧИИ КАКОЙ-ЛИБО ПИЩИ В КОРПУСЕ. Термостат должен быть установлен на определенную величину, и следует дать ему стабилизироваться на этом параметре в течение минимум одного часа. Следуя стабилизации температуры, центр термического колебания температуры воздуха внутри камеры должен приблизительно совпадать с установочными параметрами термостата.

Если калибровка необходима, калибровочный винт надо вращать очень осторожно. Калибровочный винт расположен на циферблатном диске. Установите штифт, вращая как минутную стрелку, по часовой стрелке, существенно ниже установочного значения. Затем против часовой стрелки, выше установочного значения. После того, как вы определите желаемый ход термостата, калибровочный винт должен быть закреплен. Нанесите несколько капель какого-либо лака непосредственно на калибровочный винт. (Например, красный лак для ногтей или что-либо подобное).



КОМПЛЕКТАЦИЯ

9-28-05		ALTO-SHAAM		ALTO-SHAAM	
описание	ALTO-SHAAM	описание	ALTO-SHAAM	количество	ALTO-SHAAM
	количество				
1. стеклянная дверь	1	4100	13. ТЕРМОДАТЧИК	1	GU-3273
2. ДВЕРНЫЕ БОЛТЫ	12	SC-2425	14. НАБОР ДВЕРНЫХ ПЕТЕЛЬ (1 ПАРА)	2	HG-2047
3. КАМЕРА	1	1365	БОЛТЫ ДЛЯ ПЕТЕЛЬ	8	SC-2470
ДНО КАМЕРЫ	1	1383	15. ДВЕРНАЯ РУЧКА	1	HD-2008
ЗАДНЯЯ СТЕНКА	1	1393	БОЛТЫ ДЛЯ РУЧКИ	2	SC-2664
4. ЗАКЛЕПКИ	20	RI-2100	16. ДВЕРНОЙ ЗАМОК	1	LT-2040
5. РОЗЕТКА (125V)	1	П-3001	БОЛТЫ ДЛЯ ЗАМКА	4	SC-2239
РОЗЕТКА (230V)	1	П-33173	17. ДВЕРНАЯ ПРОКЛАДКА ДЛИНА 2743mm	1	GS-2398
6. ВИЛКА И КАБЕЛЬ (125V)	1	CD-3029	18. РУЧКИ ДЛЯ ПЕРЕНОСА	4	HD-2021
НАБОР : 230V INTL (TYPE HO7 RN-F)	1	CD-3984	БОЛТЫ ДЛЯ РУЧЕК	16	SC-2070
НАБОР : 230V (FOR USA USAGE)	1	CD-3858	19. ПОЛКИ	13	SH-2102
7. ИЗОЛЯЦИЯ: 457mm x 2082mm	1	IN-2381	20. СТАЛЬНАЯ ДВЕРЬ, ПРАВАЯ	1	15248
8. КАБЕЛЬ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ			ПЕТЛИ	4	HG-2015
9. ГИБКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ			21. ДВЕРЬ СТЕКЛЯННАЯ	1	4100
ДЛИНА 32614mm	1	CB-3044			
10. ТЕРМОСТАТ	1	TT-3057			
ВИНТ ТЕРМОСТАТА (ФАРЕНГЕИТ)	1	KN-3469			
ВИНТ ТЕРМОСТАТА (ЦЕЛЬСИИ)	1	KN-3474			
11. ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА НАГРЕВА (125V)	1	LI-3493			
ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА НАГРЕВА (230V)	1	LI-3923			
12. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ (125V)	1	SW-3887			
ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ (230V)	1	SW-3887			

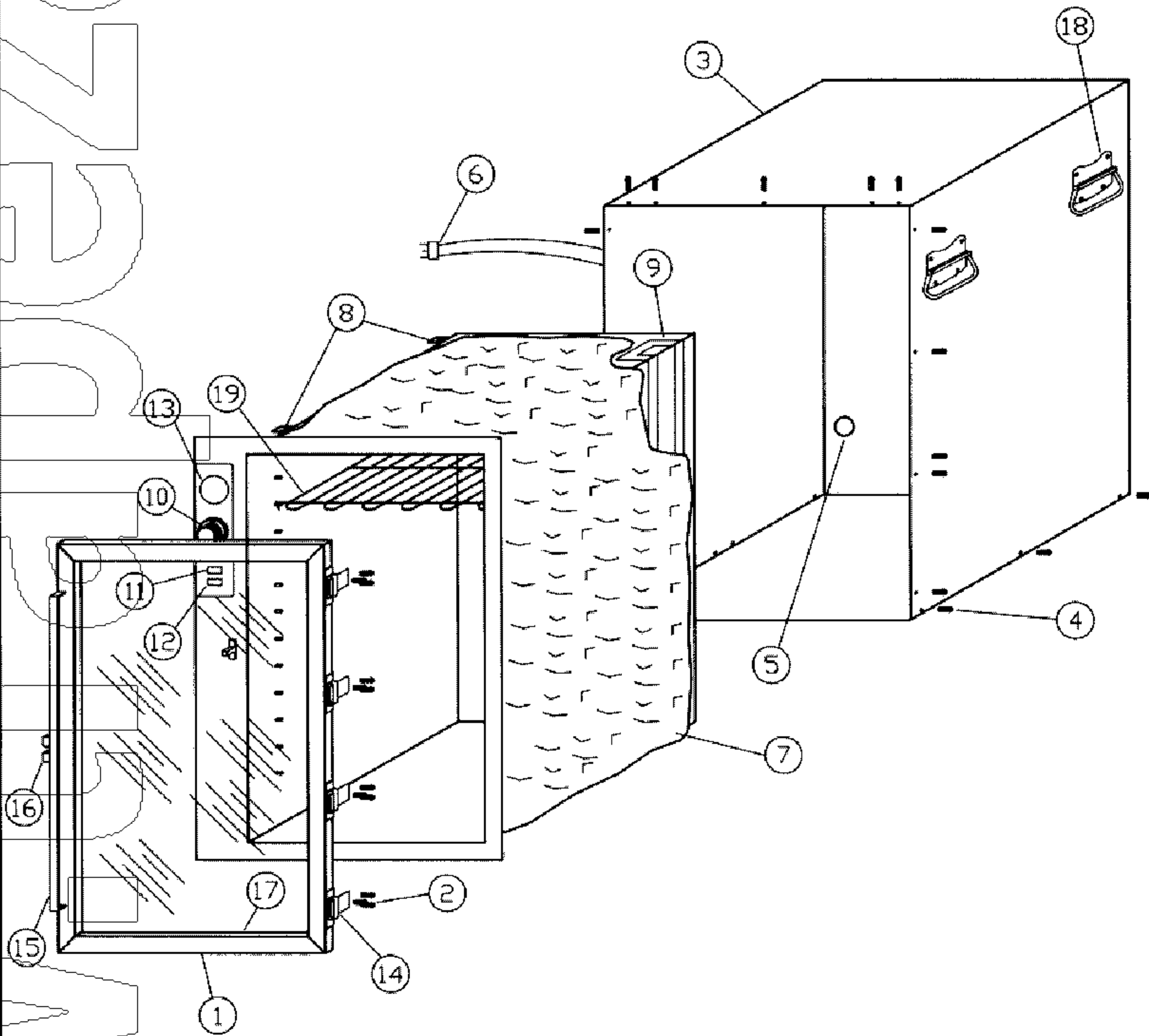
Набор нагревательных элементов **№. 4874**

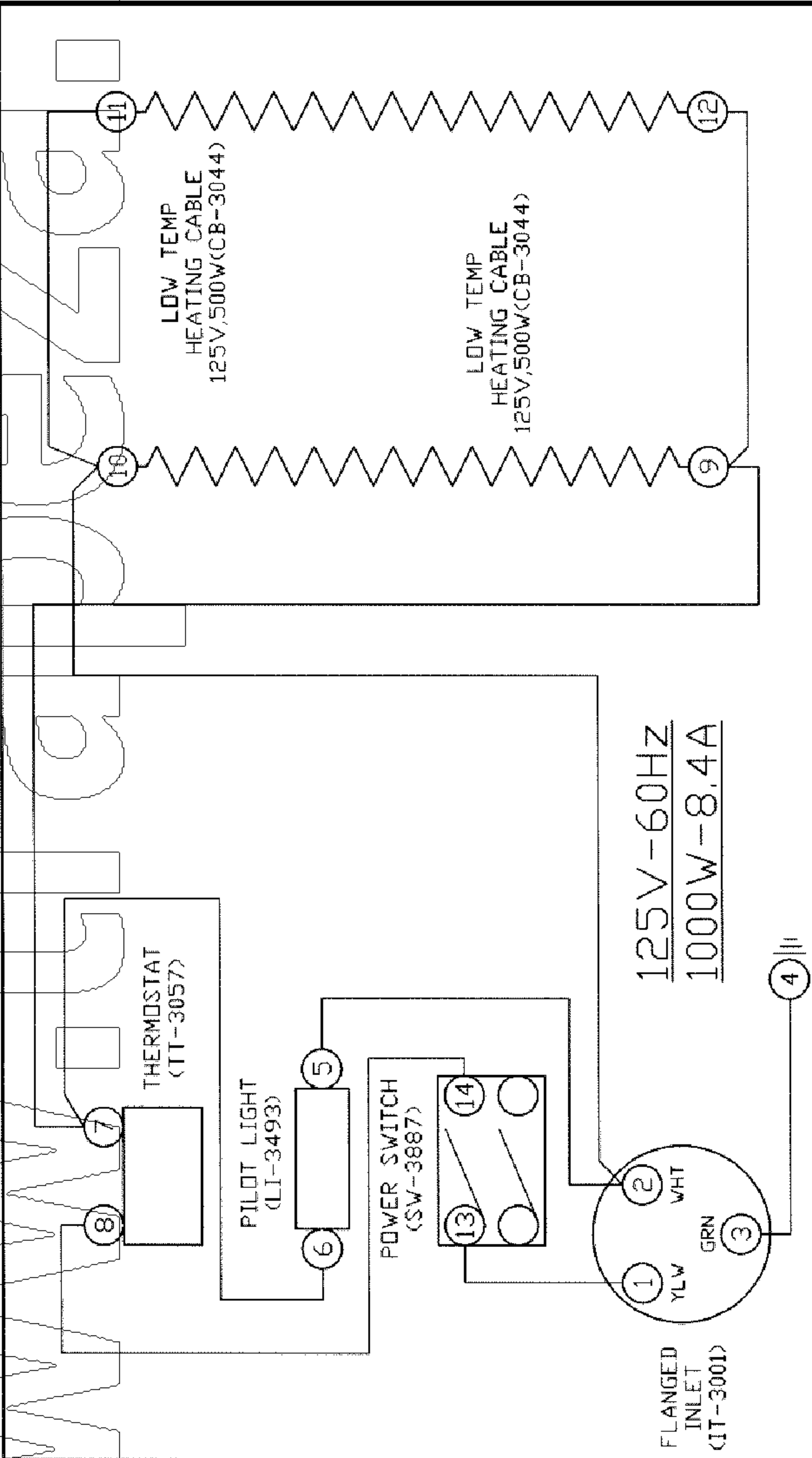
CB-3044	гибкий нагревательный элемент	32м
CR-3226	соединительное кольцо	4
IN-3488	изоляция	2,43м
BU-3105	втулка с бортиком	4
BU-3106	чашеобразная втулка	4
SL-3063	изоляционная манжета	4
TA-3540	термоизоляция	1 рулон
NU-2215	муфта, 10-32	8
ST-2439	штифт, 10-32	4

500-PH/GD
SERVICE VIEW

5/64" = 1"

7-14-89





REVISIONS		500-PH,PH/GD	(125V)
NO.	DATE	BY	
1	12-30-77	LLK	
2	7-13-89	ALD	
3	6-12-96	RS	
4			
5			

NOTE #1: ALL NUMBERS IN () = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. #B-8082 FOR WIRE ASSEMBLIES

WIRING DIAGRAM

ALTO-SHAAM INC.
MEMMONEE FALLS, WISCONSIN

DRAWN BY ALD SCALE 1"=1" DWG. NO.

APP'D F.A.W. DATE 12-30-77 A-7053