

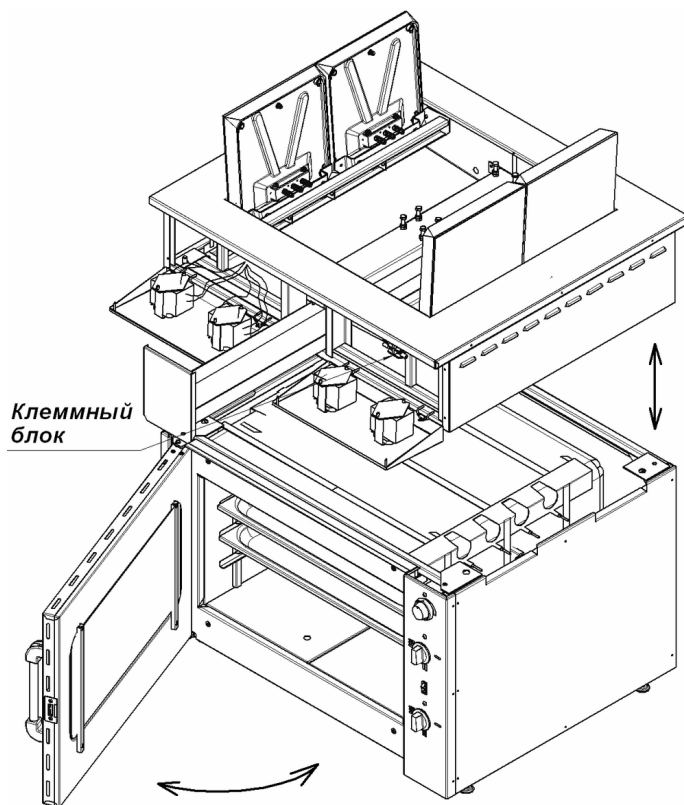


Новая плита кухонная, электрическая ПЭ-0,36М (с жарочным шкафом)

ЗАО «Тулаторгтехника», начиная с мая 2009г. приступило к серийному выпуску новой электрической плиты ПЭ-0,36М с жарочным шкафом.

Предусмотрена возможность отсоединения плиты с конфорками ($\approx 100\text{кг}$) от жарочного шкафа ($\approx 100\text{кг}$) для отдельного перемещения, уменьшения габаритов и массы перемещаемого оборудования через узкие дверные проёмы, коридоры, лестничные площадки, и установки плиты со шкафом на место постоянной эксплуатации.

Суммарная мощность плиты и шкафа на максимальных режимах нагрева составляет 16кВт (плита - 10кВт; шкаф - 6кВт).



Краткое описание НОВОЙ ПЛИТЫ:

1. Плита с 4-мя конфорками (конфорка КЭ-0,09: мощность - 2,5кВт; площадь рабочей поверхности - $0,09\text{ м}^2$; корпус конфорки - чугун; нагревательные элементы - 2 спирали в керамической изоляции, мощностью $1,25\text{кВт}+1,25\text{кВт}$). Управление нагревом каждой конфорки производится 4-х позиционным переключателем. Переключатели и сигнальные лампы расположены на открывающихся (для обслуживания) лицевых панелях.

2. Конфорки, попарно (две правые и две левые), установлены каждая на своём кронштейне. Кронштейн может поворачиваться вокруг своей оси вместе с 2-мя конфорками, что позволяет «откинуть» конфорки попарно до упора в столешницу - это удобно для уборки поверхностей плиты под конфорками, обслуживания конфорок и монтажа-демонтажа конфорок при замене ТЭНов.

3. Для выравнивания плоскости рабочих поверхностей конфорок друг относительно друга и относительно рабочей плоскости столешницы, предусмотрены регулировки (по высоте) каждого угла конфорки.

4. Клеммный блок (для подключения плиты к электросети) вынесен на лицевую сторону и расположен за открывающейся правой панелью с приборами управления нагревом конфорок, что позволяет подключать и отключать от электросети плиту, окончательно установленную на место эксплуатации (примеры: плита «встроена» в линию с другим кухонным

оборудованием; плита установлена задней стороной вплотную к стене или другому кухонному оборудованию).

Краткое описание жарочного шкафа:

Жарочный шкаф встроен в раму, на которую, сверху, устанавливается плита (с конфорками).

Шкаф подключается к электросети от клеммного блока плиты (с лицевой стороны).

Собственно сам шкаф представляет собой тепловую камеру, закрываемую дверкой. Справа от камеры установлена панель с приборами управления нагревом и освещения камеры.

1. Тепловая камера, объёмом 150 дм³, нагревается 2-мя нижними (1,5+1,5кВт) и 2-мя верхними (1,5+1,5кВт) ТЭНами, установленными попарно, внизу и вверху камеры.

Демонтаж и установка ТЭНов производится из внутреннего объёма камеры.

Верхние ТЭНы установлены, открыто внутри камеры, что позволяет применять их в режиме гриля.

Нижние ТЭНы закрываются 2-мя съёмными подами.

Включение-выключение и управление интенсивностью нагрева нижней пары ТЭНов и верхней пары ТЭНов осуществляется отдельно, соответствующими 4-х позиционными переключателями, установленными на приборной панели.

Задание и поддержание в автоматическом режиме необходимой температуры (от 50 до 300⁰С) в камере осуществляется капиллярным термостатом, установленным на приборной панели.

Лампа подсветки камеры расположена внутри камеры, на правой стенке, вверху.

Клавиша включения лампы подсветки и сигнальные лампы приборов управления установлены также на приборной панели.

В камеру устанавливаются, на под и на 3-х уровневые направляющие, два противня, размерами 650х530мм глуб. 30мм изготовленные из стали марки 08кп ГОСТ1050 (состояние поставки, противни, входя в цену плиты).

По желанию покупателя (оговаривается при заказе), вместо стальных противней, комплектуем шкаф стандартными, импортными гастрономическими ёмкостями из нержавеющей стали, размерами GN2/1 - 650х530мм глуб. от 20 до 200мм (разницу в стоимости противней и гастроямкостей необходимо прибавить к цене плиты).

2. Дверка, закрывающая камеру, навешена вертикально (открывается справа налево). Петли надёжны и долговечны, не требуют обслуживания.

Двойное остекление дверки закалёнными стёклами позволяет, при включённой лампе подсветки камеры, визуально контролировать процесс приготовления продуктов.

Регулировки фиксатора дверки в закрытом положении просты и производятся с лицевой стороны шкафа.

3. Шкаф оборудован аварийным капиллярным термостатом (320⁰С) с принудительным включением после аварийного отключения.

Аварийный термостат расположен за приборной панелью.

4. Для обслуживания приборов, ТЭНов и, для доступа к аварийному термостату, приборную панель можно снять.

Основные характеристики новой плиты ПЭ-0,36М с жарочным шкафом:

1. Конфорки, попарно, поворачиваются на оси из рабочего положения в положение для обслуживания.
2. Клеммный блок для подключения к электросети вынесен на лицевую сторону плиты.
3. Камера шкафа нагревается 4-мя ТЭНами, попарно установленными внизу и вверху камеры, мощность каждого ТЭНа 1,5кВт.
4. Демонтаж и установка ТЭНов производится из внутреннего объёма камеры.
5. Верхняя пара ТЭНов установлена в камере открыто - «гриль».
6. Нижняя пара ТЭНов закрыта 2-я съёмными подами.
7. Лампа подсветки установлена внутри камеры.
8. Дверка установлена на вертикальной навеске (открывается справа налево).
9. Включение-выключение и управление работой нижней и верхней пар ТЭНов производится отдельно, 4-х позиционными переключателями режимов нагрева.
10. Задание и поддержание в автоматическом режиме необходимой температуры (от 50 до 300⁰С) в камере осуществляется капиллярным термостатом.
11. Обслуживание и замену электрокомплекующих можно проводить, не сдвигая плиту со шкафом с места эксплуатации.