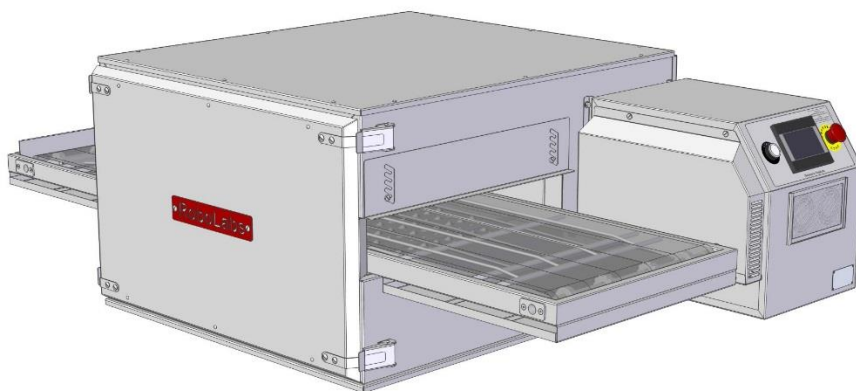




28.93.15.123

код продукции по ОКПД2

Печь  
для пиццы конвейерная электрическая  
**RoboChef 460**  
**Руководство по эксплуатации**



TM 3639. 00.00.000-РЭ

## Содержание

| <i>Наименование</i>                                    | <i>Страница</i> |
|--|-----------------|
| Введение   | 3               |
| 1. Описание и работа                                   | 4               |
| - назначение изделия                                   | 4               |
| - технические характеристики (свойства)                | 4               |
| - состав изделия                                       | 4               |
| - устройство и работа                                  | 5               |
| - упаковка   | 9               |
| 2. Использование по назначению                         | 10              |
| - эксплуатационные ограничения                         | 10              |
| - подготовка изделия к использованию                   | 10              |
| - использование изделия                                | 13              |
| - действия в экстремальных условиях                    | 15              |
| 3. Техническое обслуживание                            | 16              |
| - общие указания                                       | 16              |
| - меры безопасности                                    | 16              |
| - порядок технического обслуживания изделия            | 17              |
| - проверка работоспособности изделия                   | 18              |
| 4. Хранение и транспортирование                        | 19              |
| Приложение 1. Инструкция по разборке печи конвейерной. | 21              |

Данное руководство по эксплуатации содержит сведения об изделии, его назначении, принципе работы, его устройстве, подготовке к работе и правилах использования, мерах безопасности, условиях работы изделия, хранения и транспортировки.

Это руководство является неотъемлемой частью поставки оборудования. Содержащаяся в нем информация предназначена для специалистов, которые будут работать на данном оборудовании.

Постоянное и точное соблюдение правил эксплуатации обеспечивает безопасность обслуживающего персонала, рентабельную и долговременную работу оборудования.

Важные места в тексте подчеркнуты, или обозначены символами:

Знак опасности. Внимание!

Знак опасности. Предостережение!

Подобные предупреждения используются для заострения внимания к описываемым правилам. Несоблюдение этих правил может привести к возникновению ситуаций, опасных для людей, либо к неисправностям оборудования.

## 1. Описание и работа

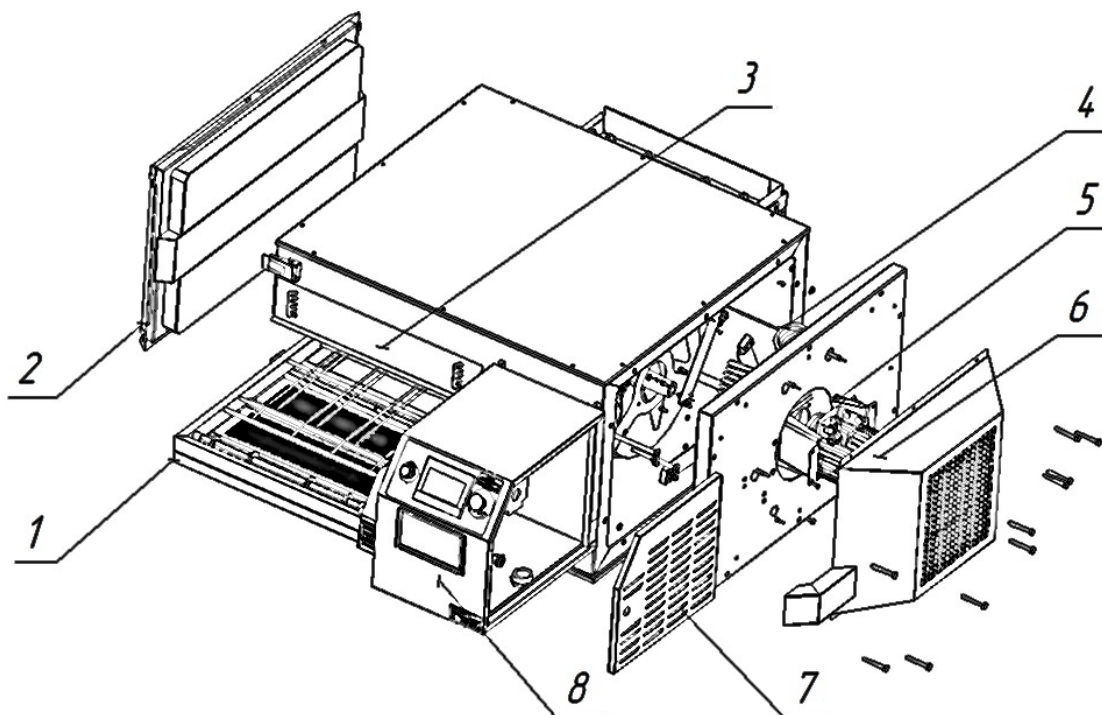
### 1.1 Назначение

Печь электрическая «RoboChef 460» предназначена для приготовления пиццы поточным способом на конвейерной транспортной ленте.

### 1.2 Технические характеристики (свойства)

|  |           |
|--|-----------|
| Ширина конвейерной ленты, мм                       | 460       |
| Длина рабочей камеры, мм                           | 810       |
| Температурный диапазон приготовления, °С           | 200 – 310 |
| Время приготовления, мин                           | 1 – 10    |
| Производительность (диаметром до 40 см), шт. / час | до 35     |
| Материал изготовления поверхностей печи            | AISI 430  |

### 1.3 Состав изделия



- |              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| 1. Конвейер. | 5. Электродвигатель.        |
| 2. Дверца.   | 6. Кожух электродвигателя.  |
| 3. Заслонка. | 7. Крышка блока управления. |
| 4. ТЭНы.     | 8. Блок управления.         |

Рис.1

## 1.4 Устройство и работа

Общий вид печи представлен на Рис.1.

Окошко входа в тепловую камеру с конвейером находится спереди.

Конвейер подачи пиццы представляет собой транспортную ленту из металлической сетки, вращающуюся на роликах, закрепленных на съёмной прямоугольной раме.

Над входным и выходным окошками тепловой камеры сделаны заслонки, положение которых можно менять, регулируя высоту их подвеса относительно конвейера в зависимости от габаритов заготовок из теста на входе и приготовленных пицц на выходе тепловой камеры.

Правее входного окошка конвейера размещен блок управления с панелью оператора.

Панель оператора - это цветной дисплей с сенсорным чувствительным экраном. Различные активные элементы на панели позволяют управлять режимами работы печи, производить тонкую и грубую настройку, наблюдать за результатами изменений параметров и текущих характеристик.

Внутри блока управления также размещены шаговый двигатель привода конвейерной ленты с редуктором и драйвер управления шаговым двигателем, контакторы, реле напряжения и реле включения электронагревателей, температурный контролер с блоком расширения и блок питания для них, преобразователь частоты, а также вентиляторы охлаждения всех этих электроприборов. Перед вентиляторами имеется возможность вставить воздушный фильтр, препятствующий попаданию загрязнений внутрь блока в процессе работы.

На левой боковой стороне печи устанавливается съёмная дверца с креплениями в виде защёлок.

В правой боковой стенке установлен вентилятор обдува (турбина) с электродвигателем и трубчатые электронагреватели, изогнутые в виде спиралей. Турбина и электронагреватели совместно создают основной тепловой поток, используемый для приготовления пиццы.

Скорость вращения вентилятора обдува регулируемая. Установка требуемого значения производится оператором с помощью преобразователя частоты, установленного в блоке управления.

Перед вентилятором обдува сделан металлический кожух со множеством отверстий и небольшим ответвлением воздуховода к блоку управления, позволяющему усилить циркуляции воздуха внутри этого блока.

Датчики температуры, установленные в печи возле электронагревателей, передают показания значений текущей температуры на температурный контролер в блоке управления и далее программируемому контролеру. Контролер обрабатывает эти значения и пересылает в сенсорную панель управления, где их может наблюдать оператор на экране дисплея.

В случае необходимости изменения настроек температуры приготовления, оператор входит в нужное меню на панели управления, вводит новые данные и они пересылаются опять в программируемый контролер, который обрабатывает их и применяет к работе печи.

Программируемый контролер является ключевым элементом системы автоматического регулирования и поддержания температуры нагрева. Работая совместно с температурным контролером и модулем расширения контролера он включает и выключает электронагреватели через управляющие реле в зависимости от текущей температуры в печи, а также управляет работой электродвигателя вентилятора-турбины обдува, подающего горячий воздух с электронагревателями в тепловую камеру с движущимися на ленте конвейера заготовками пиццы. Если уровень температуры в камере ниже предустановленного значения, то нагреватели включаются, если температура выше – нагрев выключается, и контролер дает время остыть камере и содержащимся в ней готовящимся пиццам до следующей температуры срабатывания. Применяемый температурный контролер принадлежит к виду ПИД-контролеров, позволяющих не только просто выключать и включать электронагреватели в нужное время по результатам проверки температуры, но и заранее рассчитывать значения времени включения и выключения, прогнозируя эти значения на основании данных о настройках и текущих значениях параметров печи.

Панель управления с сенсорной панелью оператора и двумя кнопками представлена на Рис.2.

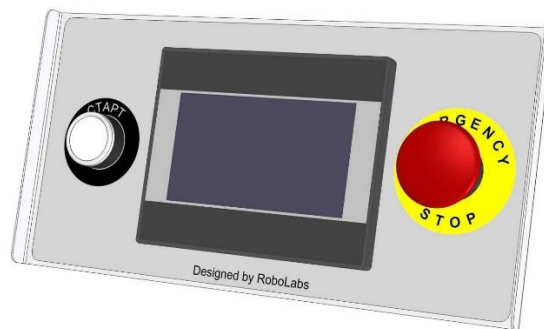


Рис.2

Кнопка СТАРТ для включения печи. Кнопка размещена слева на панели управления и имеет внутреннюю подсветку, работающую как индикатор состояния включения печи. Подсветка загорается при нажатии на кнопку и горит во время работы печи.

Кнопка EMERGENCY STOP – аварийной остановки. При нажатии на кнопку отключается электропитание печи.

|  |   |
|--|---|
|  | <p style="text-align: center;"><b>Внимание!</b><br/>Использовать данную кнопку для отключения печи ТОЛЬКО в экстренных случаях.</p> |
|--|---|

Описание меню и управляющих элементов программного обеспечения, установленного на сенсорной панели управления показано ниже.

1. ГЛАВНОЕ Меню показано на Рис.3.

Кнопка РАЗОГРЕВ с нарисованной на ней пиццей запускает процесс нагрева печи и происходит переход к следующему меню ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Кнопка ТУРБИНА с нарисованным вентилятором позволяет включить или отключить турбину в тестовом режиме.

Кнопка КОНВЕЙЕР, с изображенным на ней силуэтом сидящего зайчика над конвейерной лентой,



Рис. 3

включает и выключает движение транспортной ленты конвейера.

Кнопка НАСТРОЙКИ с нарисованной шестеренкой и гаечным ключом служит для перехода в меню с настройками.

Кнопка ОТКЛЮЧИТЬ в виде подвешенного на двери кольца в правом верхнем углу меню выключает печь.

2. Меню ПРИГОТОВЛЕНИЕ показано на Рис.4.

Кнопка ТЕМПЕРАТУРА задает температуру нагрева камеры печи. Пределы регулировки от 200 до 310 °С.

Кнопка ВРЕМЯ устанавливает время движения конвейерной ленты через камеру печи. Отдельно задаются минуты и отдельно задаются секунды. Максимальное время, которое можно установить - 30 минут 00 секунд.

Кнопки ТУРБИНА,

КОНВЕЙЕР и НАСТРОЙКИ выполняют те же функции, что и на главном меню, при этом их изображение изменяется согласно происходящему:

- на кнопке ТУРБИНА появляется схематичное изображение воздушного потока вокруг значка с нарисованным вентилятором;

- на кнопке КОНВЕЙЕР силуэт сидящего меняется на силуэт бегущего зайчика, что показывает движение транспортной ленты конвейера.



Рис.4

Кнопка НАГРЕВ с нарисованным факелом включает нагрев печи до заданной температуры и поддерживает ее на заданном уровне с высокой точностью.

При повторном нажатии на кнопку НАГРЕВ ее изображение меняется с факела на снежинку, как показано на Рис.5. При работе в этом режиме происходит охлаждение печи, а затем и ее выключение.

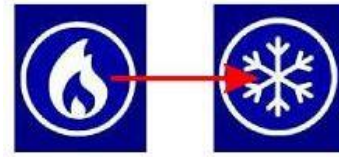


Рис.5

3. Меню НАСТРОЙКА представлено на Рис.6:



Рис. 6

Экран меню разделен на 4 части. Вверху слева находится информация о печи. В верхней правой части размещены параметры ПИД-регулирования, которые отвечают за точность поддержания температуры в камере.

Внизу слева показываются данные самопроверки работоспособности печи, а также сведения о наличии или отсутствии замеченных неисправностей.

Кнопка с нарисованной стрелкой

над конвейерной лентой позволяет изменить направление движения конвейера в обратную сторону.

Нажатие на кнопку, изображенную в виде большой обратной стрелки позволяет вернуться в Главное меню.

#### 4. Меню ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ГРАФИК.

Данное меню информационное и предоставляет данные в виде графика показывающие изменение температуры в камере печи после начала работы с ней.

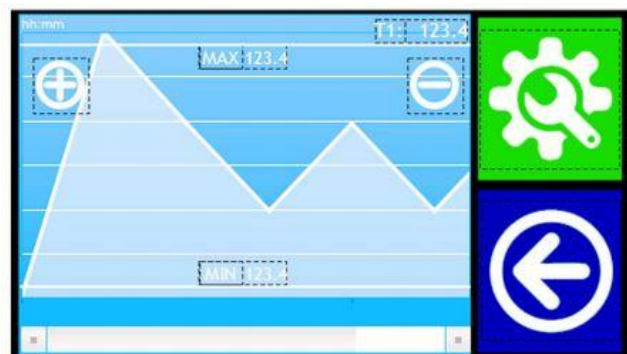


Рис. 7



## 1.5 Упаковка

Аппарат упакован пластиковой пленкой и поставляется в транспортной индивидуальной таре на деревянном поддоне, укрепленной каркасом из досок для обеспечения защиты продукции от повреждения и потерь, загрязнений от окружающей среды, а также для обеспечения хранения и транспортировки.

## 2. Использование по назначению

### 2.1 Эксплуатационные ограничения

Оборудование должно эксплуатироваться при температуре окружающего воздуха от +5°C до +40°C и относительной влажности не более 50 % при температуре 40°C.

Понижение температуры взаимосвязано с возможным повышением влажности (например, возможна температура 20°C при наибольшей относительной влажности до 90%).


Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м.

Степень защиты электрооборудования печи IP20 (МЭК 60529).

В соответствии со стандартом ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1) печь конвейерная для пиццы должна подключаться с использованием защитного заземления.

Помещение, в котором устанавливается печь конвейерная «RoboChef», должно быть оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией.

### 2.2 Подготовка изделия к использованию

|  |  |
|--|--|
|  | <p style="text-align: center;"><b>Внимание!</b></p> <p>Распаковка, установка и испытание печи должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.</p> |
|--|--|


2.2.1 Аккуратно освободите печь конвейерную для пиццы от упаковочной тары. Тару рекомендуется сохранять. Она может понадобится в случае транспортировки или хранения печи.

2.2.2 Проверьте комплект поставки.

2.2.3 Установите подставку под печь на ровную поверхность. Снимите защитную пленку с поверхностей, предохраняющую от повреждений при транспортировке и монтаже. При необходимости следует протереть поверхности и вымыть теплой водой с разбавленной пищевой содой.

Печь конвейерную можно установить либо на подставку, либо на другую, уже установленную печь конвейерную вторым или третьим ярусом.

Установка оборудования должна быть выполнена квалифицированным специалистом в соответствии с указаниями производителя.

|   |   |
|---|---|
|  | <p style="text-align: center;"><b>Внимание!</b></p> <p>Аппарат, находившийся долгое время при отрицательной температуре, перед включением выдержать при комнатной температуре не менее 3 часов.</p> |
|---|---|

2.2.4 Изделие может поставляться в разобранном виде. Для его сборки нужно проделать следующие операции:

2.2.4.1 Вставьте конвейер внутрь тепловой камеры печи, как показано на рисунке:

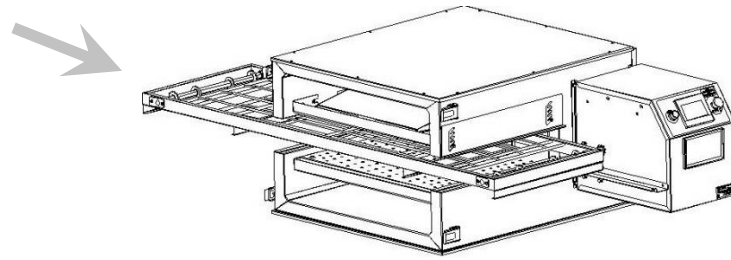


Рис.8

2.2.4.2 При установке конвейера одновременно установите цепь привода, надев её на две звездочки зубчатой передачи вращения транспортной ленты – одна звездочка передающая, на боковой стороне блоке управления, другая звездочка приемная, на боковой стороне рамы конвейера.

Цепь сразу натянется, когда кронштейны конвейера сядут на место вниз и конвейер займет свое место.

Закройте цепь от внешнего доступа, вставив защитную кожу.

Вставьте и прикрутите 2 винта крепления защитного кожуха, как показано на рисунке:

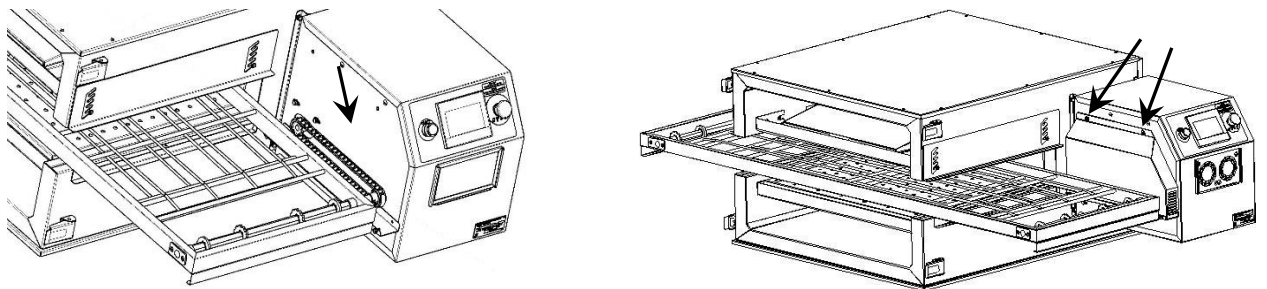


Рис.9

2.2.4.3 Установите съёмную дверцу с левой стороны печи и закрепите, закрыв 4 замка-защёлки по краям дверцы.

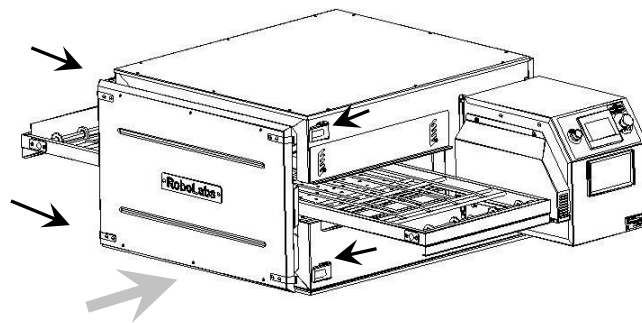


Рис.10

2.2.4.4 Установите поддоны под конвейер и воздушный фильтр на блоке управления, вставляя их по направляющим:

Печь для пиццы конвейерная электрическая RoboChef 460

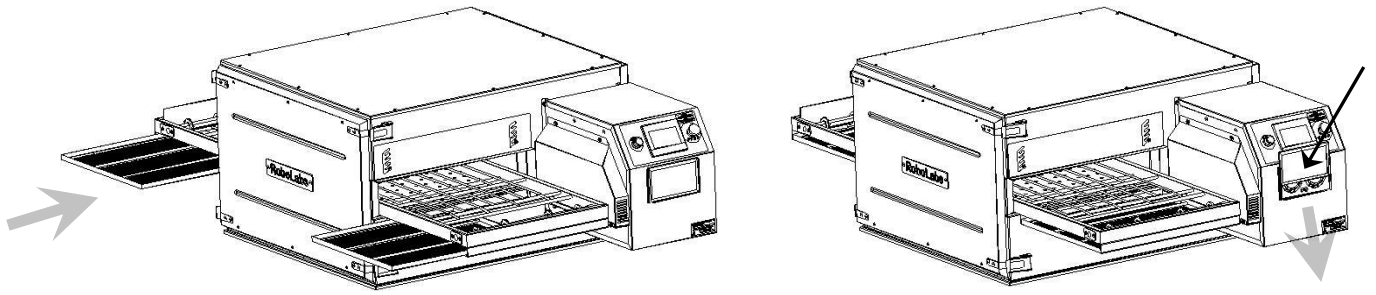


Рис.11

2.2.4.5 Установите ограничители на конвейер с тыльной стороны печи:

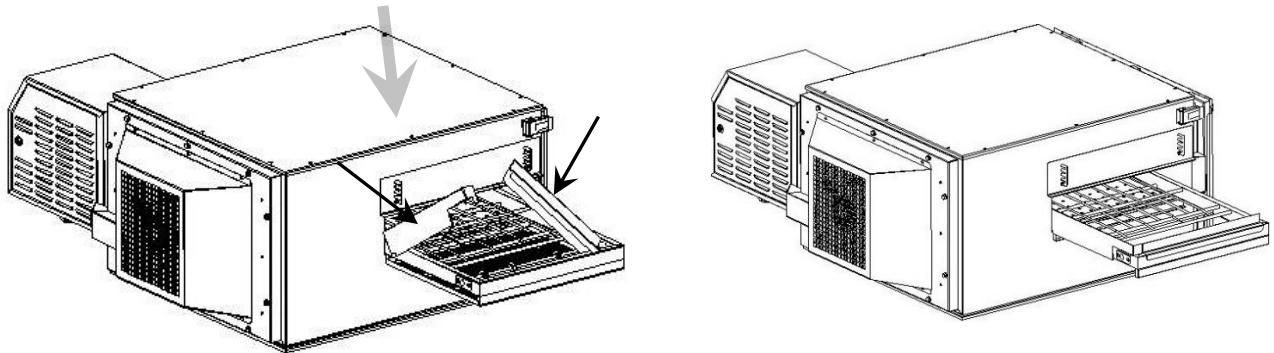


Рис.12

2.2.5 Подключение печи к электропитанию.

Перед подключением печи необходимо ознакомиться с разделом 3.2 настоящего РЭ и мерами безопасности, приведенными в нем.

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>Внимание!</b><br/>Оборудование должно быть заземлено.</p> |
|--|---|

Для подключения печи конвейерной для пиццы к электросети рекомендуется использовать промышленную вилку типа 63А 3Р+Е. Вилка должна подключаться к соответствующей розетке с заземляющим контактом.

Схема подключения приведена на Рис.13.

Подключать печь к электросети нужно в соответствии с действующими нормативами и схемой электрической принципиальной (Приложение 1 к настоящему РЭ).

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| БЕЛЫЙ         | — | L1 |
| ЧЁРНЫЙ        | — | L2 |
| КОРИЧНЕВЫЙ    | — | L3 |
| СИНИЙ         | — | N  |
| ЖЁЛТО-ЗЕЛЁНЫЙ | — | PE |

Рис. 13



**Внимание!**

Подключение к электросети должно выполняться только квалифицированным электриком.

Подключение производится только уполномоченной специализированной службой с учетом маркировок на табличке с надписями и схеме электрической принципиальной (см. Приложение 1).

Подключение и монтаж следует проводить так, чтобы предупредить о доступе к токоведущим частям без соответствующих инструментов.

Перед подключением необходимо надежно заземлить печь. Для этого соедините заземляющий провод шнура питания с заземляющим зажимом.

Еще раз осмотрите электрические соединения и контакт печи (с винтовыми зажимами и без винтовых зажимов). Подтяните или подогните при ослаблении креплений.

Проверьте переходное сопротивление между заземляющим зажимом и металлическими частями печи. Допустимое значение не более 0.1 Ом ( $\leq 0,1$  Ом).

Проверьте сопротивление изоляции печи. Допустимое значение не менее 2 Мом ( $\geq 2$  Мом).

В некоторых моделях печи конвейерной неправильное подключение фаз может привести к тому, что электродвигатель турбины не запустится. В этом случае также нужно поменять порядок чередования фаз.

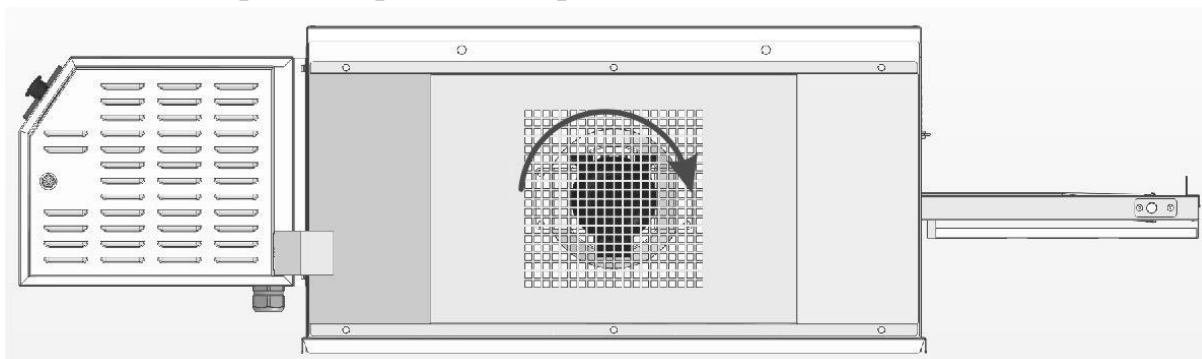


Рис.14



**Внимание!**

Нестабильное электропитание может нарушить нормальную работу печи.



**Внимание!**

При подключении печи обязательно проверить направление вращения турбины. Турбина должна вращаться по часовой стрелке, если смотреть со стороны кожуха электродвигателя.



**Внимание!**  
Запрещается подключать оборудование к источнику электропитания другого типа.

Подключите кабель электропитания печи конвейерной к электросети.

### 2.3 Использование изделия

Нажмите на кнопку запуска СТАРТ на панели управления.

Этим действием включится питание сенсорной панели оператора и загорится подсветка ее дисплея. На экране панели появится главное меню с активными элементами - кнопками управления.

Нажмите на кнопку РАЗОГРЕВ:



Включится подача электропитания на нагреватели и запустится электродвигатель вращения турбины, подающей горячий воздух с нагревателей в камеру печи.

При повышении температуры в камере до 250 °С автоматически запустится движение транспортной конвейерной ленты.

Также, после нажатия на кнопку РАЗОГРЕВ главное меню на панели оператора сменится на меню ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Проверьте установленную рабочую температуру нагрева нажав на кнопку ТЕМПЕРАТУРА:



И, при необходимости, измените значение на всплывающем меню кнопками «+» или «-».

Коснитесь кнопки с обратной стрелкой для возврата в предыдущее меню:



Отрегулируйте при необходимости нужное время движения конвейерной ленты внутри камеры печи, нажав на кнопку ВРЕМЯ:



По умолчанию ставится усредненное значение времени прохода ленты через камеру. Более точное значение выставляется опытным путем на конкретную партию пиццы в зависимости от сортов и типов используемых продуктов, а также других внешних факторов.

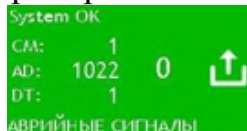
#### *Настройка температурных контролеров*

По умолчанию настройка температурных контролеров проведена на наиболее оптимальный режим работы. Однако, если возникнет необходимость смены настроек контролеров, сделать это можно, проделав следующие операции:

- в Главном меню коснитесь кнопки НАСТРОЙКИ со значком в виде гаечного ключа в шестеренке:



- в меню НАСТРОЙКИ в окошке «Настройки DTC» выберите параметр CM:1, соответствующий настройкам контролера DTC1000V:



и по адресам, указанным в Приложение 3, на которых установлены основные параметры, введите новые настройки значений этих параметров;

- после ввода значений нажмите на кнопку со стрелкой, направленной вверх. Этой кнопкой значения записываются в память устройства;



- выберите параметр CM:2, соответствующий контролеру DTC2000V и измените нужные параметры аналогично, а затем также подтвердите ввод и запись параметров кнопкой записи.

## 2.4 Завершение работы

Выключите печь, нажав на кнопку НАГРЕВ (кнопка с изображением факела в меню ПРИГОТОВЛЕНИЕ):



Кнопка должна изменить внешний вид с факела на снежинку ( ).

Печь переходит в режим остывания, нагрев прекращается и выключается автоматически через 6-15 минут.

При снижении температуры ниже 250 °С прекращается движение конвейерной ленты.

Далее, через несколько минут выключается турбина вентилятора обдува, а затем, еще через несколько минут выключится и панель оператора на блоке управления.

Однако, выключенная печь остывает еще какое-то время. Обычно нужно подождать не менее часа, чтобы температура всех поверхностей печи сравнялась с комнатной температурой.

## 2.5 Действия в экстремальных условиях

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии и продукта. Сообщить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

*Печь для пиццы конвейерная электрическая RoboChef 460*

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



### 3. Техническое обслуживание

#### 3.1 Общие указания

Техническое обслуживание — это действия, выполняемые на изделии по уходу за ним, для поддержания его в работоспособном состоянии. Правильное и полное техническое обслуживание обеспечивает долговременную жизнь изделия и качественное его использование.

При выполнении технического обслуживания необходимо тщательно соблюдать меры безопасности.

Техническое обслуживание печи конвейерной производится по мере необходимости.

Рекомендуемый график обслуживания приведен ниже:

Таблица 1

| Процедура                                | Период                  |
|--|-------------------------|
| Мойка внутренних поверхностей камеры     | Ежемесячно              |
| Чистка внешних поверхностей              | Ежедневно в конце смены |
| Мойка сетчатого фильтра шкафа управления | Ежемесячно              |

#### 3.2 Меры безопасности

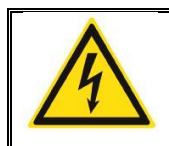
Производственный персонал, использующий в работе изделие, должен пройти соответствующий инструктаж и проверку по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с электрическими установками.

При проведении технического обслуживания необходимо руководствоваться следующим:

В случае каких-либо нарушений/проблем выключите оборудование и вызовите обслуживающий персонал соответствующей квалификации.

Нельзя выполнять ручные санитарно-гигиенические работы при включенном электропитании.

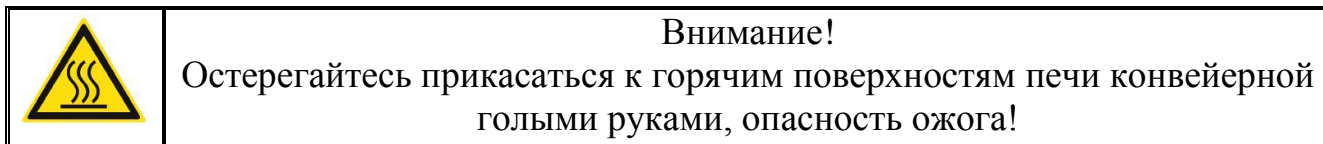
В случае каких-либо нарушений/проблем выключите оборудование и контактируйте с обслуживающим персоналом соответствующей квалификации или обратитесь в сервисный центр.



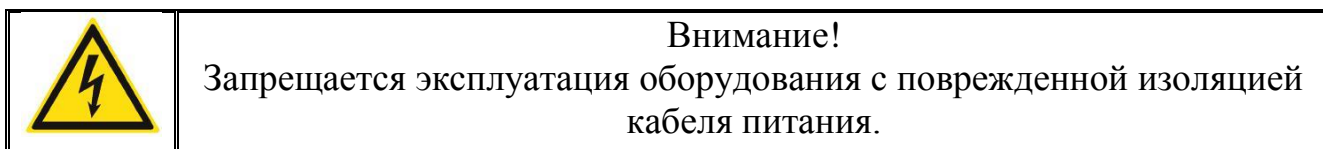
#### Внимание!

Перед проведением технического обслуживания отключить оборудование от электросети, выдернув шнур из розетки.

Присоединение печи конвейерной к электросети должно осуществляться с учетом допустимой нагрузки квалифицированными специалистами.

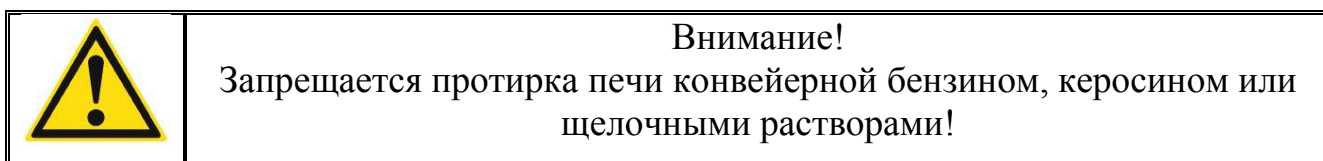
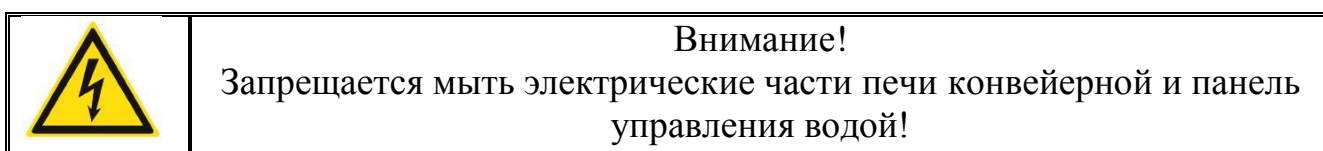


Не оставляйте печь конвейерную во включенном состоянии без присмотра.  
Во время работы печи категорически запрещается устранять обнаруженные неисправности.



Ремонт изделия должен производиться в сервисном центре или на предприятии-изготовителе.

Для очистки наружной части печи конвейерной «RoboChef 1832» не допускается применять водяную струю.



### 3.3 Порядок проведения технического обслуживания

3.3.1 Выгрузите продукты из печи.

3.3.2 Отключите электропитание печи, отсоединив вилку из розетки.

3.3.3 Дождитесь остывания горячих поверхностей.


3.3.4 Проведите разборку печи, выполнив действия, описанные при установке печи в «Приложение 5. Инструкция по разборке печи конвейерной» настоящего руководства по эксплуатации.


3.3.5 Очистите поверхности от нагара и остатков подгоревших продуктов щёткой.

3.3.6 Вымойте разобранные части воздухопроводов в теплой воде с использованием нейтральных чистящих средств.

3.3.7 Протрите внешние и внутренние поверхности влажной ветошью с использованием нейтральных чистящих средств.

3.3.8 Удалите следы и разводы от чистящих средств влажной ветошью.

|   |   |
|---|---|
|  | <p><b>Внимание!</b><br/>Влага не должна попасть во внутренние части печи и на электронные компоненты.</p> |
|---|---|

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>Внимание!</b><br/>Запрещается использовать абразивные чистящие средства (проволочные губки, скребки, щётки и т.п.) при чистке поверхностей, это может привести к образованию ржавчины!</p> |
|---|--|

Допускается использование моющих средств, приведённых в таблице 2:

Таблица 2

|   |                |
|---|----------------|
| Средство, моющее усиленного действия для мытья копильного оборудования и фритюрниц, сильно щелочное | Imnova REMSOOT |
| Средство, моющее щелочное для печей, плит, грилей, фритюрников                                      | Hollu FF Super |

- 3.3.9 Дождитесь высыхания влажных поверхностей перед дальнейшим использованием печи.
- 3.3.10 Произведите сборку печи в обратном порядке.
- 3.4 Проверка работоспособности изделия
  - 3.4.1 Проверьте наличие подключения печи к электросети и наличие заземления.
  - 3.4.2 Нажмите на кнопку запуска СТАРТ на панели управления и убедитесь во включении панели оператора по появлению на экране Главного меню.
  - 3.4.3 Нажмите на кнопку РАЗОГРЕВ и убедитесь в запуске турбины обдува. Убедитесь в запуске движения транспортной ленты, когда температура в камере достигнет значения 250 °С.
  - 3.4.4 Проверьте работу кнопок управления на панели оператора.
  - 3.4.5 Проверьте включение турбины и нагрева печи.
  - 3.4.6 Проверьте включение конвейера при повышении температуры внутри камеры выше 250 °С.
  - 3.4.7 Выключите печь, нажав на кнопку НАГРЕВ в меню ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
  - 3.4.8 Проверьте выключение нагрева печи и смену значка кнопки с факела на снежинку.
  - 3.4.9 Убедитесь в остановке транспортной ленты конвейера и в выключении турбины обдува.
  - 3.4.10 Дождитесь остывания поверхностей печи.

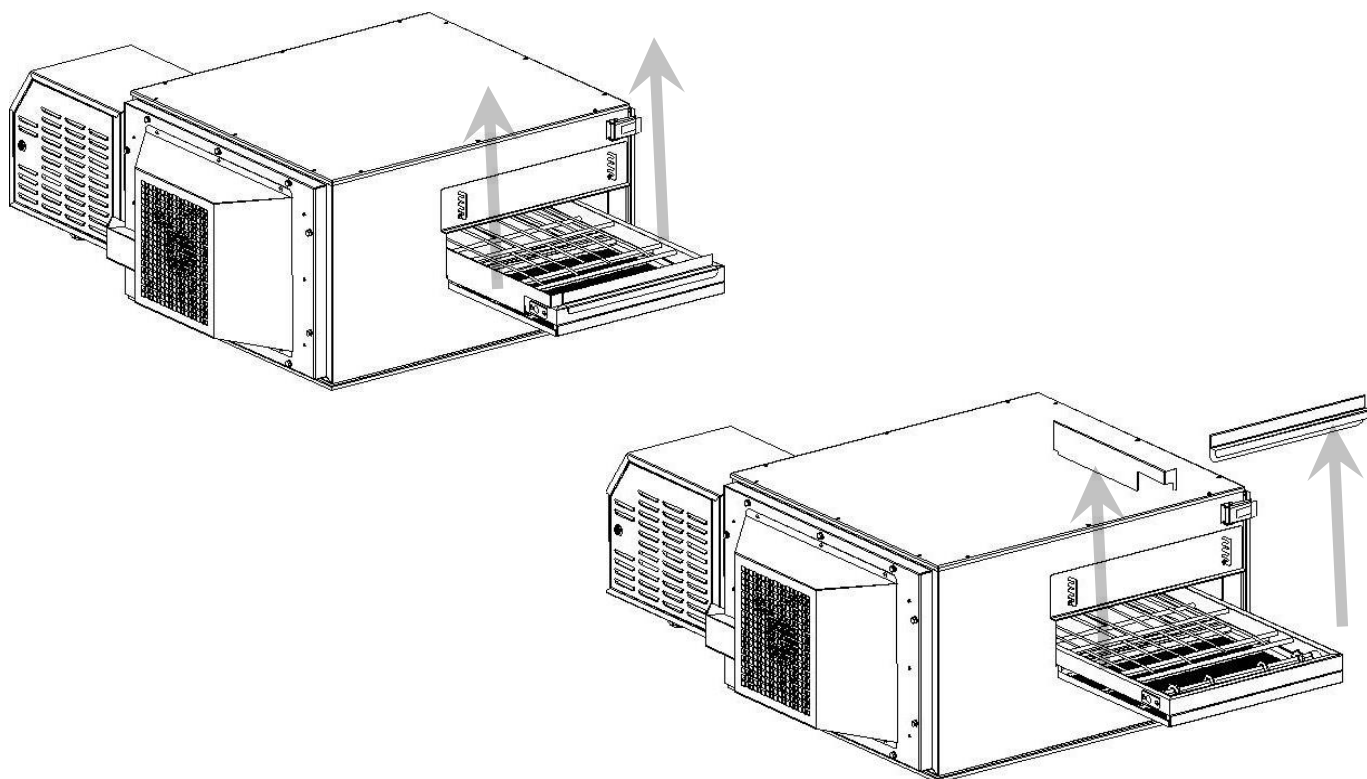
#### **4. Хранение и транспортирование**

Транспортирование и хранение изделия рекомендуется проводить в заводской упаковке.

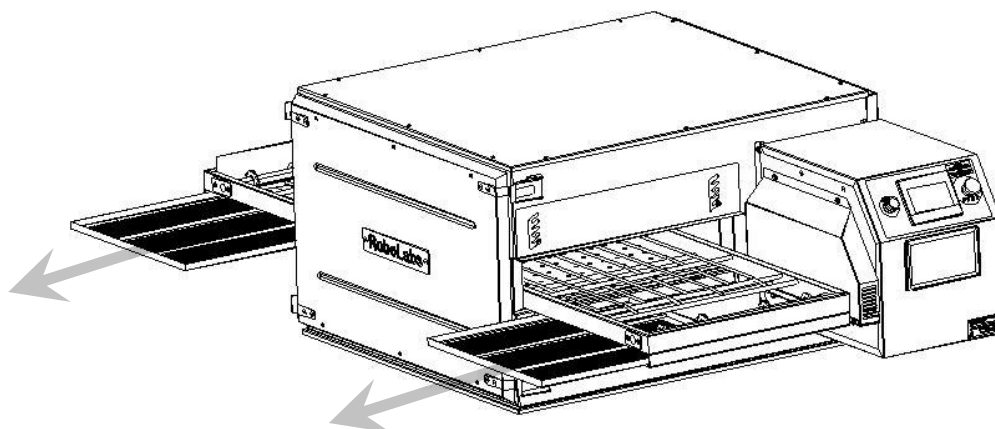
Перед (и после) длительным хранением рекомендуется провести техническое обслуживание с проверкой работоспособности.

Приложение 1. **Инструкция по разборке печи для пиццы RoboChef 460.**

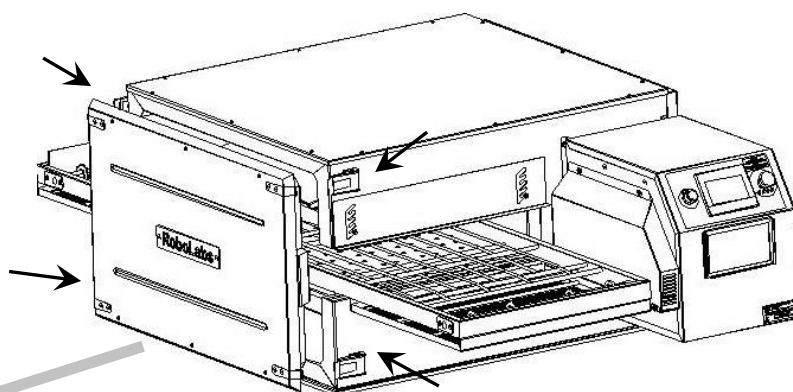
1. Снимите ограничитель и ограничитель боковой с конвейера:



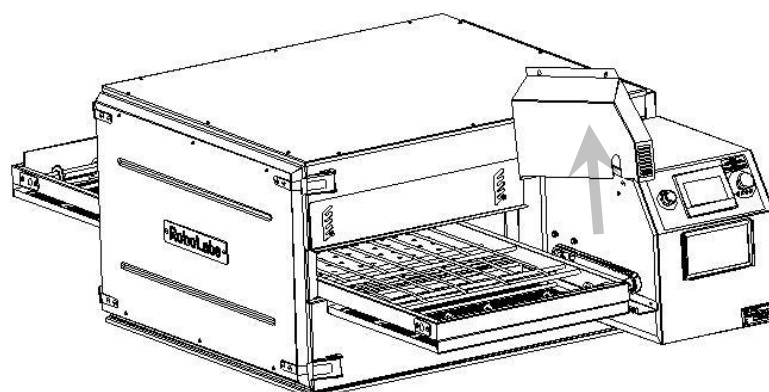
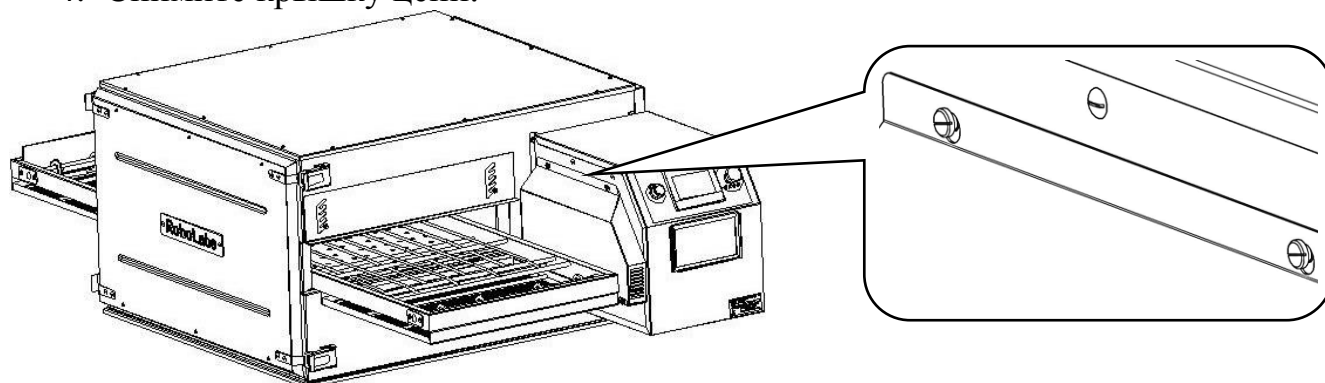
2. Выдвиньте поддоны (2 шт.) из-под конвейера и снимите их:



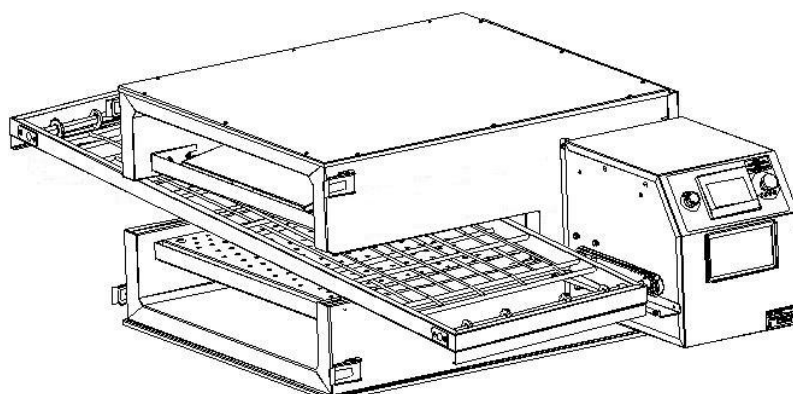
3. Отстегните 4 защелки и снимите съёмную дверцу с левой стороны печи:



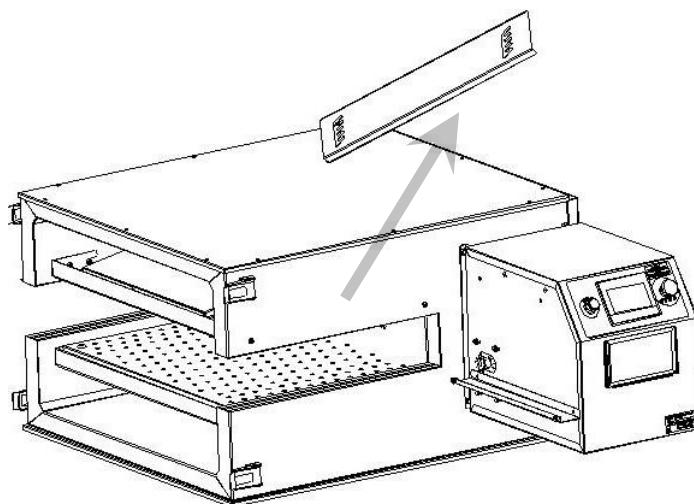
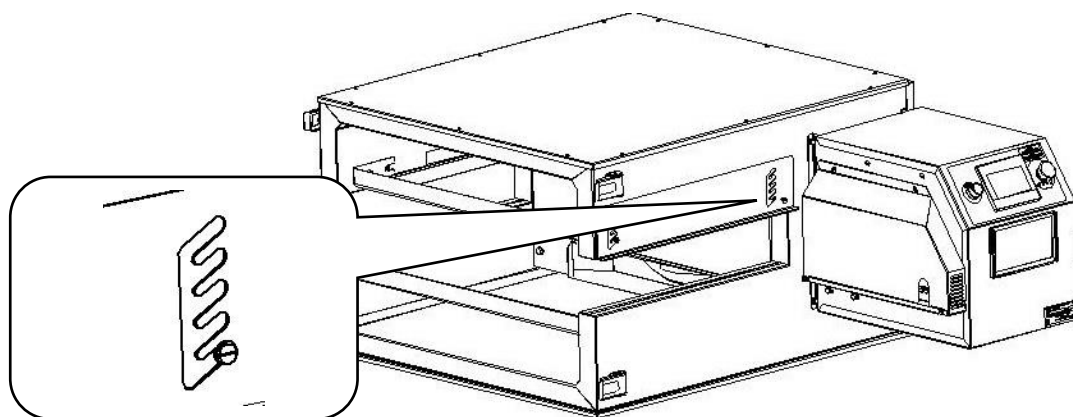
4. Снимите крышку цепи:



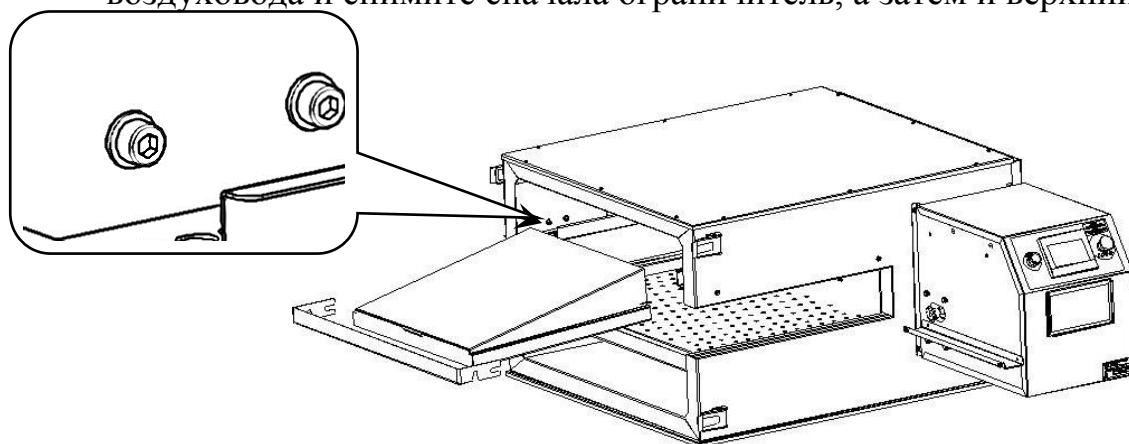
5. Приподнимите конвейер и достаньте его из корпуса печи, снимая цепь привода:



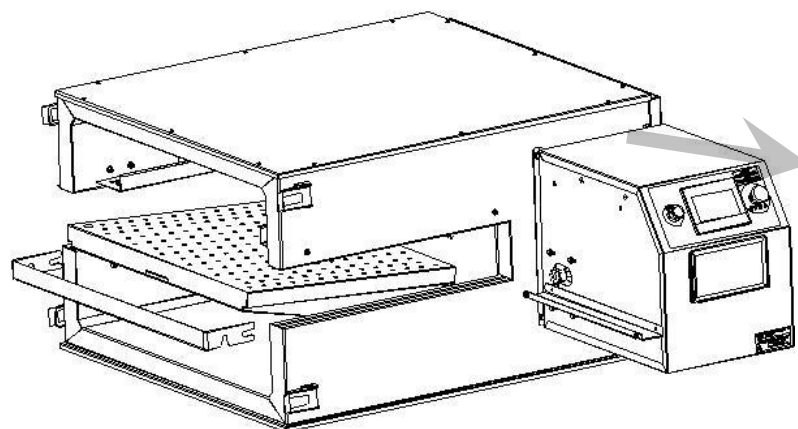
6. Снимите две заслонки камеры печи:



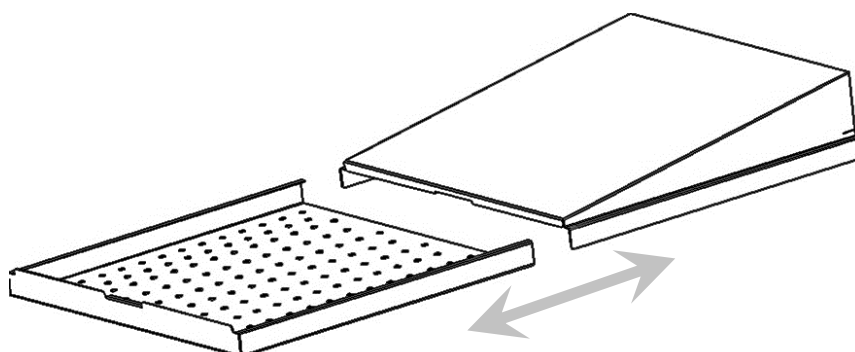
7. Ослабьте винты крепления ограничителя с шестигранными головками верхнего воздуховода и снимите сначала ограничитель, а затем и верхний воздуховод:



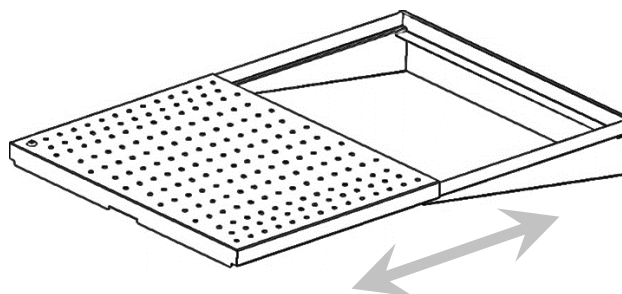
8. Ослабьте винты крепления ограничителя с шестигранными головками нижнего воздуховода и снимите сначала ограничитель, а затем и нижний воздуховод:



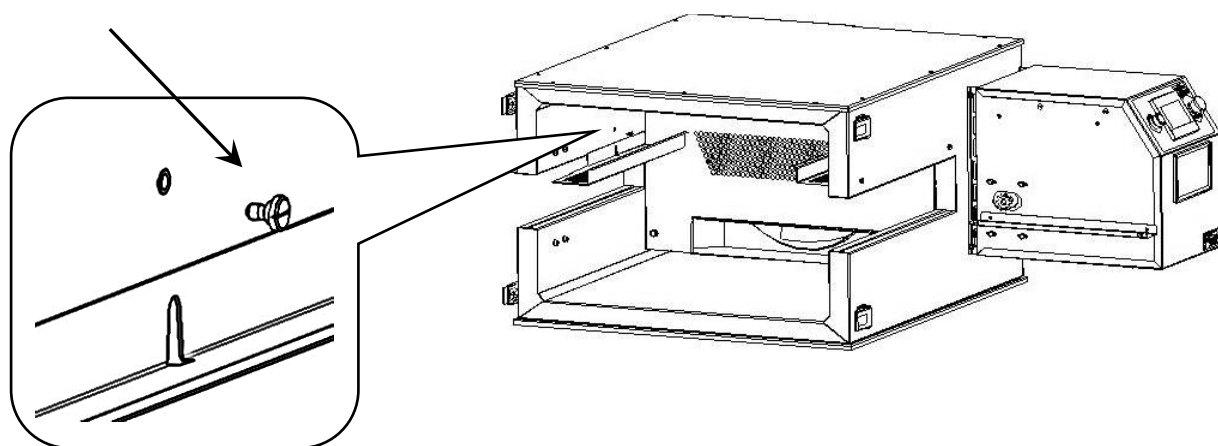
9. Разделите крышку верхнего воздуховода и его основание:



10. Разберите нижний воздуховод тем же способом, сняв перфорированную вставку и разделив крышку и основание:



11. Снимите заглушки верхнего воздуховода:



Сборка печи осуществляется в обратной последовательности.