

Armarios de fermentación controlada

Instrucciones previas al montaje

Armoires de fermentation contrôlée

Instructions préalables au montage

Шкафы контролируемой расстойки
из нержавеющей стали

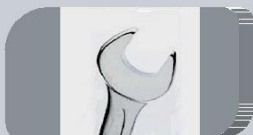
Инструкции по сборке



iverpan '15
basic



PREVIAS
TA DE
MONTAJE



AL



MONTAJE



USUARIO LIS
REPUESTOS

**DECLARACION (UE) DE CONFORMIDAD
(UE) DECLARATION OF CONFORMITY
UE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARATION (UE) DE CONFORMITÉ**

salva

El Fabricante / The Manufacturer
Der Hersteller / Le Fabricant

SALVA INDUSTRIAL S.A.

GI-636 km 6 , Poligono 107

20100 LEZO - ESPAÑA

Tfno. (+34) 943 449 300 - Fax (+34) 943 449 329

E-MAIL. salva@salva.es

Declara que	el fermentador controlado:
Declare that the	controlled retarder proofer:
Erklärt, daß	der Gärverzögerer:
Déclare que le	chambre de fermentation controllee:

Modelo/Model/Modell/Modèle:

15

Tipo/Type:

FC, FCL, FCX, FC-SR, FC-SK

Nº/Serial No./Nr./Nº:

999999

Fecha/Date/Datum/Date:

01/01/2018

Expediente técnico elaborado por: Marcial Eguilegor
Technical dossier prepared by: GI-636, Polígono 107
Technische Dossier vorbereitet: 20100- LEZO
Dossier technique préparé par:

ha sido fabricado según la/s siguiente/s normas:
has been manufactured in accordance with the following standards:
in Übereinstimmung mit den nachstehenden Normen gefertigt wurde:
a été fabriqué selon les normes suivantes:

UNE-EN-ISO 12100
UNE-EN 60335-1
UNE-EN 60335-2-89
UNE-EN-ISO 23953
UNE-EN-ISO 13857
UNE-EN-1672-2
UNE-EN 61000-6-1
UNE-EN 61000-6-3

por lo que cumple con las siguientes Directivas Comunitarias:
and therefore complies with the following Directives:
und daher erfüllen wir die nachstehenden Vorschriften:
et donc réunit les Directives Communitaires suivantes:

2014/35/UE, 1935/2004/CE
2006/42/CE, 2014/30/UE
2014/517/CE, 2014/68/UE

Procedimiento de evaluación.
Assesment procedure.
Bewertungs-Verfahren.
Procédure d'évaluation.
----(a4p3

Lezo, 01/01/2018



Marcial Eguilegor

Director Técnico
Technical Manager
Technikleiter
Directeur Technique

1. Техника безопасности	27
1.1. Индивидуальные Средства Защиты (СИЗ).....	27
1.2. Остаточные риски	28
2. Обработка отходов. Распаковка и демонтаж оборудования.....	29
2.1. Распаковка и демонтаж оборудования.....	29
2.2. Холодильное оборудование	29
3. Инструкции по сборке	30
3.1. Хранение и транспортировка	30
3.2. Условия использования	30
3.3. Доступ в помещения	31
3.4. Электрическое подключение	31
3.5. Подача воды	32
3.6. Бренды.....	33
4. Размеры и вес	34

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО РУКОВОДСТВА: Оригинальная версия этого руководства написана на испанском языке. Перевод руководства на другие языки осуществлялся профессиональными переводчиками; производственная компания не несет никакой ответственности за эти переводы.

1.1. Средства Индивидуальной Защиты (СИЗ)

Директива 89/686/ЕЕС устанавливает требования к СИЗ

Общие Средства Индивидуальной Защиты

- Облегающая одежда и шляпа
- Защитная обувь с нескользящей подошвой
- Защита ушей (по желанию)

Специальные Средства Индивидуальной Защиты

Нормальное использование машины (печи)

- Термостойкие перчатки
- Общие СИЗ

Нормальное использование машины (контролируемые ферментеры)

- Общие СИЗ

Сборка, чистка и техническое обслуживание

- Перчатки
- Общие СИЗ

Внешнее освещение

Уровень освещения, необходимый для работы, выполняемой на этом аппарате, составляет 250-300 люкс. Следует избегать бликов в сторону оператора.

Обучение пользователей

Пользователь машины должен пройти обучение (минимум 1 час) по работе, рискам, возможным неисправностям, ежедневной уборке, техническому обслуживанию и т. д.

Эргономика

Оператор должен избегать обработки тяжелых грузов из-за риска развития заболеваний опорно-двигательного аппарата. Рекомендуется использовать вспомогательное подъемное оборудование.

Штепсельная вилка питания должна быть доступной и видимой из любой точки, из которой есть доступ.

Водонепроницаемость электрической панели. Электрическая панель имеет уровень защиты, который не выдерживает струй жидкости или пара.

Устройства безопасности

Категорически запрещается манипулировать или переопределять устройства безопасности машины.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Все механизмы трансмиссии закрыты фиксированными ограждениями на шурупах.

1.2. Остаточные риски

Заземление. Этот прибор должен быть заземлен для защиты от поражения электрическим током. Ни при каких обстоятельствах провода заземления не должны отрезаться или отсоединяться от машины.

Обязательное обслуживание. Строго следуйте задачам обслуживания, указанным в этом руководстве. Запасные части должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем. Используйте только оригинальные запасные части.

Опасность возгорания

Рекомендуется иметь огнетушитель CO₂ вблизи машины для использования при начальном электрическом пожаре. Правильно содержите электрооборудование, обеспечивающее системы защиты от перегрузки по току и перенапряжению. Избегайте перегрузки разъемов.

Опасность взрыва

Не размещайте оборудование вблизи источников тепла и не превышайте максимальную рабочую температуру, указанную изготовителем. Холодильное оборудование содержит газ под давлением и существует опасность взрыва в случае перегрева.

Опасность вдыхания муки

Мука может представлять опасность для тех, кто с ней работает. Источником опасности является тот факт, что эти люди часто дышат мучной пылью, взвешенной в воздухе, что может привести к болезни, известной как «астма пекаря», а также к другим аллергическим заболеваниям.

Во время различных операций следует избегать образования мучной пыли. В некоторых случаях может быть необходимо временное использование личного защитного дыхательного оборудования. Также ознакомьтесь с листом безопасности продукта.

1.2.1. Ферментеры

Опасность утечки охлаждающей жидкости

Держите помещение хорошо вентилируемым. Пар тяжелее воздуха и может вызвать удушье в высоких концентрациях за счет снижения количества кислорода, доступного для дыхания.

Опасность ожога

В некоторых зонах внутри шкафа температура 120°C может быть достигнута во время работы машины. Подождите 30 минут, после отключения устройства перед выполнением очистки внутри шкафа. В холодильной системе также могут достигаться температуры 120°C (выпускная труба), а также температуры ниже -10 °C (всасывающая труба). Контактные ожоги от горячего или очень холодного материала следует промыть холодной водой при низком давлении в течение 15 минут.

Опасность скольжения

Пол в шкафу может быть очень скользким в конце процесса ферментации.

2. Распаковка и демонтаж оборудования

2.1. Распаковка и демонтаж оборудования

Отходы, возникающие в результате распаковки и демонтажа оборудования, должны быть переданы диспетчеру отходов или обрабатываться в соответствии с законодательством, действующим в стране установки.

В разных странах действуют разные законы об охране окружающей среды, поэтому вы должны соблюдать правила, установленные законами и учреждениями страны, где происходит демонтаж.



Этот символ указывает на то, что оборудование не должно утилизироваться в конце его жизни, как городские отходы, а передаваться в соответствующие уполномоченные центры сбора. Все материалы должны быть повторно восстановлены или утилизированы в соответствии с национальными правилами для материала.

2.2. Холодильное оборудование

Демонтаж холодильного оборудования должен выполняться специализированной компанией. Перед демонтажем установки извлеките хладагент до абсолютного давления 0,6 бар, извлеките охлаждающую жидкость и другие загрязняющие вещества перед окончательной разборкой. В любом случае, избегайте выброса хладагента в окружающую среду и не извлекайте в помещении, где его накопление может быть опасным.

3. Инструкции по сборке

3.1. Хранение и транспортировка

Iverpán поставляется полностью упакованным, на деревянной подставке с пластиковым покрытием, защищающим прибор от дождя.

В зависимости от места назначения и транспортных средств Iverpán поставляется с головкой, установленной на шкафу (1 шт.) или снятой (2 штуки).

Транспортировка машины, используемые элементы и проводимые маневры должны выполняться в соответствии с юридически закрепленными требованиями безопасности.

Иверпан должен перевозиться в полностью закрытом транспортном средстве, и его никогда нельзя оставлять на улице.

3.2. Условия использования

Машина предназначена для использования в пищевой промышленности (пекарни и кондитерские) со свежими или замороженными продуктами, используемыми в этих коммерческих целях, для обеспечения контролируемой ферментации продукта. Для этого прибор контролирует температуру, относительную влажность и время на каждом этапе процесса.

Очень важно, чтобы место, где будет установлен Iverpán, обеспечивалось как можно более эффективной вентиляцией.

Оборудование классифицируется как климатический класс 5 в соответствии с UNE-EN-ISO 23953-2. Для правильного функционирования оборудования климатические условия, в которых он используется, не должны превышать (40 ° C и 40%).

При перемещении Иверпана в помещение он не должен быть наклонен более чем на 45°.

ВАЖНО

Пол, на котором располагается Иверпан, должен быть идеально плоским и ровным. Это оборудование не предназначено для использования в качестве холодильного шкафа для хранения, который может гарантировать, что температура продукта поддерживается в допустимых пределах для охлаждения.

3.2.1. Рабочие пределы

	Температура внутри	Температура снаружи
Минимальная температура	-3 °C	+ 0 °C
Максимальная температура	+ 40 °C	+40 °C

3.2.2. Неправильное использование

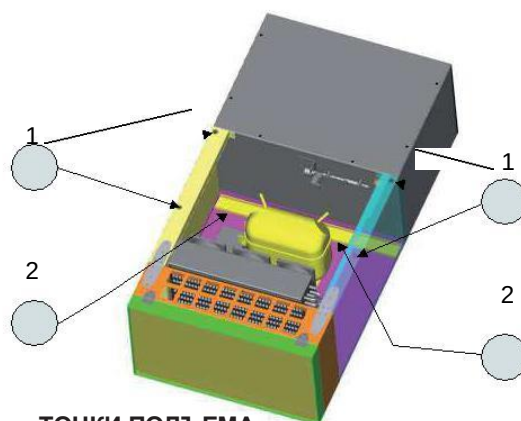
Оборудование не должно использоваться для:

- Ферментации продуктов, содержащих легковоспламеняющиеся спирты или газы во время активации дрожжей.
- Непродовольственных товаров (фармацевтические препараты, химикаты, взрывчатые вещества и т. д.)

3.3. Доступ в помещения

В следующих разделах указаны размеры и вес Иверпана (шкаф + головка). Эти размеры должны быть приняты во внимание, чтобы обеспечить необходимый минимальный проход и минимальные расстояния, которые должны быть предусмотрены в месте установки.

При необходимости головку шкафа можно снять для более легкого доступа в помещения. Анкерные отверстия, предусмотренные в головке, могут использоваться для облегчения перемещения. Предварительно нужно отсоединить кабели, соединяющие дверцу с электрической панелью.



- 1- ТОЧКИ ПОДЪЕМА.
- 2- КРЕПЛЕНИЯ ГОЛОВКИ К ШКАФУ

Отпустите передний тормоз капота, чтобы переместить шкаф в конечное положение, а затем заблокируйте тормоз.

Вокруг машины должно быть не менее 1,5 метров, и особенно спереди, чтобы обеспечить удобное, эргономичное и безопасное использование.

3.4. Электрические соединения

Это должно выполняться уполномоченными специалистами в соответствии с правилами в соответствующей стране.

Машина должна быть оснащена 3-х метровым прочно закрепленным гибким силовым кабелем и вилкой для разъединения. Отключение должно проверяться оператором со всех доступных сообщений.

Оборудование для заказа должно включать термоманитный переключатель, подходящий для полной интенсивности электроустановки в помещении, обеспечивая всенаправленное отключение силовых кабелей.

Должно быть установлено защитное устройство против непрямого контакта (УЗО), которое отключится в случае потери изоляции электрооборудования между машиной и электросетью. УЗО должно включать ручное отсечное устройство и должно соответствовать току утечки 300 мА.

Иверпан предназначен для подключения к однофазному источнику питания 230 В. Существуют специальные модели для 50 или 60 Гц.

Убедитесь, что оборудование снабжено напряжением и частотой, указанными на паспортной табличке.

Оборудование для заказа должно включать термоманитный переключатель, подходящий для полной интенсивности электрической установки в помещении (указано на паспортной табличке), обеспечивая всенаправленное отключение силовых кабелей.

3.5. Подача воды

3.5.1. Ввод воды

Для соединения может использоваться резиновый шланг, поставляемый SALVA S.A., который аналогичен используемому для подачи воды в стиральные машины.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для тех случаев, когда вода известковая, необходимо установить смягчитель воды между источником воды и входом Иверпана. (Не поставляется с Iverpan).

Входное давление источника воды должно составлять приблизительно 1-1,5 кг / см²

ОЧЕНЬ ВАЖНО: Между входом для воды в шкаф и основным источником воды должен быть установлен ручной отсечной кран. Его следует всегда отключать, когда шкаф выходит из строя.

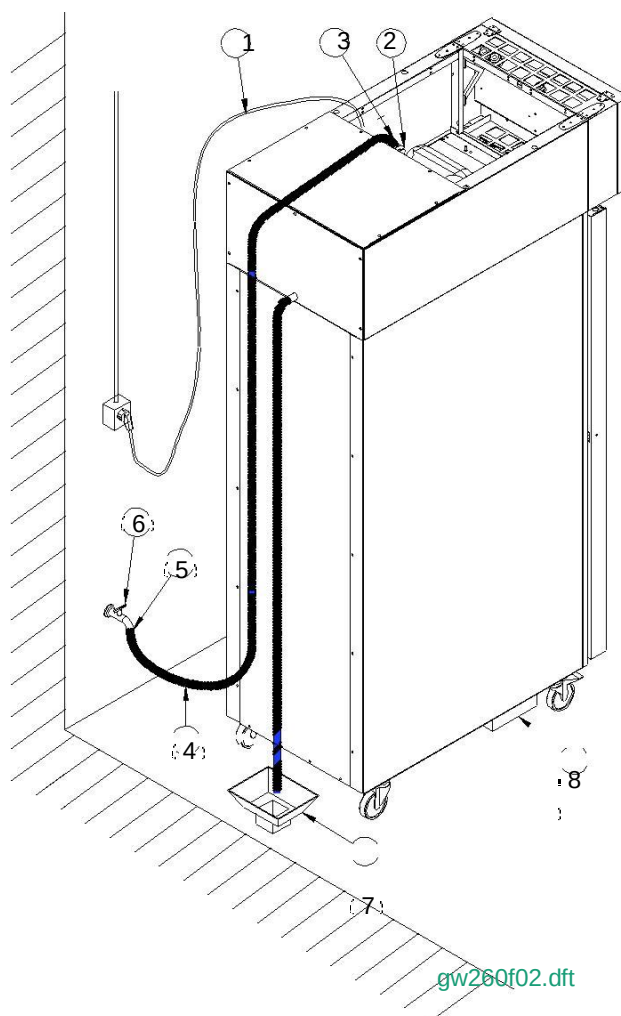
3.5.2. Слив

Всегда учитывайте, что для правильной работы Иверпан должен быть подключен к канализации. Резиновый шланг Ø20 мм, поставляемый компанией Salva Industrial. S.A., можно использовать для этого сливного соединения.

Сливной шланг шкафа должен быть подключен к системе слива помещения

Чтобы избежать неприятного запаха, необходимо установить U-образную ловушку между сливным отверстием рефрижератора и дренажным соединением в помещении.

ОЧЕНЬ ВАЖНО: Всегда следите за тем, чтобы сливной шланг был чистый, чтобы предотвратить переполнение.

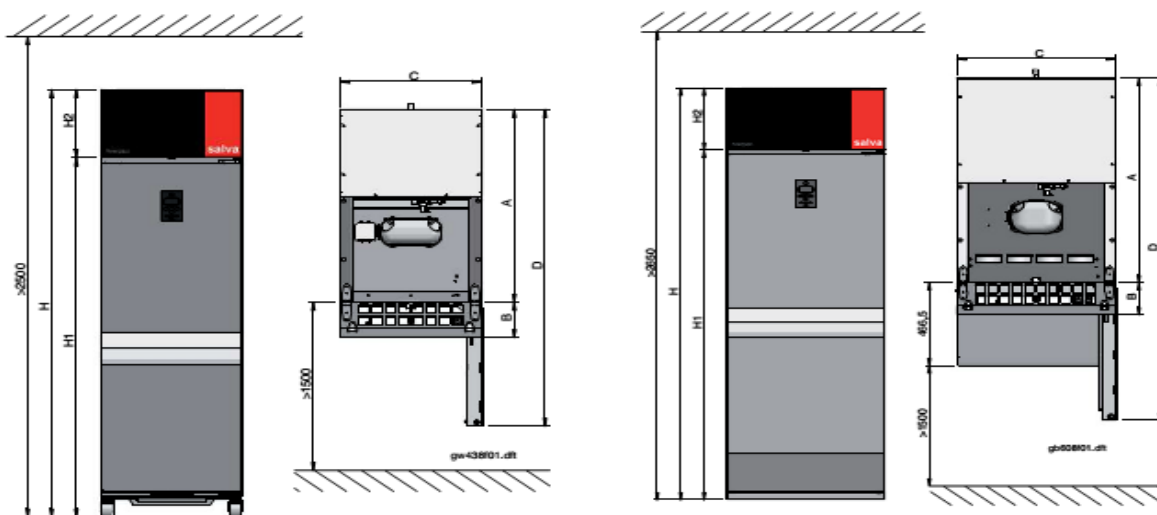


1. Электрическое подключение
2. Электромагнитный клапан
3. Впускной резиновый уплотнительный фитинг
4. Резиновый входной шланг для воды, 2 метра.
5. Фильтр подачи воды
6. Вход для воды
7. Слив
8. Поддон для сбора конденсата

4. Вес и размеры

Тип	Применение	Вместимость (*)	Макс. нагрузка (кг)	Рабочая зона Дверной просвет мм x мм	Разделение между лотками мм	Вес кг (Общий)	Вес кг (только голова)
FCX-10	формы*	10 (60 x 40)	60	478 x 1604	157	289	93
FCX-20	Лотки	20 (66 x 46) 20 (60 x 40)	48	478 x 1604	78,5	289	93
FCL-20	Лотки	20 (80 x 46) 20 (80 x 40)	58	478 x 1604	78,5	309	95
FC-20	формы*	20 (60 x 40)	120	611 x 1064	157	346	111
FC-40	Лотки	20 (80 x 60) 40 (60 x 40)	76	611 x 1064	78,5	346	111
FC-SK	стойки	1 (80x46) 1 (75x45) 1 (80x40)	69	562 x 1845	--	390	114
FC-SR	Стойки	1 (80x60) 2 (60x40)	69	672 x 1845	--	420	122

(*) 10 л пластиковые формы 60X40X7.5 (КОД 4030009640). Максимально - 6 кг теста на чашку
(высокопрочная мука > 250W (индекс твердости)).



	A	B	C	D	H	H1	H2
FCX-10	847	180	600	1481	2187	1837	350
FCX-20	847	180	600	1481	2187	1837	350
FCL-20	987	180	600	1620	2187	1837	350
FC-20	987	180	740	1742	2187	1837	350
FC-40	987	180	740	1742	2187	1837	350
FC-SK	1150	180	740	2035	2315	1965	350
FC-SR	1150	180	850	2035	2315	1965	350

SALVA INDUSTRIAL S.A.
Gl-636 Km. 6 Polígono 107
E-20100 Lezo, Guipúzcoa
Tel: (+34) 943 449300
Fax: (+34) 943 449329
e-mail España: salva@salva.es
e-mail Export: sales@salva.es
www.salva.es



DELEGACIONES / DELEGATIONS

Norte: (+34) 609 420 415
Noroeste: (+34) 647 320 389
Centro: (+34) 696 497 559
Cataluña: (+34) 933 638 800
Levante: (+34) 629 434 138
Andalucía: (+34) 618 102 174

FILIALS

SALVA FRANCE, S.A.R.L.
Sogaris, 226
94664 Rungis Cedex (France)
Tel: (+33) 1 45 152 770
Fax: (+33) 1 45 152 771
e-mail: info@salva.fr

SALVA DEUTSCHLAND
Mr. Heiner Krieger
67165 Waldsee
Tel: (+49) 6236 512 85
Fax: (+49) 6236 565 37
Handy: (+49) 177 6596 153
e-mail: heiner.krieger@salvagroup.net

Regional-Verkaufsleitung Deutschland
NORD-WEST
Mr. Gerd Wüstefeld
Mobil: 0170-821 97 12
Mail: wuestefeld-salva@kabelmail.de

SALVA UK & IRELAND
Mr. Graham Smith
e-mail: graham.smith@salvagroup.net

SALVA PORTUGAL
Mr. Sergio Pereira
Tel: (+35) 1 911 199 615
e-mail: sergio.pereira@salvagroup.net

SALVA RUSSIA AND UKRAINE
M. Ksenia Zayats
117216 Moscow
Tel: (+37) 917 525 75 25
(+37) 12 13 09 375
e-mail: ksenia.zayats@salvagroup.net

SALVA INDIA
Mr. Sandeep Chanana
Tel: (+91) 98 10 29 85 78
e-mail: sandeep.chanana@salvagroup.net

SALVA SOUTH EAST ASIA
M. Linda Cheong
Singapore
Tel: (+65) 93 88 60 27
e-mail: linda.cheong@salvagroup.net

DELEGACIONES / DELEGATIONS
Region Parisienne: (+33) 06 11 74 73 04
Grand Ouest: (+33) 06 82 65 23 01
Süd-Ouest: (+33) 06 16 44 62 40
Süd-Est: (+33) 06 16 56 02 27
Nord: (+33) 06 11 74 73 04

SALVA TURKEY
Ceren Somer
34408 Kagithane (Istanbul)
Tel: (+90) 2122 804 964
Fax: (+90) 2122 804 965
e-mail: cerensomer@gmail.com

SALVA SOUTH KOREA & JAPAN
Mr. Mikel Larrañaga
GSM: +63 917 565 1561
e-mail: mlarra@salvagroup.net

SALVA CHINA
M. Michelle Chen Yan
Shanghai, P.R. China 200021
Tel: (+86) 13564519826
e-mail: chen.yan@salvagroup.net

SALVA CHILE, PERU & URUGUAY
Mr. Nicolás Uranga
Santiago de Chile
Tel: (+56) 9 92383690
e-mail: nicolas.uranga@salvagroup.net

SALVA MIDDLE EAST
Mr. Usama Omar
Tel: 00201014000686
e-mail: usama.omar@salvagroup.net

SALVA ITALIA
Mr. Saverio Lamparelli
Tel: (+39) 389 146 36 46
e-mail: lamparelli.saverio@salvagroup.net

Зарезервировано право изменять дизайн или габариты.