

Коптильня бытовая горячего копчения ИПКС-052.99

Руководство по эксплуатации

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новыйбурск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: emz@nt-rt.ru || сайт: <https://elf4m.nt-rt.ru/>

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Контейнер ИПКС-052.99(Н) предназначен для хранения, приготовления печеных продуктов и проведения горячего копчения печеных продуктов. Контейнер предназначен для использования на предприятиях пищевой промышленности и в быту.

Вид климатического исполнения соответствует УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающей среды от плюс 10 до плюс 35°C, относительная влажность воздуха от 45 до 80%, атмосферное давление от 84 до 107кПа (от 630 до 800 мм рт. ст.)

Регистрационный номер декларации о соответствии (копия на последней странице паспорта): ЕАЭС №RU Д-RU.ЦС01.В.02119.

Дата регистрации декларации о соответствии: 22.06.2017.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вариант исполнения	ИПКС-052.99-00	ИПКС-052.99-01
Объем контейнера, л, не менее	67	15
Коэффициент загрузки, не более	0,4	0,4
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	620	320
ширина	420	320
высота	380	290
Масса, кг, не более	20	6,5

Контейнеры изготовлены полностью из пищевой нержавеющей стали ГОСТ 5632-72 и выпускаются в двух вариантах исполнения.

Срок службы до списания - 6 лет.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки контейнера должен соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Обозначение	Наименование	Кол. шт.	Примечание
ИПКС 052-99.00.00.000 ИПКС 052-99.00.00.000-01	Контейнер ИПКС-052.99.00 Контейнер ИПКС-052.99.01	1	По выбору
ИПКС-053ПС	Контейнер ИПКС-052.99 Пас-порт	1	
ИПКС 052.99.01.000	Крышка	1	ИПКС-052.99-00
ИПКС 052.99.02.000	Поддон	1	
ИПКС 052.99.03.000	Решетка	1	-
ИПКС 052.99.04.000	Решетка	1	-
ИПКС 052.99.01.000-01	Крышка	1	ИПКС-052.99-01
ИПКС 052.99.02.000-01	Поддон	1	
ИПКС 052.99.03.000-01	Решетка	1	-
ИПКС 052.99.04.000-01	Решетка	1	-

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Контейнер (рисунок 1, 2) состоит из собственно емкости 1 прямоугольной формы, закрытой крышкой 2. Крышка отбортовкой входит в специальный паз на периметре емкости, предназначенный для заполнения водой при приготовлении продукта и удержания паров внутри емкости, крышка 2 имеет штуцер 6 для сброса избыточного давления и отвода избыточных паров из-под крышки во время выпекания и копчения. Внутри емкости устанавливается поддон 3 для сбора конденсата и стекания жидкости с продукта. Для укладки продукта в контейнер устанавливаются одна на другую две решетки 4 и 5. На решетки укладывается продукт в один слой. Для приготовления продукта на дно емкости 1 помещают от 30 для контейнера ИПКС-052.99-01 до 100 г для контейнера ИПКС-052.99-00 щепы дерева не смолистых пород (ольха, яблоня, вишня, дуб). Устанавливают поддон 3, на поддон устанавливают решетки 4 и 5 с продуктом, закрывают крышку и заливают в паз на периметре емкости воду. Контейнер с уложенным продуктом устанавливают на огонь: ИПКС-052.99-00 устанавливается на две конфорки; ИПКС 052.99-01 устанавливается на 1 конфорку. На штуцер 6 можно надеть шланг и подвести его к вытяжке, при отсутствии вытяжки направить его в форточку. Время приготовления продукта подбирают индивидуально в зависимости от веса и толщины куска продукта.

5. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 К работе по обслуживанию контейнера допускаются лица, ознакомившиеся с данным паспортом, усвоившие основные приемы работы при эксплуатации оборудования и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

5.2 При эксплуатации запрещается брать контейнер и его части незащищенными руками.

5.3 Общие требования безопасности соответствуют ГОСТ 12.2.124-90.

5.4 Запрещается при приготовлении пищи оставлять нагреваемый контейнер без присмотра.

5.5 Контролировать закладку щепы при проведении горячего копчения, не допускать использования щепы деревьев смоляных пород.

5.15 Вода, используемая для бытовых и технологических нужд, связанных с производством продукции (в том числе приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, мойка и споласкивание оборудования, приготовление технологического пара), должна соответствовать требованиям ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль качества».

6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ И СБОРКИ

6.1 При установке контейнера должны быть соблюдены условия, обеспечивающие проведение санитарного контроля за производственными процессами, за качеством сырья и готовой продукцией, а также возможность мойки, уборки, дезинфекции контейнера и помещения.

6.2 Для сборки: -установить контейнер на ровной горизонтальной поверхности, вложить последовательно поддон и две решетки – контейнер готов к использованию.

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 ВНИМАНИЕ! Перед началом эксплуатации рабочие поверхности оборудования, выполненные из нержавеющей стали, тщательно протереть ветошью смоченной в ацетоне (до исчезновения черных следов на ветоши), затем провести мойку в соответствии с требованиями паспорта.

7.2 Насыпать на дно контейнера необходимое количество подготовленной щепы не смоляных пород дерева. Установить поддон, предварительно освободив место для ножек поддона на дне.

7.3 Подготовленные куски просоленного и обработанного специями продукта уложить на решетки и поставить последовательно в поддон контейнера, один на другой.

7.4 Поместить контейнер на плиту, закрыть крышкой и заполнить специальный паз водой. Соединить штуцер на крышке контейнера с вытяжкой и включить конфорки для нагревания контейнера.

7.5 По истечении необходимого времени открыть крышку и проверить готовность продукта. Время приготовления определяется технологическими свойствами продукта и его весом.

8. ПЕРЕЧЕНЬ КРИТИЧЕСКИХ ОТКАЗОВ В СВЯЗИ С ОШИБОЧНЫМИ ДЕЙСТВИЯМИ ПЕРСОНАЛА.

Перечень критических отказов	Возможные ошибочные действия персонала, которые приводят к инциденту или аварии	Действия персонала в случае инцидента или аварии
Выход дыма во время работы	В паз по периметру крышки не налита вода	Налить воду в паз по периметру крышки
Не яркий цвет копчения на поверхности продукта	Для копчения применена древесина светлых пород	При необходимости получения яркого цвета применять древесину темных пород

9. ПОРЯДОК МОЙКИ

9.1 Мойку контейнера нужно производить после каждого освобождения контейнера от продукта, это исключит накопление канцерогенных веществ. Мойку производят с применением моющих средств, вручную с помощью щеток. Мойке подлежат все компоненты контейнера.

9.2 Удалить остатки продукта из контейнера. После удаления остатков продукта ополоснуть теплой водой все поверхности и детали контейнера. Температура воды должна быть не ниже 40°C. Время ополаскивания 5 – 7 минут.

9.3 Мойку контейнера проводить моющим раствором, приготовленным в соответствии с п. 9.5.1. Температура моющего раствора должна быть не менее 55°C. Время воздействия моющего раствора 10 – 15 минут. Для мойки предпочтительно использовать раствор моющей смеси «Синтрол». В случае использования раствора каустической соды необходима последующая обработка раствором азотной или сульфаминовой кислоты. Температура растворов соды 75±5°C, кислоты 65±5°C. Время воздействия растворов 10 – 15 минут. При проведении ручной мойки поверхностей использовать щетки. Моющий раствор удаляется с поверхностей с помощью водопроводной воды.

9.4 Дезинфекцию контейнера проводить дезинфицирующими растворами, приготовленными в соответствии с п. 9.5.2. Температура дезинфицирующего раствора должна быть 20°C. Время воздействия растворов 10 - 15 минут. В случае применения ручной мойки дезинфицирующее средство наносится на поверхности оборудования с помощью щеток и ершиков. Дезинфицирующий раствор удаляется с поверхностей с помощью водопроводной воды до полного удаления следов и запаха дезинфектанта. По окончании мойки и дезинфекции поверхности контейнера и снятые детали вытереть насухо. В качестве дезинфектанта можно использовать горячую воду с температурой 90 - 95°C. Время обработки 10 – 15 минут.

9.5 Рекомендуемые моющие и дезинфицирующие растворы.

9.5.1 Моющие растворы:

раствор каустической соды	(0,8 - 1,0)%
раствор азотной или сульфаминовой кислоты	(0,3 - 0,5)%
раствор моющей смеси "Синтрол"	(2,5 - 3,0)%

Допускается использовать моющее средство "Дизмол".

9.5.2 Дезинфицирующие растворы:

раствор хлорной извести	150 - 200 мг/л
хлорамин	150 - 200 мг/л
гипохлорид натрия	150 - 200 мг/л
гипохлорид калия	150 - 200 мг/л

Примечание. В случае простоя оборудования снятые детали хранятся разложенными на чистой ткани и накрытыми салфеткой. Перед загрузкой оборудования необходимо произвести повторную дезинфекцию оборудования и снятых деталей.

10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

10.1 Техническое обслуживание контейнера сводится к соблюдению правил эксплуатации, изложенных в данном паспорте, периодическом осмотре и соблюдению санитарных правил для предприятий пищевой промышленности.

10.5 За отказы оборудования, обусловленные его неправильным техническим обслуживанием или эксплуатацией, предприятие-изготовитель ответственности не несет.

11. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11.1 Контейнер должен храниться в складских помещениях при температуре окружающей среды от плюс 10 до плюс 35°C; относительной влажности воздуха от 45 до 80 %.

11.2 Если контейнер хранится более чем 18 месяцев, то должна производиться консервация в соответствии с ГОСТ 9.014-78.

11.3 Транспортирование контейнера допускается автомобильным, железнодорожным и водным транспортом в соответствии с условиями и правилами перевозок, действующими на каждом виде транспорта.

11.4 При погрузке и транспортировании оборудования необходимо соблюдать и выполнять требования манипуляционных знаков на таре.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Контейнер ИПКС-052.99-_____, заводской номер _____ соответствует конструкторской документации ИПКС 052-99.00.00.000; ИПКС 052-99.00.00.000-01; ТУ2893-052-12176649-2014 и признан годным к эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20 ____ г.

М.П.

Представитель ОТК _____

13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

13.1 Предприятие гарантирует соответствие контейнера ИПКС-052.99 паспортным характеристикам при соблюдении условий транспортировки, хранения, монтажа, наладки, эксплуатации и технического обслуживания. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 месяцев со дня продажи оборудования.

13.2 Гарантийные обязательства не распространяются на оборудование со следами механических повреждений и на оборудование, подвергшееся несогласованному с предприятием изготовителем ремонту или конструктивному изменению.

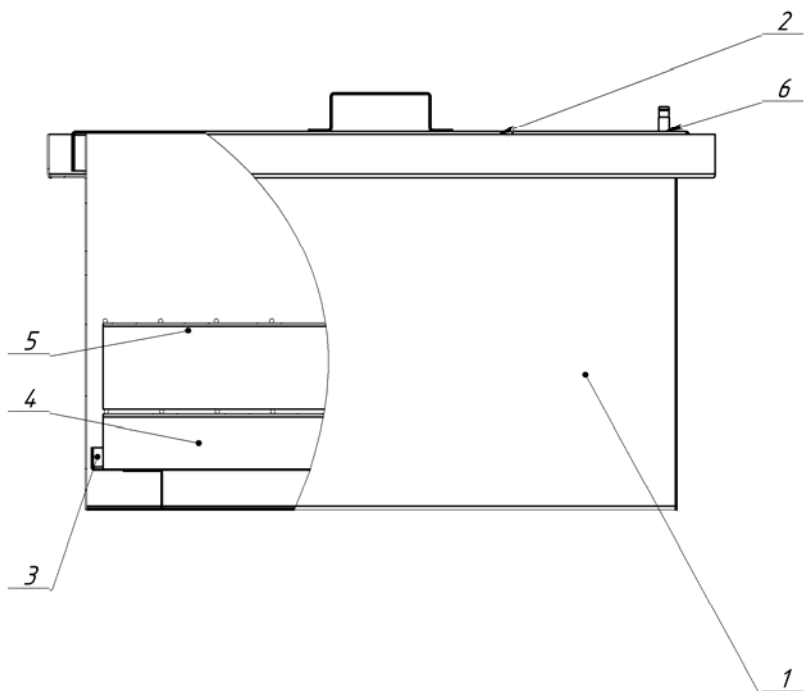
13.3 Предприятие изготовитель оставляет за собой право, не уведомляя потребителей, вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие его паспортные характеристики.

14. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

14.1 Критерии предельных состояний изделия: контейнер непригодна для эксплуатации в случае разрушения корпуса контейнера 1 (рисунок 1, 2) изделия, потерей герметичности.

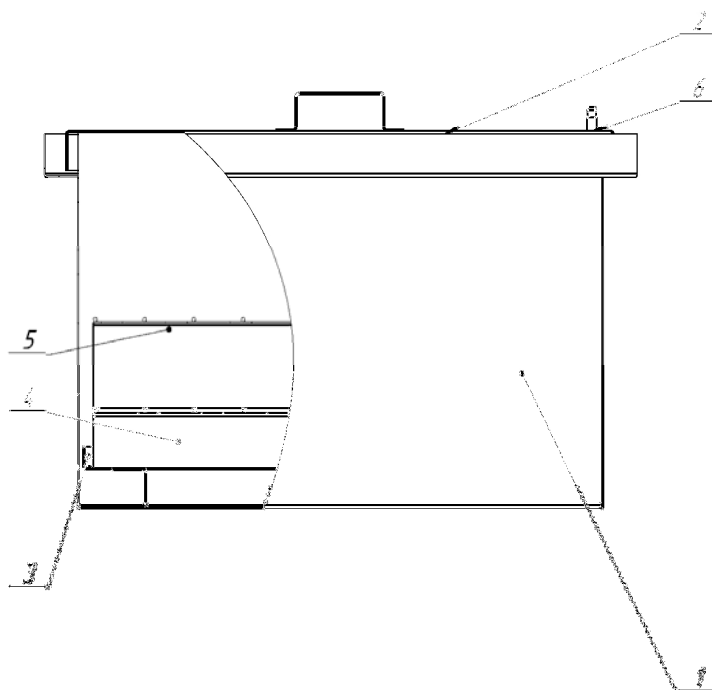
14.2 В случае непригодности контейнера для использования по назначению производится его утилизация, все изношенные узлы и детали сдаются в пункты вторсырья.

14.3 Использование непригодного контейнера по назначению ЗАПРЕЩЕНО!



1. Емкость
2. Крышка
3. Поддон
4. Решетка нижняя
5. Решетка верхняя
6. Штуцер

Рисунок 1. Контейнер ИПКС-052.99.00



1. Емкость
2. Крышка
3. Поддон
4. Решетка нижняя
5. Решетка верхняя
6. Штуцер

Рисунок 2. Контейнер ИПКС-052.99.01

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новыйбурск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: emz@nt-rt.ru || сайт: <https://elf4m.nt-rt.ru/>