

DORA METAL Spółka z o.o.

ul. Chodzieska 27

64-700 Czarnków

tel. +48 (067) 255 20 42

fax +48 (067) 255 25 15

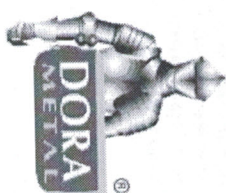
http://www.dora-metal.pl

e-mail: info@dora-metal.pl

serwis_zgloszenia@dora-metal.pl

serwis_porady@dora-metal.pl

serwis tel. 606 856 002



Materiał wbudowano w Budynek
Dydaktyczny AWF im. E. Piaseckiego
przy ul. Królowej Jadwigi 27/39
61-871 Poznań

DOKUMENTACJA
POWYKONAWCZA

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

DYSTRYBUTORY TALERZY serii DM-S-9432x
DYSTRYBUTOR KOSZY DM-S-94315
TUBA DO DYSTRYBUCJI TALERZY serii DM-94976ix

Za zgodność
z oryginałem

ISO 9001: 2000



"STALMAS" S.C.
Szymon Łaskowski, Krzysztof Graczkowski,
Wojnowice 2p, 64-113 Osieczna
NIP 697-224-75-00, REGON 300900088
tel./faks 65 526 28 45

Informacje zawarte w tym dokumencie mogą być zmieniane przez DORA METAL bez powiadomienia użytkownika. Żadna część tego dokumentu nie może być reprodukowana ani rozpowszechniana w jakiegokolwiek formie albo przez jakiegokolwiek środek, bez pisemnego zezwolenia DORA METAL

Prawa autorskie © 2008 dla DORA METAL Sp. z o.o.
Wszelkie prawa zastrzeżone

PRZEZNACZENIE

Dystrybutory talerzy i koszy produkowane przez firmę DORA METAL należą do grupy profesjonalnych urządzeń grzewczych.

Dystrybutor talerzy jest urządzeniem przeznaczonym do podgrzewania, transportu i dystrybucji talerzy przy liniach wydawczych oraz w obiektach zbiorowego żywienia. Talerze magazynowane są w specjalnych wkładach grzewczych na ruchomej platformie zawieszanej na odpowiednio dobranych sprężynach.

Dystrybutor koszy jest urządzeniem przeznaczonym do podgrzewania i transportu oraz dystrybucji zastawy stołowej w specjalnych koszach używanych do zmywarek przemysłowych. Kosze o wymiarach 500 x 500 mm umieszczone są na ruchomej platformie wewnątrz korpusu, zawieszanej na odpowiednio dobranych sprężynach.

Tuba do dystrybucji talerzy przeznaczona jest do wbudowania w blat i służy do podgrzewania umieszczonych w niej talerzy.

DZIAŁANIE INSTALACJI GRZEWczej

W dystrybutorze koszy przekazywanie ciepła do komory odbywa się w sposób wymuszony przy pomocy nagrzewnic powietrza z wentylatorem umieszczonej na tylniej ścianie korpusu.

W dystrybutorze talerzy oraz tubie ciepło przekazywane jest od grzałek rurkowych. Załączanie i wyłączenie grzania odbywa się automatycznie poprzez styki termostatu.

NASTAWA TEMPERATURY

Czujnik elektromechanicznego termostatu umieszczony jest wewnątrz komory. Termostat dobrany jest tak, aby urządzenia osiągały temperaturę pracy podaną w odpowiednich tabelach dotyczących danych technicznych.

Temperaturę w komorze, przy której następuje załączenie lub rozłączenie styków termostatu nastawia się poprzez obrót pokręta. Obrót pokręta w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje podwyższenie nastawionej temperatury.

Tuba do talerzy wyposażona jest w osobny panel sterowniczy z wyłącznikiem. Temperatura w jej wnętrzu jest stała i utrzymywana przy pomocy ogranicznika temperatury.

PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA

Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtuszczonego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych.

Nie należy stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia nie używać strumienia wody a jedynie wilgotnej ściereczki.

Po umyciu wyrobu, przed podłączeniem do sieci elektrycznej, urządzenie pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

Tabela 3. Dystrybutor koszy

Dane	DM-S-94315	DM-S-94316
Długość	mm	790
Szerokość	mm	680
Wysokość	mm	930
Max załadunek	kg	75
Moc	W	1350
Napięcie zasilania	V / Hz	230 / 50
Temperatura wnętrza wkładu	°C	60
		Neutralny

TABLICZKA ZNAMIONOWA

Dane dotyczące producenta		Miejsce na oznaczenie wyrobu
Nazwa i typ wyrobu		
Nr fabryczny		
Masa		
Temperatura płyty		
Temperatura komór		
Temperatura szafki		
	Napięcie znamionowe	
	Częstotliwość prądu	
	Moc urządzenia	
	Max moc oświetlenia	
	Moc układów grzewczych	

Zgodność z oryginałem

"STALLAS" S.C.
Szymon Leskowski, Zarządca Gmachowski
Wojno, ul. Włocławskiej 13, Osiedle
NIP 697-22-25-01 REGON 300900083
tel./faks 66 526 28 45