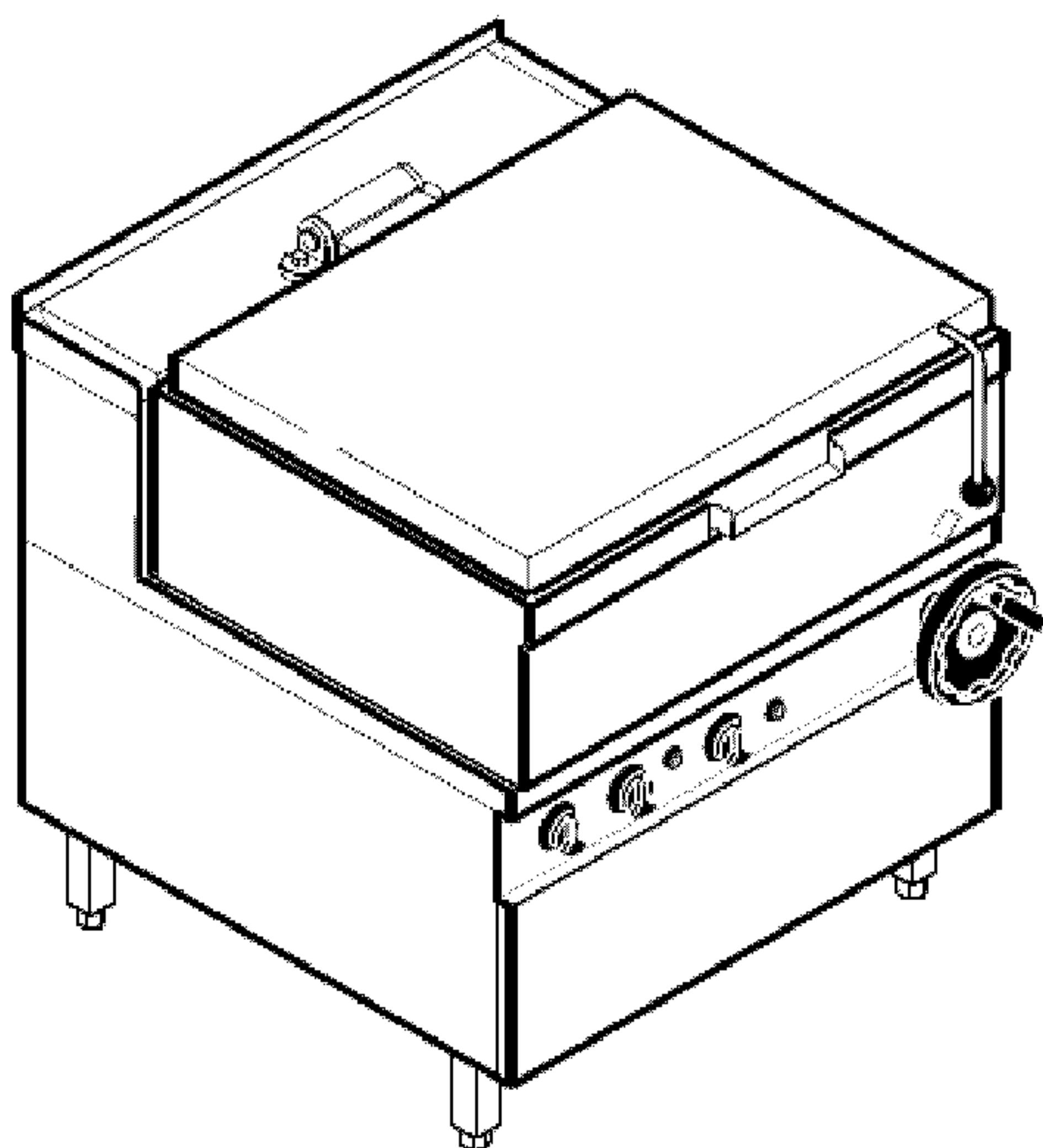


## Сковорода с опрокидывателем



### Инструкция по установке и эксплуатации



Модель	Тип №	
2/1 GN с ручным опрокидыванием	2021401-08	2021401A08
	2021401B08	2021401C08
2/1 GN с приводным опрокидыванием	2021402-08	2021402A08
	2021402B08	2021402C08
3/1 GN с ручным опрокидыванием	2021407-02	2021407A02
	2021407B02	2021407C02
3/1 GN с приводным опрокидыванием	2021408-02	2021408A02
	2021408B02	2021408C02



www.trapeza.ru



# Содержание

	Страница
Описание устройства.....	5
Использование в соответствии с нормами.....	5
Обозначение.....	5
Описание устройства.....	6
Сковорода 2/1 GN с ручным опрокидыванием.....	6
Сковорода 2/1 GN с приводным опрокидыванием.....	7
Сковорода 3/1 GN с ручным опрокидыванием.....	8
Сковорода 3/1 GN с приводным опрокидыванием.....	9
Основные компоненты.....	10
Электрооборудование.....	10
Опционные комплектующие.....	10
Технические данные.....	11
Установка.....	13
Общие инструкции по установке.....	13
Встраивание в линию.....	13
Подключение.....	14
Подключение.....	14
Подключение электричества.....	14
Инструкции по эксплуатации.....	15
Ввод в эксплуатацию.....	15
Эксплуатация.....	15
Перерывы в работе.....	15
Опустошение сковороды.....	16
С ручным опрокидывателем.....	16
Возврат в положение для жарки.....	16
С приводным опрокидывателем.....	16
Возврат в положение для жарки.....	16
Промывка и обслуживание.....	17
Общая информация.....	17
Промывка.....	17
Корпус.....	17
Сковорода с опрокидывателем.....	17
Смазка петли крышки.....	18
Повторная смазка петли крышки.....	18



	Страница
Обнаружение неисправностей.....	19
Общая информация.....	19
Температурный ограничитель .....	19
Включение температурного ограничителя.....	19
Сломанная контрольная лампочка.....	19
<b>Приложение.....</b>	<b>21</b>
Схема соединений устройства.....	21
Схема соединений 209118----PS-C.....	21
Схема соединений 209119----PS-C.....	22
Схема соединений 209134----PS-B.....	23
Схема соединений 209135----PS-D.....	24
Сертификат соответствия .....	25

## Описание устройства

### Использование в соответствии с нормами

Сковороды с опрокидывателем компании MKN являются кухонным оборудованием, созданным для коммерческого использования и в частности для использования в столовых общественного питания на предприятиях.

Сковороды могут использоваться только с подходящими емкостями и посудой для приготовления жареной, вареной пищи и выпечки.

В частности, запрещается использовать сковороды в нижеуказанных целях:

- Подогрев помещений
- Подогрев консервов
- Нагрев рассолов (соляных растворов) или кислот
- Нагрев любых видов химических веществ
- В качестве фритюрницы
- В качестве рабочей поверхности
- В качестве места хранения

Запрещается модифицировать оборудование или вносить технические изменения.

Эти действия приведут к отмене всех гарантий, и безопасность устройства уже нельзя будет гарантировать.

Персонал, использующий данную установку, должен пройти надлежащий инструктаж перед запуском сковороды в соответствии с настоящими инструкциями по эксплуатации.

Инструкции по эксплуатации особенно важны для обеспечения безопасной работы и вследствие этого должны находиться в доступном месте для всего персонала.

Символы, используемые в данных инструкциях по эксплуатации, имеют следующее значение:

### Условные обозначения



**Предупреждение об опасности общего характера**



**Запрещается использовать воду для тушения масляных или нефтяных пожаров**



**Более подробная информация**



Знак соответствия:

Подтверждение, что данная продукция соответствует всем существенным директивам ООН.

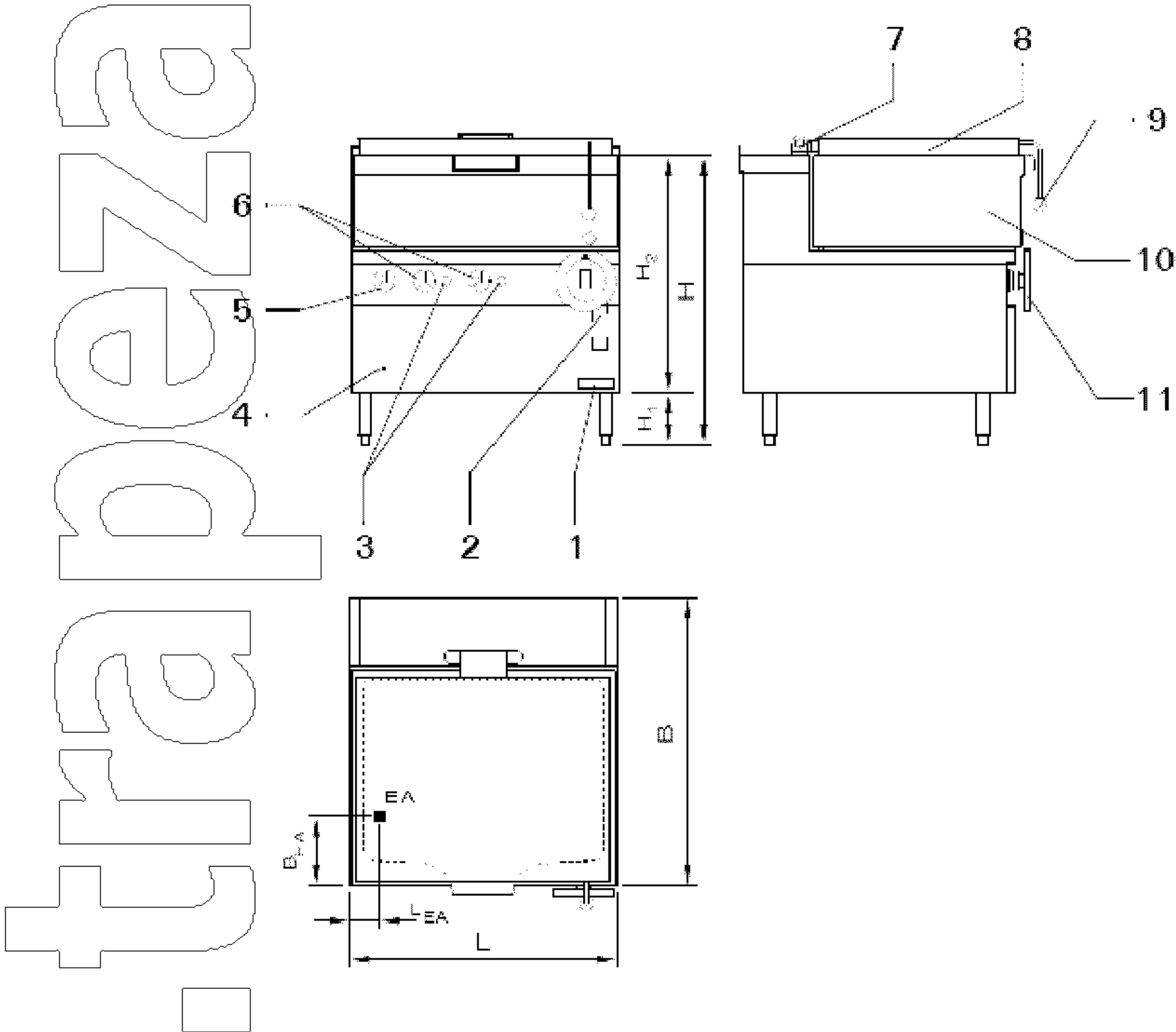


# Сковорода с опрокидывателем

## Описание устройства

Сковорода 2/1 GN с ручным опрокидыванием

Тип № : 2021401-08; 2021401A08; 2021401B08 и 2021401C08



- 1 – Шильдик с паспортными данными
- 2 – Двигатель опрокидывателя позади панели
- 3 – Контрольная лампочка текущего нагрева для правой и левой зоны нагрева
- 4 – Электрическое соединение позади панели
- 5 – Главный переключатель
- 6 – Ручка управления температурой для правой и левой зоны нагрева

- 7 – Петля крышки
- 8 – Крышка на петлях, уравновешенная пружинами
- 9 – Ручка крышки
- 10 – Сковорода с двумя отдельными зонами нагрева
- 11 – Маховичок со складной ручкой

Все размеры (мм)

L	B	H	H <sub>1</sub>	H <sub>2</sub>	L <sub>EA</sub>	B <sub>EA</sub>	H <sub>EA</sub>
800	850	850	150	700	90	205	-

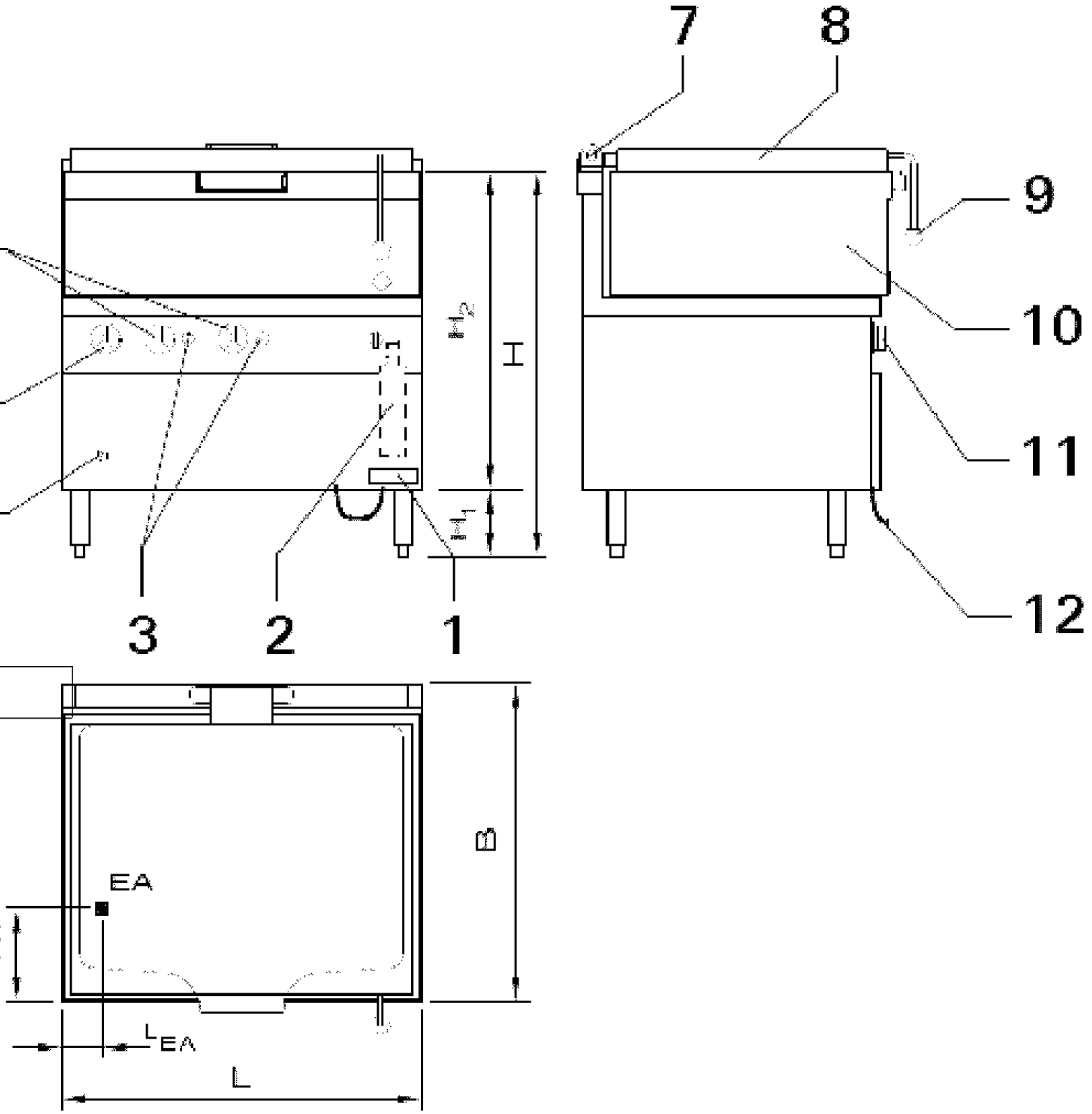
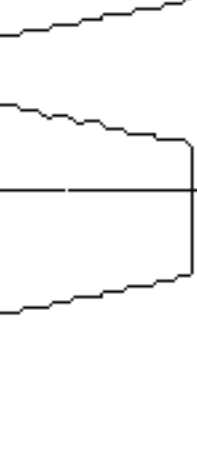
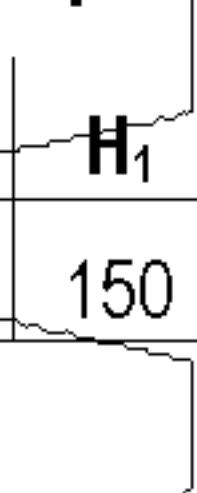
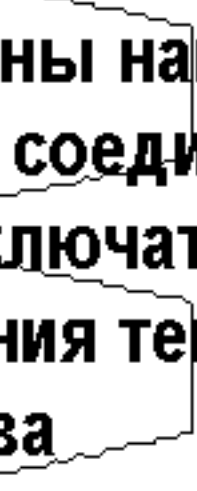
- L – Длина
- B – Ширина
- H – Высота
- EA – Электрическое соединение
- L<sub>EA</sub> – Длина Электрического соединения
- B<sub>EA</sub> – Ширина Электрического соединения



# Сковорода с опрокидывателем

Сковорода 2/1 GN с приводным опрокидыванием

Тип № : 2021402-02; 2021402A02; 2021402B02 и 2021402C02



- 1 – Шильдик с паспортными данными
- 2 – Двигатель опрокидывателя позади панели
- 3 – Контрольная лампочка текущего нагрева для правой и левой зоны нагрева
- 4 – Электрическое соединение позади панели
- 5 – Главный переключатель
- 6 – Ручка управления температурой для правой и левой зоны нагрева

- 7 – Петля крышки
- 8 – Крышка на петлях, уравновешенная пружинами
- 9 – Ручка крышки
- 10 – Сковорода с двумя отдельными зонами нагрева
- 11 – Ручка управления «поднять / опустить»
- 12 – Кнопка ножного привода «поднять/ опустить» (опционные комплектующие)

Все размеры (мм)

L	B	H	H <sub>1</sub>	H <sub>2</sub>	L <sub>EA</sub>	B <sub>EA</sub>	H <sub>EA</sub>
800	850	850	150	700	90	205	-

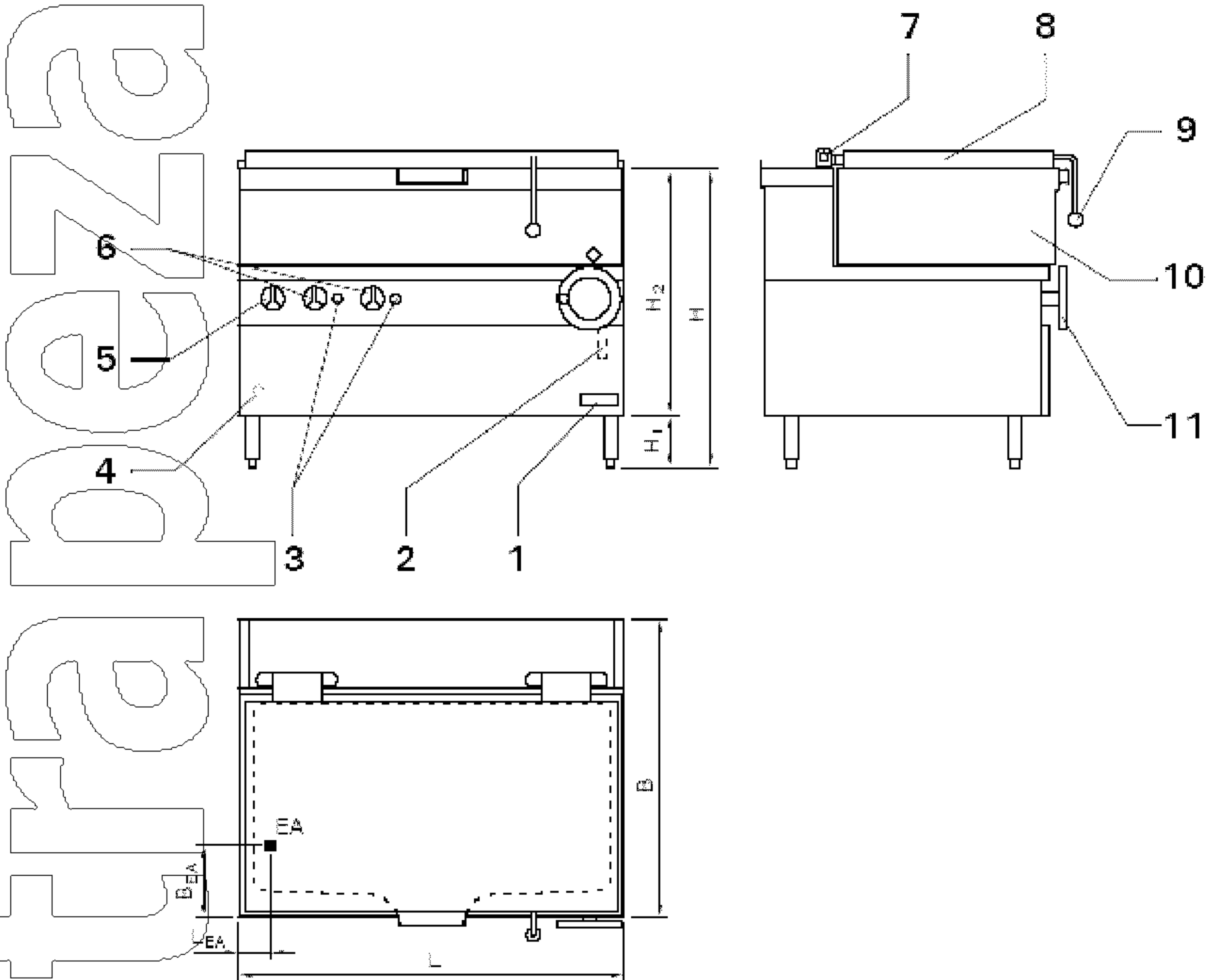
L – Длина  
 B – Ширина  
 H – Высота  
 EA – Электрическое соединение  
 L<sub>EA</sub> – Длина Электрического соединения  
 B<sub>EA</sub> – Ширина Электрического соединения



# Сковорода с опрокидывателем

Сковорода 3/1 GN с ручным опрокидыванием

Тип № : 2021407-02; 2021407A02; 2021407B02 и 2021407C02



- 1 – Шильдик с паспортными данными
- 2 – Двигатель опрокидывателя позади панели
- 3 – Контрольная лампочка текущего нагрева для правой и левой зоны нагрева
- 4 – Электрическое соединение позади панели
- 5 – Главный переключатель
- 6 – Ручка управления температурой для правой и левой зоны нагрева

- 7 – Петля крышки
- 8 – Крышка на петлях, уравновешенная пружинами
- 9 – Ручка крышки
- 10 – Сковорода с двумя отдельными зонами нагрева
- 11 – Маховичок со складной ручкой

Все размеры (мм)

L	B	H	H <sub>1</sub>	H <sub>2</sub>	L <sub>EA</sub>	B <sub>EA</sub>	H <sub>EA</sub>
1100	850	850	150	700	90	205	-

- L – Длина
- B – Ширина
- H – Высота
- EA – Электрическое соединение
- L<sub>EA</sub> – Длина Электрического соединения
- B<sub>EA</sub> – Ширина Электрического соединения

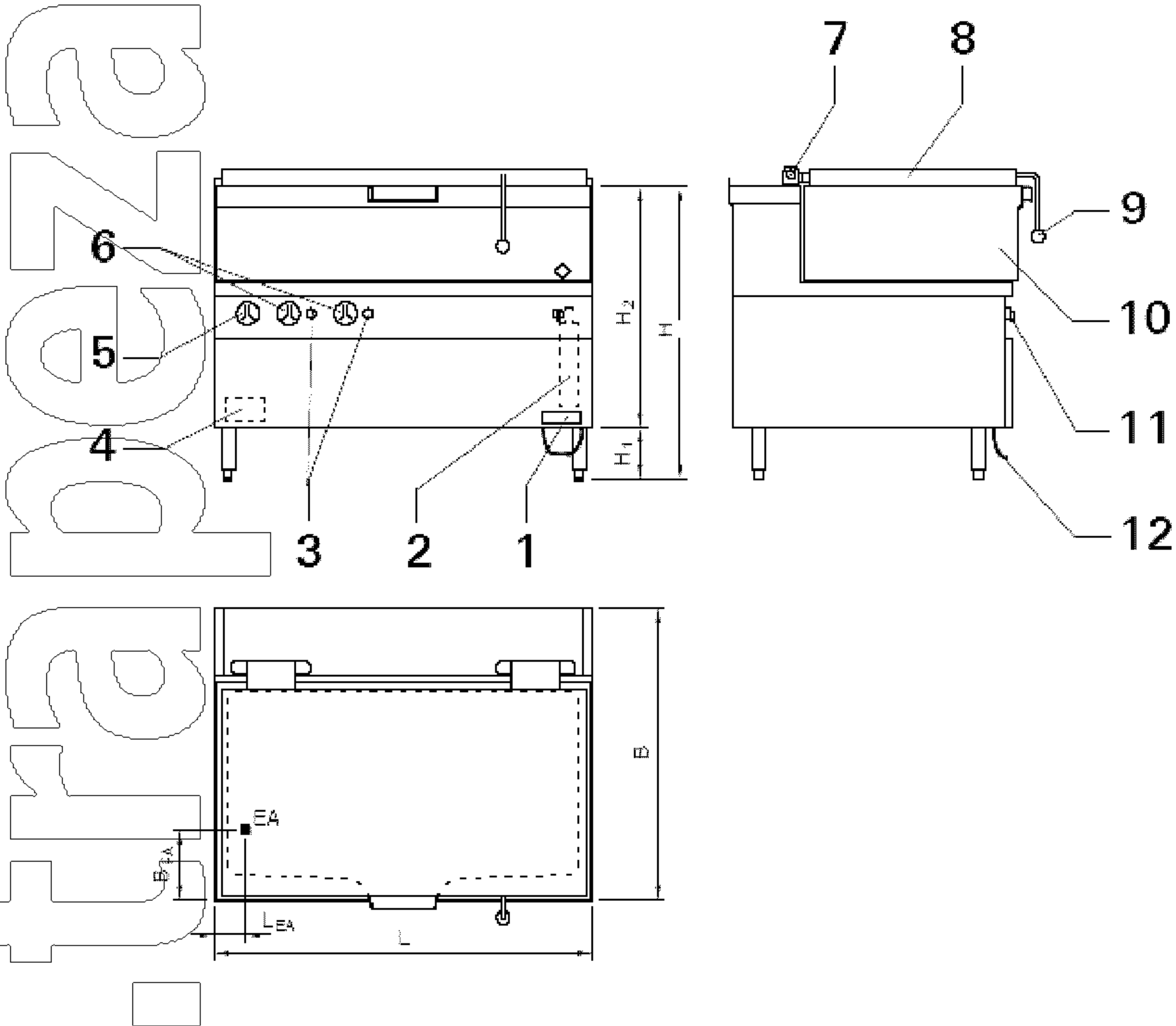




# Сковорода с опрокидывателем

Сковорода 3/1 GN с приводным опрокидыванием

Тип № : 2021408-02; 2021408A02; 2021408B02 и 2021408C02



- 1 – Шильдик с паспортными данными
- 2 – Двигатель опрокидывателя позади панели
- 3 – Контрольная лампочка текущего нагрева для правой и левой зоны нагрева
- 4 – Электрическое соединение позади панели
- 5 – Главный переключатель
- 6 – Ручка управления температурой для правой и левой зоны нагрева

- 7 – Петля крышки
- 8 – Крышка на петлях, уравновешенная пружинами
- 9 – Ручка крышки
- 10 – Сковорода с двумя отдельными зонами нагрева
- 11 – Ручка управления «поднять / опустить»
- 12 – Кнопка ножного привода «поднять/ опустить» (опционные комплектующие)

Все размеры (мм)

L	B	H	H <sub>1</sub>	H <sub>2</sub>	L <sub>EA</sub>	B <sub>EA</sub>	H <sub>EA</sub>
1100	850	850	150	700	90	205	-

L – Длина

B – Ширина

H – Высота

EA – Электрическое соединение

L<sub>EA</sub> – Длина Электрического соединения

B<sub>EA</sub> – Ширина Электрического соединения

## Основные компоненты

- Прочный корпус для оборудования предприятий общественного питания, выполненный из хромоникелевой стали, материал № 1.4301
- Сковорода с превосходно отполированным стальным дном
- Дно с правым и левым нагревом
- Край сковороды с отводом конденсата по всей окружности емкости
- Крышка на петлях, уравновешенная пружинами
- Накопительный канал по всей окружности
- Механизм опрокидывания, в наличии с электроприводным управлением
- Конструкция со сплошным основанием и ножками, регулируемые по высоте, которые снимаются для установки плитуса.

## Электрооборудование

- Нагревательные элементы из контактного соединения
- Главный переключатель
- Температурный контроллер для правой и левой зоны нагрева
- Контрольные лампочки текущего нагрева
- Температурный ограничитель (предохранитель)
- Электродвигатель шпинделя
- Ручка управления «поднять/опустить»

## Оptionные комплектующие

- Дно сковороды, выполненное из хромо-никелированной стали, материал № 1.4301
- Изолированная крышка на петлях, уравновешенная пружинами
- Специальный зажим для бокового подсоединения к другим устройствам.
- Кнопка ножного управления



## Сковорода с опрокидывателем

### Технические данные

- Сковорода 2/1 GN с ручным опрокидыванием

#### Сковорода с опрокидывателем

Модель	2/1 GN с ручным опрокидыванием			
Тип №	2021401-08	2021401A08	2021401B08	2021401C08
Номинальное содержимое	44 л			
Потребляемая мощность	10.8 кВт 3Ф+Н+3 перем.ток 50/60 Гц 400 В			
Тип защиты	IP X5			
Класс защиты	1			
Участок нагрева	0,720 м x 0,535 м = 0,3782 м <sup>2</sup>			
Условия окружающей среды	5 – 40°C, отн.влажность 95%, неконденсирующийся			
Теплоотдача	Чувствительная	4860 Вт		
	Скрытая	4320 Вт		

- Сковорода 2/1 GN с приводным опрокидыванием

#### Сковорода с опрокидывателем

Модель	2/1 GN с приводным опрокидыванием			
Тип №	2021402-08	2021402A08	2021402B08	2021402C08
Номинальное содержимое	44 л			
Потребляемая мощность	11 кВт 3Ф+Н+3 перем.ток 50/60 Гц 400 В			
Тип защиты	IP X5			
Класс защиты	1			
Участок нагрева	0,720 м x 0,535 м = 0,3782 м <sup>2</sup>			
Условия окружающей среды	5 – 40°C, отн.влажность 95%, неконденсирующийся			
Теплоотдача	Чувствительная	4950 Вт		
	Скрытая	4400 Вт		



## Сковорода с опрокидывателем

- Сковорода 3/1 GN с ручным опрокидыванием

### Сковорода с опрокидывателем

Модель	3/1 GN с ручным опрокидыванием			
Тип №	2021407-02	2021407A02	2021407B02	2021407C02
Номинальное содержимое	94 л			
Потребляемая мощность	14.4 кВт 3Ф+Н+3 перем.ток 50/60 Гц 400 В			
Тип защиты	IP X5			
Класс защиты	1			
Участок нагрева	1,02 м x 0,535 м = 0,5457 м <sup>2</sup>			
Условия окружающей среды	5 – 40°С, отн.влажность 95%, неконденсирующийся			
Теплоотдача	Чувствительная	6480 Вт		
	Скрытая	5760 Вт		

- Сковорода 3/1 GN с приводным опрокидыванием

### Сковорода с опрокидывателем

Модель	3/1 GN с приводным опрокидыванием			
Тип №	2021408-02	2021408A02	2021408B02	2021408C02
Номинальное содержимое	94 л			
Потребляемая мощность	14.6 кВт 3Ф+Н+3 перем.ток 50/60 Гц 400 В			
Тип защиты	IP X5			
Класс защиты	1			
Участок нагрева	1,02 м x 0,535 м = 0,5457 м <sup>2</sup>			
Условия окружающей среды	5 – 40°С, отн.влажность 95%, неконденсирующийся			
Теплоотдача	Чувствительная	6570 Вт		
	Скрытая	5840 Вт		

# Установка

## Общие инструкции по установке

Для бесперебойной эксплуатации и поддержания рабочей безопасности данного оборудования, нужно осуществить правильную установку, осуществлять эксплуатацию и обслуживание в соответствии с настоящими инструкциями и рабочими инструкциями. Только в этом случае будут применимы гарантии согласно условиям продажи и поставки.

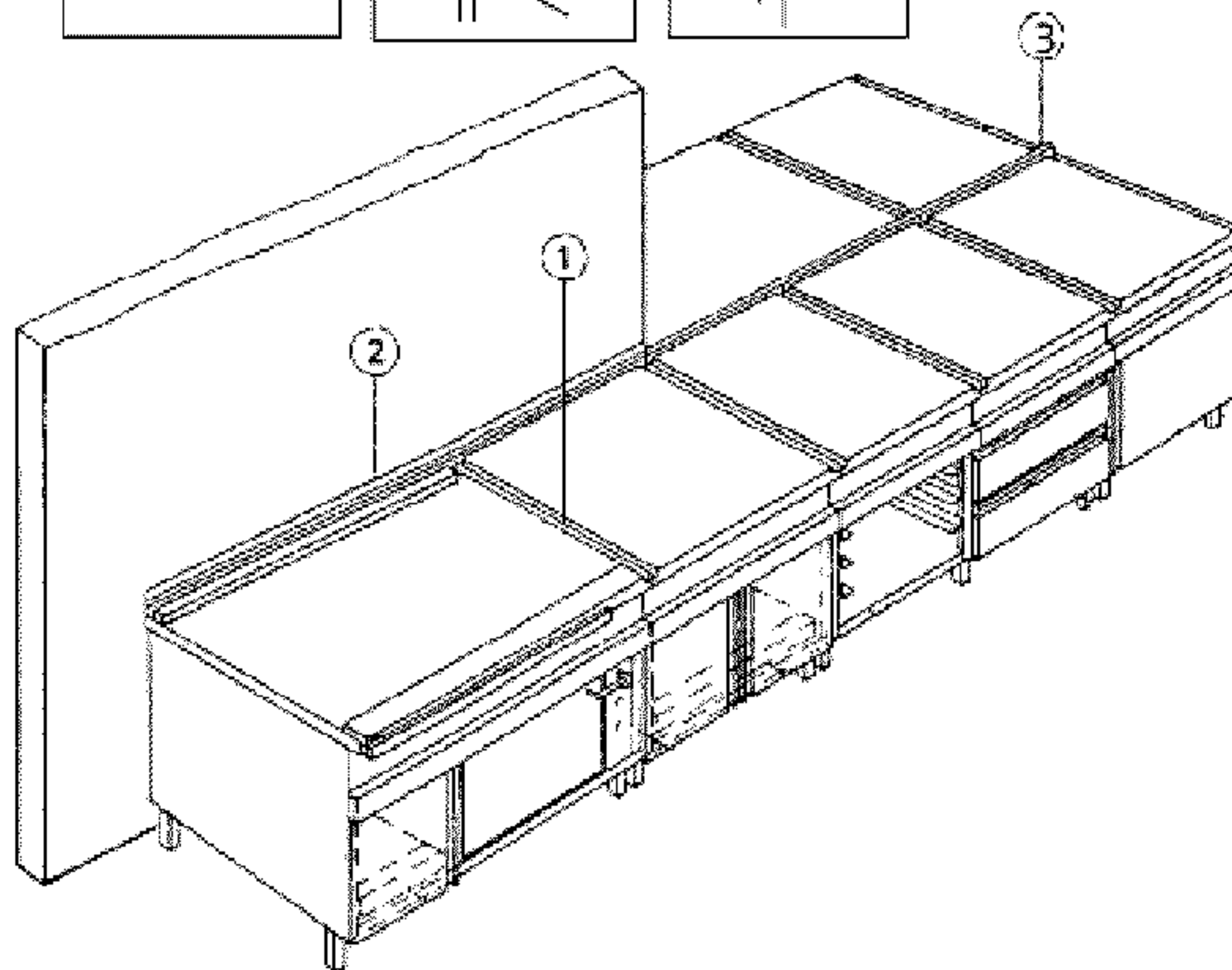
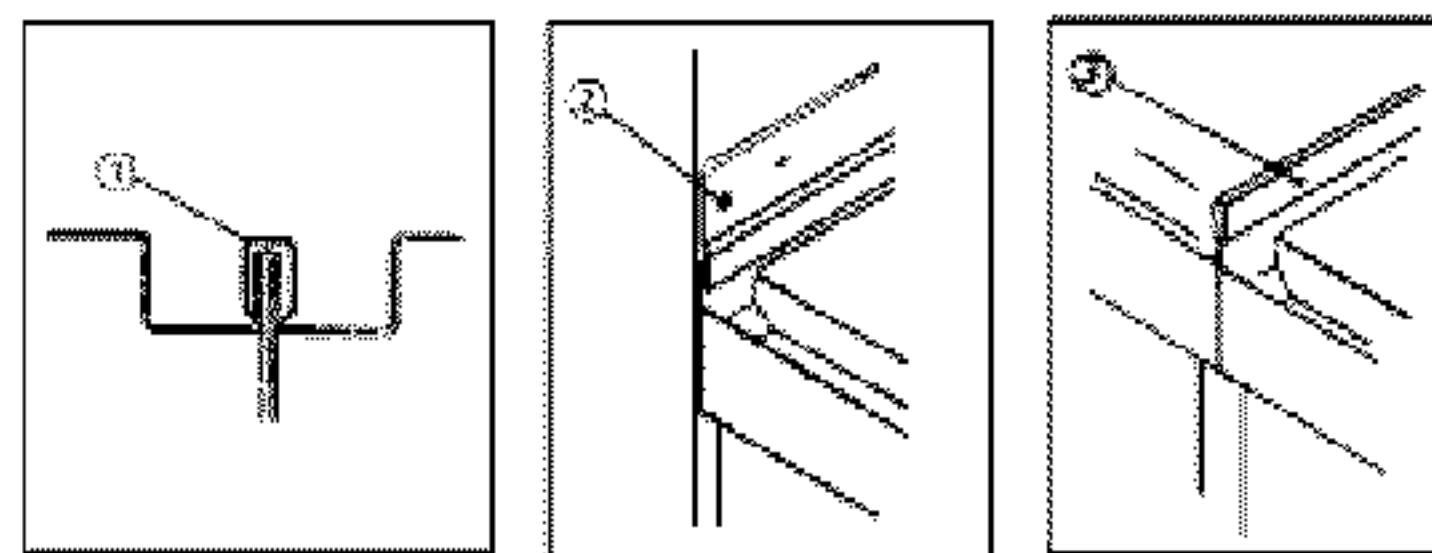


**Регулировка и установка оборудования должна производиться в соответствии с действующими положениями по электротехнике, противопожарной безопасности и другими местными положениями и нормами строительного департамента.**

Оборудование должно устанавливаться только напротив невоспламеняющихся стен и поверхностей. Данное устройство должно устанавливаться на устойчивой и ровной поверхности.

## Встраивание в линию

Используйте подходящие зажимы и соединительные профили (опционные комплектующие), когда встраиваете данное оборудование в линию наряду с другими устройствами MKN.



# Подключение

## Подключение

### Подключение электричества

Все электрические части данного оборудования подсоединены к главной распределительной коробке, готовой к подключению на месте эксплуатации.

Подключение к электропитанию от сети должен надлежащим образом выполнять квалифицированный электрик.

Перед началом подключения убедитесь, что мощность и напряжение в сети соответствуют данным на шильдике с паспортными данными завода-изготовителя.

Если инструкции потребуют уточнения: всегда обращайтесь к квалифицированному электрику.

Оборудование предусмотрено для подключения к постоянным соединительным кабелям.

Зафиксированные защитные трубы не должны находиться на высоте более 30 мм от уровня пола или цоколя.

При подключении соблюдайте положения норм VDE 0100 или, если необходимо, предписания местной энергетической компании.

Оборудование должно эксплуатироваться только со свинцовым соединением для заземления.

Между оборудованием и главным электропитанием сети должен быть подключен эффективный всеканальный прерыватель (с контактным окном не менее 3 мм), например, плавкие предохранители или выключатель электропитания.



***Всегда обращайтесь к квалифицированному электрику, если Вам требуются уточнения касательно инструкции***

# Инструкции по эксплуатации

## Ввод в эксплуатацию

Устройство прошло тестирование на безопасную работу и надлежащее функционирование на заводе-изготовителе. Перед запуском в эксплуатацию просим полностью убрать любые оставшиеся производственные отходы и упаковку для транспортировки.

Перед первым использованием сковороды промойте жарочную поверхность водой и обычным моющим средством.

Затем тщательно протрите насухо жарочную поверхность и затем выполните следующую процедуру:

- Нанесите кистью кулинарный жир или масло для жарки на доньшко жарочной поверхности, включите главный переключатель и выставите температурный контроллер на 200-250 °С.
- Дайте жиру хорошо прогореть, затем выключите оборудование и дайте ему остыть.
- Прочистите жарочную поверхность проволочной щеткой и лопаточкой.
- Повторите процесс приработки 2 - 3 раза.

## Эксплуатация

Сковорода с опрокидывателем не должна использоваться в качестве фритюрницы!

Также опасно, а значит, недопустимо, использовать большое количество жира, так как температура в некоторых местах может превышать 300 °С, что может привести к воспламенению излишков жира. Вследствие высоких температур в зоне приготовления пищи будьте осторожны при эксплуатации сковороды.

**При использовании электросковороды она всегда должна быть в поле зрения!**

**Вследствие высоких температур в зоне приготовления пищи будьте осторожны при эксплуатации сковороды.**

**Она может вызвать ожоги или обваривания.**

После включения главного переключателя выставите два температурных контроллера на выбранную температуру жарки. Во время нагрева будут загораться контрольные лампочки текущего нагрева. По достижении заданной температуры контрольные лампочки выключаются, а сковорода готова для жарки. Если в процессе приготовления температура падает ниже заданного значения, то снова автоматически начинается нагрев. Две зоны нагрева (правая и левая) сковороды позволяют при приготовлении небольших объемов пищи использовать одну половину для жарки, а другую – чтобы еда оставалась горячей. После приготовления каждой партии еды рекомендуется снимать лопаточкой нагар и протирать сковороду.

Поверните оба температурных контроллера на «Δ», а главный переключатель в положение «0»

## Перерывы в работе

## Опустошение сковороды



### Предупреждение!

Перед переворачиванием сковороды нужно полностью открыть крышку!

Будьте осторожны во время выкладывания пищи, так как стекающий горячий жир может вызвать серьезные ожоги!

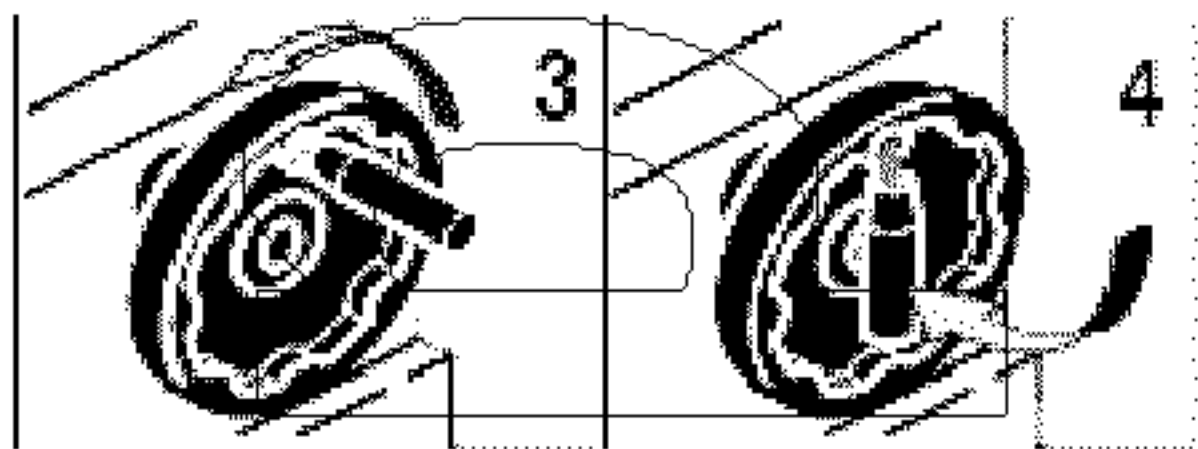
### С ручным опрокидывателем



- Поверните оба температурных контроллера на «Δ»
- Главный переключатель поверните в положение «0».
- Полностью откройте крышку до упора
- Разверните ручку маховичка и поверните ее по часовой стрелке.

Во время переворачивания уровень жидкости должен оставаться, по меньшей мере, на 20 мм ниже переднего края сковороды.

### Возврат в положение жарки



- Чтобы вернуть сковороду в положение для жарки, поверните колесо против часовой стрелки.
- Когда сковорода достигнет своего исходного положения для жарки, снова сверните ручку внутрь маховика.

- Поверните оба температурных контроллера на «Δ»
- Главный переключатель поверните в положение «0».
- Полностью откройте крышку до упора
- Поверните ручку управления влево до положения «↑» и удерживайте в этом положении.

Сковорода будет наклоняться до тех пор, пока ручка будет удерживаться в этом положении. Если вы отпустите ручку, то она автоматически вернется в положение «0» и переворачивание сковороды прекратится.

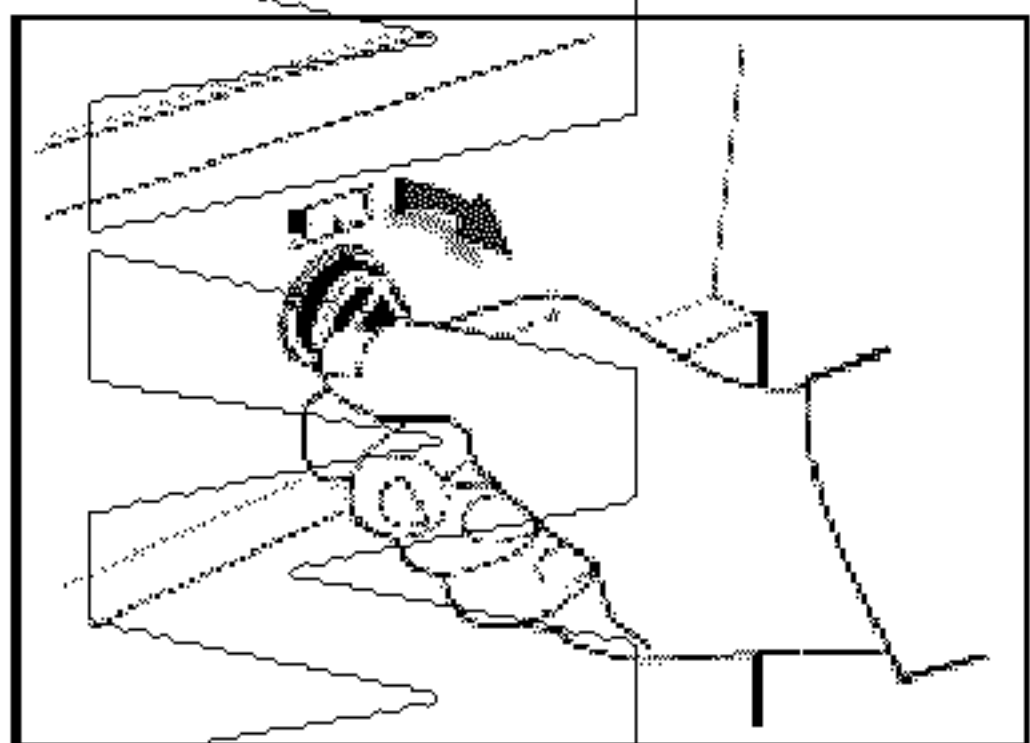
Во время переворачивания уровень жидкости должен оставаться, по меньшей мере, на 20 мм ниже переднего края сковороды.

- Сковорода возвращается в исходное положение для жарки, когда ручка управления повернута в положение «↓».
- Сковорода будет возвращаться в свое положение до тех пор, пока ручка будет удерживаться в этом положении.

Когда сковорода достигнет своего исходного положения для жарки, двигатель автоматически отключится.

Далее отпустите ручку управления, и она автоматически вернется в положение «0»

### Возврат в положение жарки





# Промывка и обслуживание

## Общая информация

**Оборудование нужно чистить и промывать каждый раз после использования!**

**Выключите электропитание перед промывкой, чтобы сковорода могла остыть!**

**Никогда не наливайте холодную воду в горячую сковороду, так как шоковое охлаждение может привести к деформации жарочной поверхности!**

**Не брызгайте воду на электросковороду и не продувайте ее струей пара!**

Примечание:

Сковорода с опрокидывателем имеет поверхность, защищающую от напора воды (тип защиты IPX5 в соответствии с EN60529), однако, уровень защиты недостаточно высокий, чтобы противостоять прямой промывке струей воды или пара, поэтому не следует использовать подобное оборудование для промывки (DIN VDE 0100 T 737).

## Промывка

### Корпус

Промойте корпус теплой водой с обычными моющими средствами.

### Сковорода с опрокидывателем

Промойте сковороду с опрокидывателем теплой водой с обычными моющими средствами.

Всегда тщательно споласкивайте и вытирайте насухо сковороду.

Затем натрите жарочную поверхность маслом для жарки.

Не допускайте, чтобы в емкости в течение длительного времени (на ночь) оставались шерстяные материалы для очистки стали или агрессивные чистящие средства, так как они могут испортить нержавеющую сталь!

Высокие концентрации солей, которые образуются, к примеру, в результате частой варки картофеля, также могут вызывать коррозию.

При появлении коррозии ее следует счистить до металла с помощью чистящего порошка, чтобы избежать распространения коррозии.

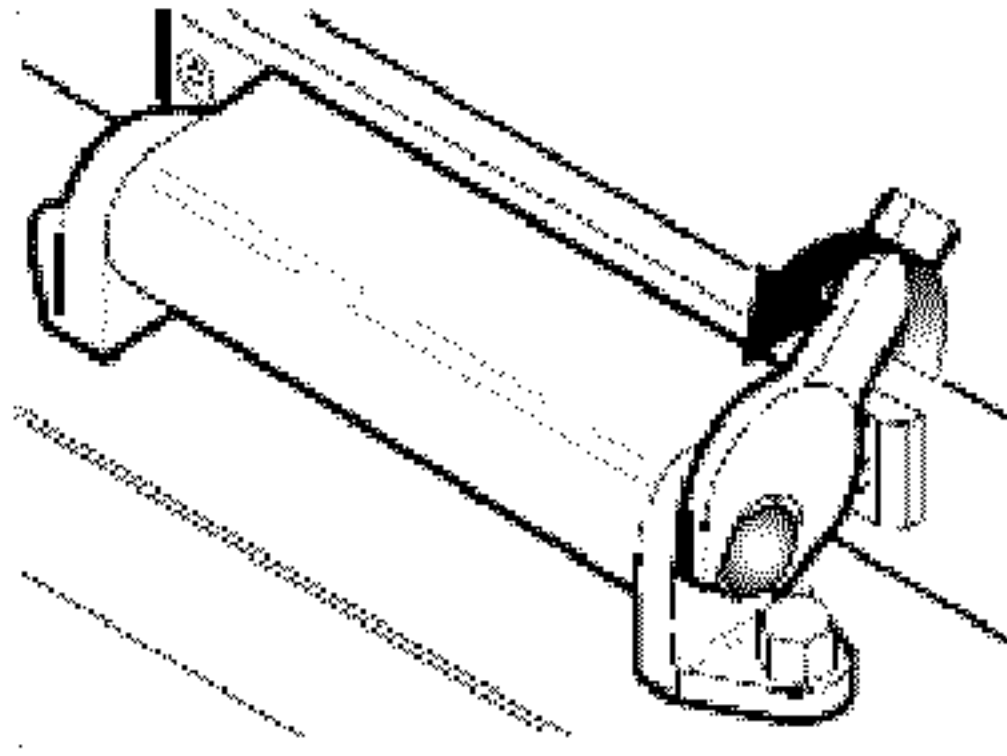
### Смазка петли крышки

После длительного периода использования смажьте петлю крышки специальной смазкой, чтобы обеспечить дальнейшую плавную работу петель.

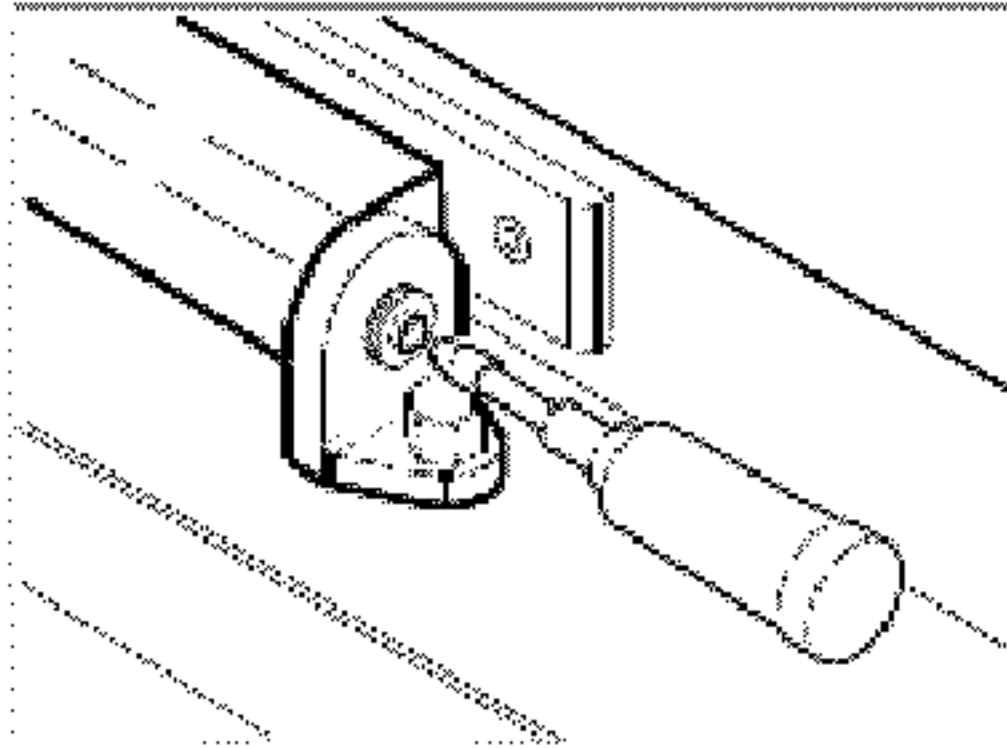
### Повторная смазка петли крышки

#### Установленный порядок:

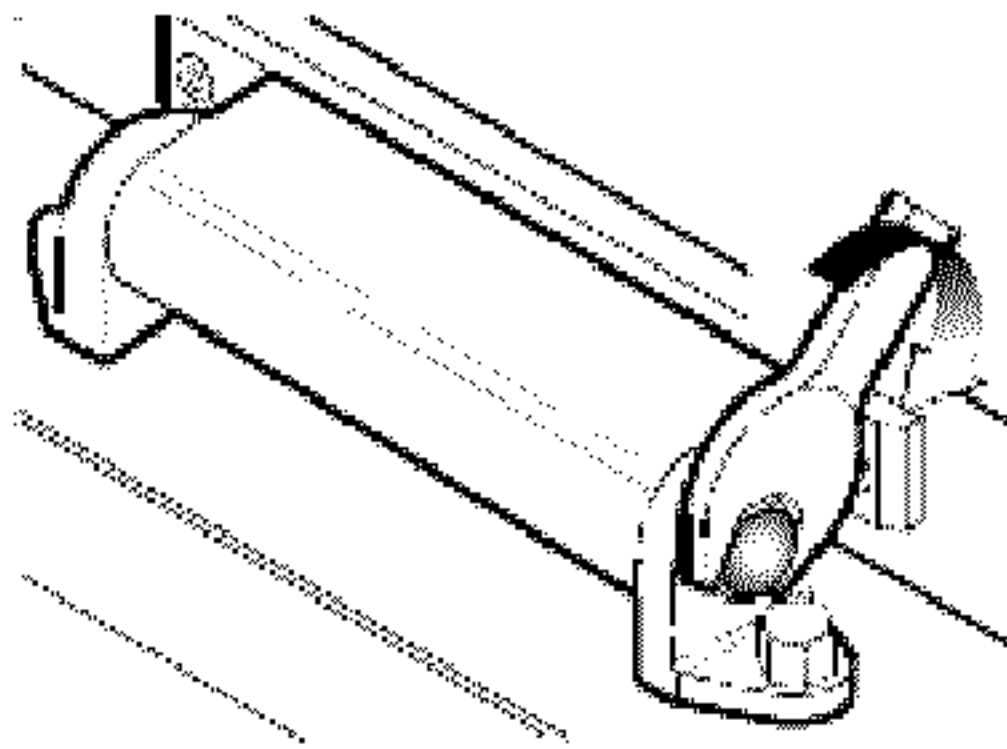
- Заккрыть крышку



- Открутить шестигранную колпачковую гайку.



- С помощью шприца или пистолета впрыснуть смазку в сопло для смазки



- Закрутить обратно колпачковую гайку.

- Несколько раз открыть и закрыть крышку, чтобы смазка равномерно распределилась внутри петли.

## Обнаружение неисправностей

### Общая информация

Перед тем, как снова включать температурный ограничитель (предохранитель) оборудование должен проверить квалифицированный специалист.

Только специалист должен пытаться определить причину неисправности и выполнять необходимый ремонт для всех видов неисправностей, которые нельзя отнести просто к воздействию внешних факторов или накопившейся грязи.

### Температурный ограничитель

Если срабатывает температурный ограничитель (предохранитель) и отключает нагрев, нагрев можно будет включать снова только после определения причины неисправности или после проведения необходимого ремонта.

### Включение температурного ограничителя

Чтобы снова включить температурный ограничитель, нужно временно снять панель управления.

**После того, как сковорода остынет, красной кнопкой разблокировки можно будет пользоваться, не прилагая никакой силы.**

Температурный ограничитель можно повредить, если пытаться включить его до того, как устройство достаточно остынет. Для защиты внутренней части сковороды от попадания воды немедленно поставьте на место крышку на панель управления.

**Надежный, безотказный температурный ограничитель также может срабатывать, когда температура окружающей среды падает ниже 0 °C.**

**Перед включением ограничителя датчик нужно нагреть до комнатной температуры (20 °C).**

**Только после этого можно снова включать температурный ограничитель**

### Сломанная контрольная лампочка

Оборудование нельзя эксплуатировать, если линза одной из контрольных лампочек сломана или протекает.

**Чистящая жидкость может попасть в недостаточно герметичные контрольные лампочки и разрушить защитное сопротивление неоновой лампы низкого напряжения. Это может привести к взрыву низковольтной неоновой лампочки при включении оборудования!**

При замене компонентов всегда используйте оригинальные компоненты из самого последнего перечня запчастей. Также всегда используйте существующие или новые идентичные соединительные компоненты – это относится и к сборке частей внешнего корпуса.



www.trapeza.ru



# Приложение

## Схема соединений для устройства

Схема соединений 209118----PS-C для сковороды 2/1 GN с ручным опрокидыванием

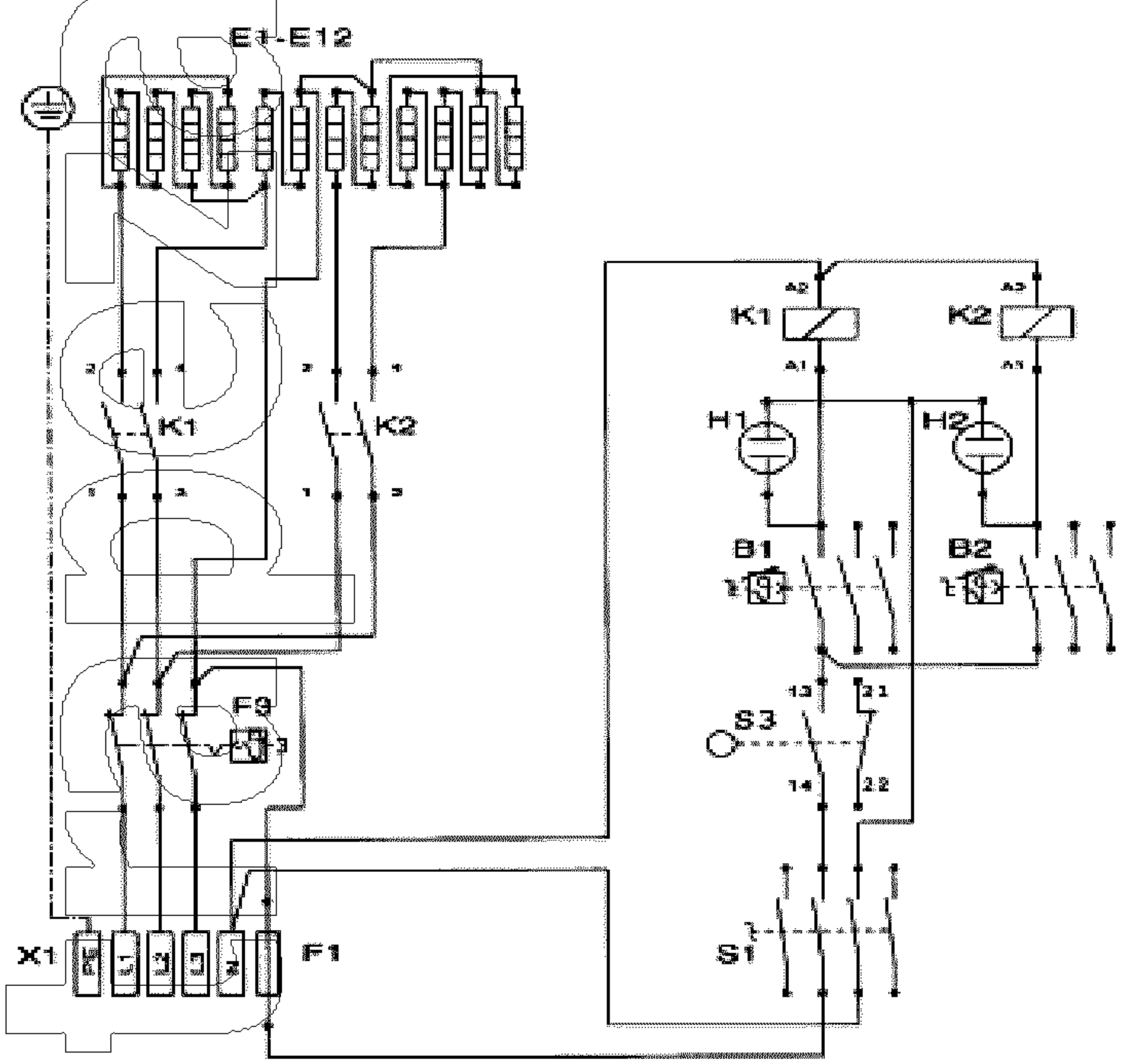
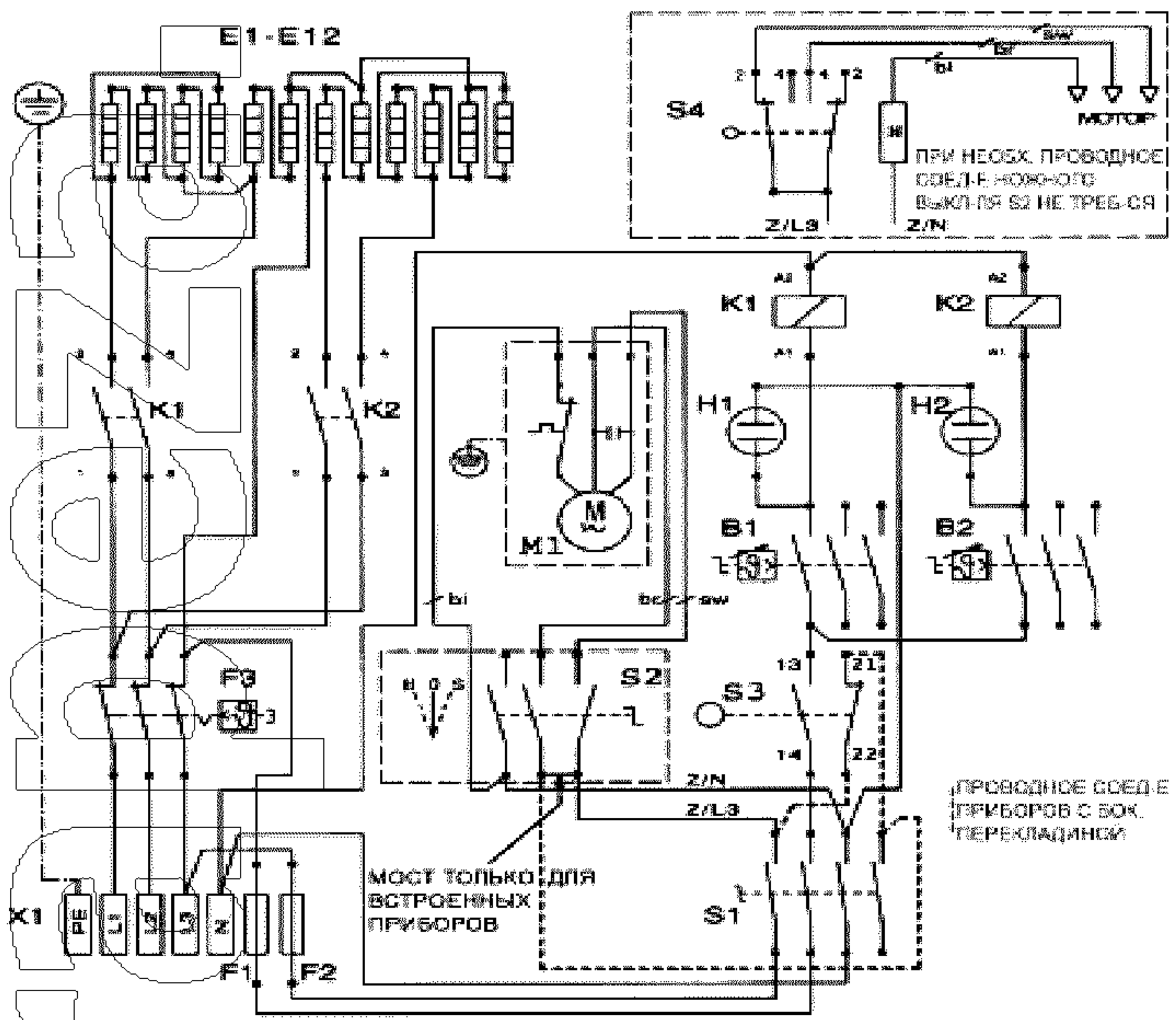




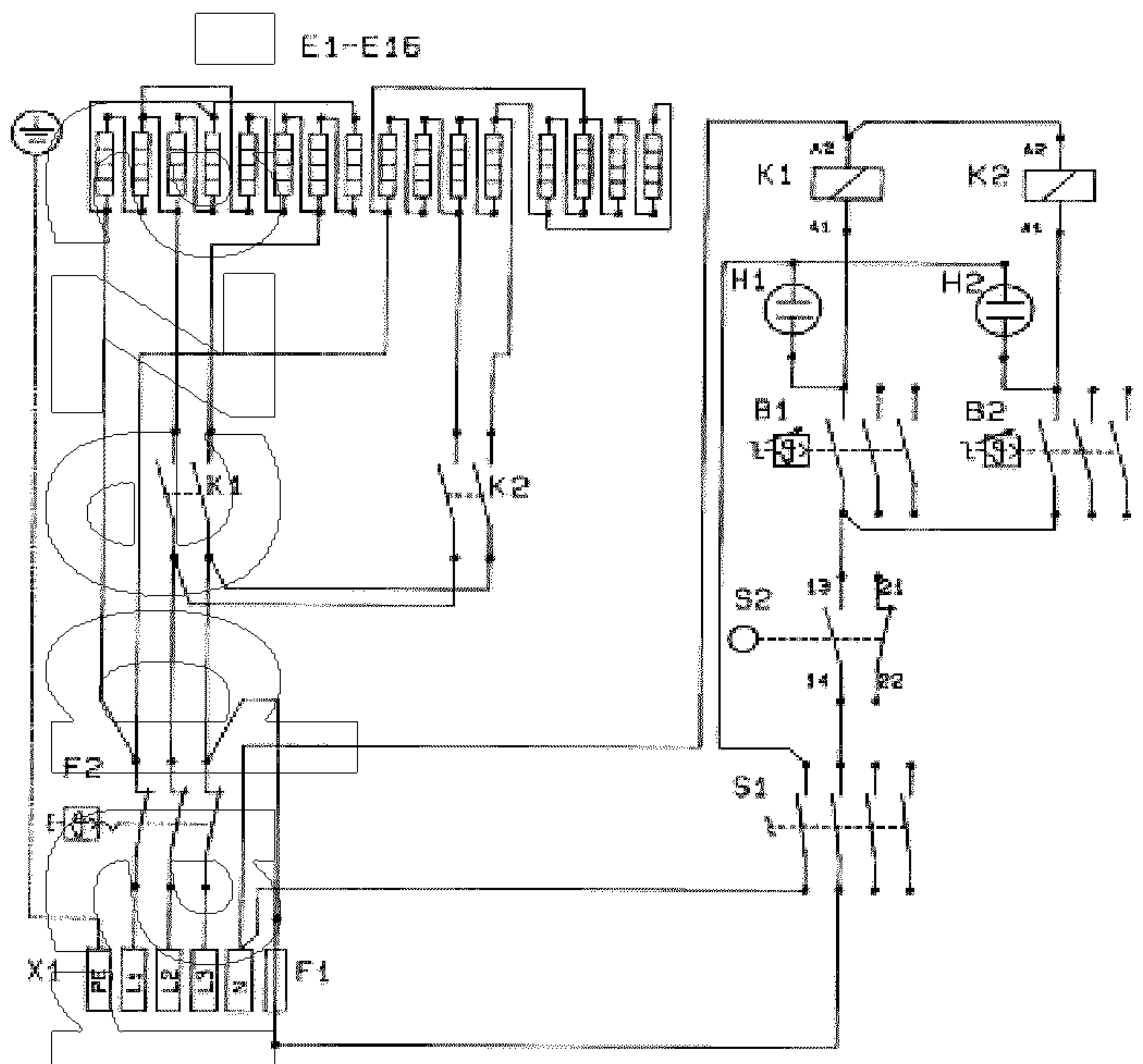
Схема соединений 209119----PS-C для сковороды 2/1 GN с приводным опрокидыванием





# Сковорода с опрокидывателем

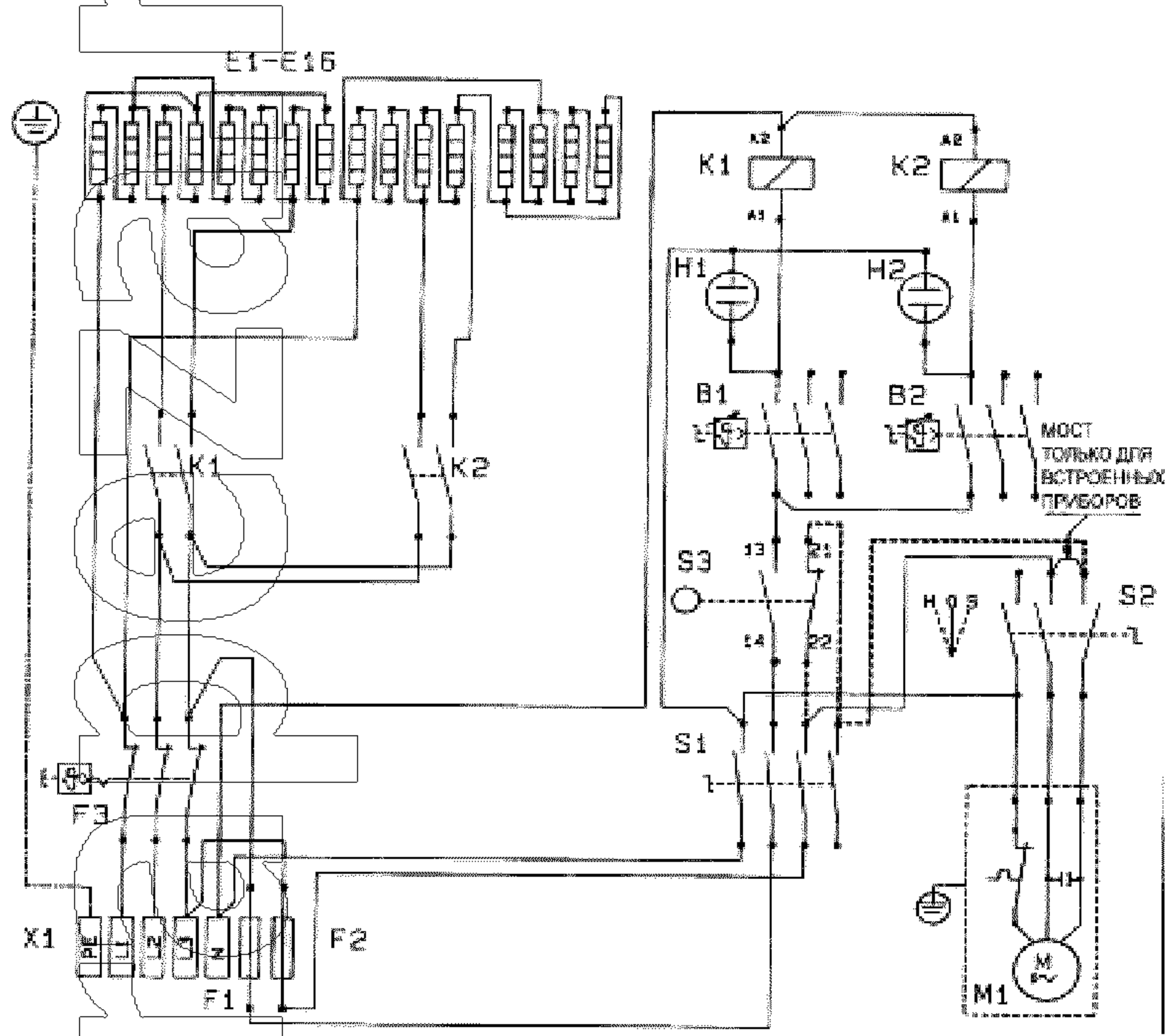
Схема соединений 209134----PS-B для сковороды 3/1 GN с ручным опрокидыванием





# Сковорода с опрокидывателем

Схема соединений 209135----PS-D для сковороды 3/1 GN с приводным опрокидыванием







Сковорода с опрокидывателем



# СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ЕЕС (EG)



Компания  
**MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH&Co**  
Халберштадтер Штрассе, D-38300 Вольфенбюттель

Настоящим заявляет, что продукция

**Тип устройства:**

Электрическая сковорода 2/1 GN "OPTIMA 850" с ручным опрокидыванием  
Электрическая сковорода 2/1 GN "OPTIMA 850" с приводным опрокидыванием  
Электрическая сковорода 3/1 GN "OPTIMA 850" с ручным опрокидыванием  
Электрическая сковорода 3/1 GN "OPTIMA 850" с приводным опрокидыванием

**Номер устройства:**

2021401X (X: Оборудование)  
2021402X (X: Оборудование)  
2021407X (X: Оборудование)  
2021408X (X: Оборудование)

соответствует основным требованиям, установленных для совмещения правовых ограничений государств-участников, изложенных в следующих документах:

- Директива 73/23/ЕЕС от 19.02.1973, касающаяся безопасности электрооборудования, предназначенного для использования при определенных ограничениях напряжения, включая изменения, указанные в директиве 93/68/ЕЕС от 22.07.1993, статья 13, а также
- Директива 89/336/ЕЕС, 92/31/ЕЕС и 93/68/ЕЕС, статья 5, касающаяся электромагнитной совместимости.

**Основание для сертификации**

EN 60335-1: 1994 + A11: 1995,  
EN 55014: 1993,

EN 60335-2-39: 1995,  
EN 55104: 1995

Год маркировки **CE** : 97

Данный сертификат становится недействительным при любых модификациях без нашего согласия.

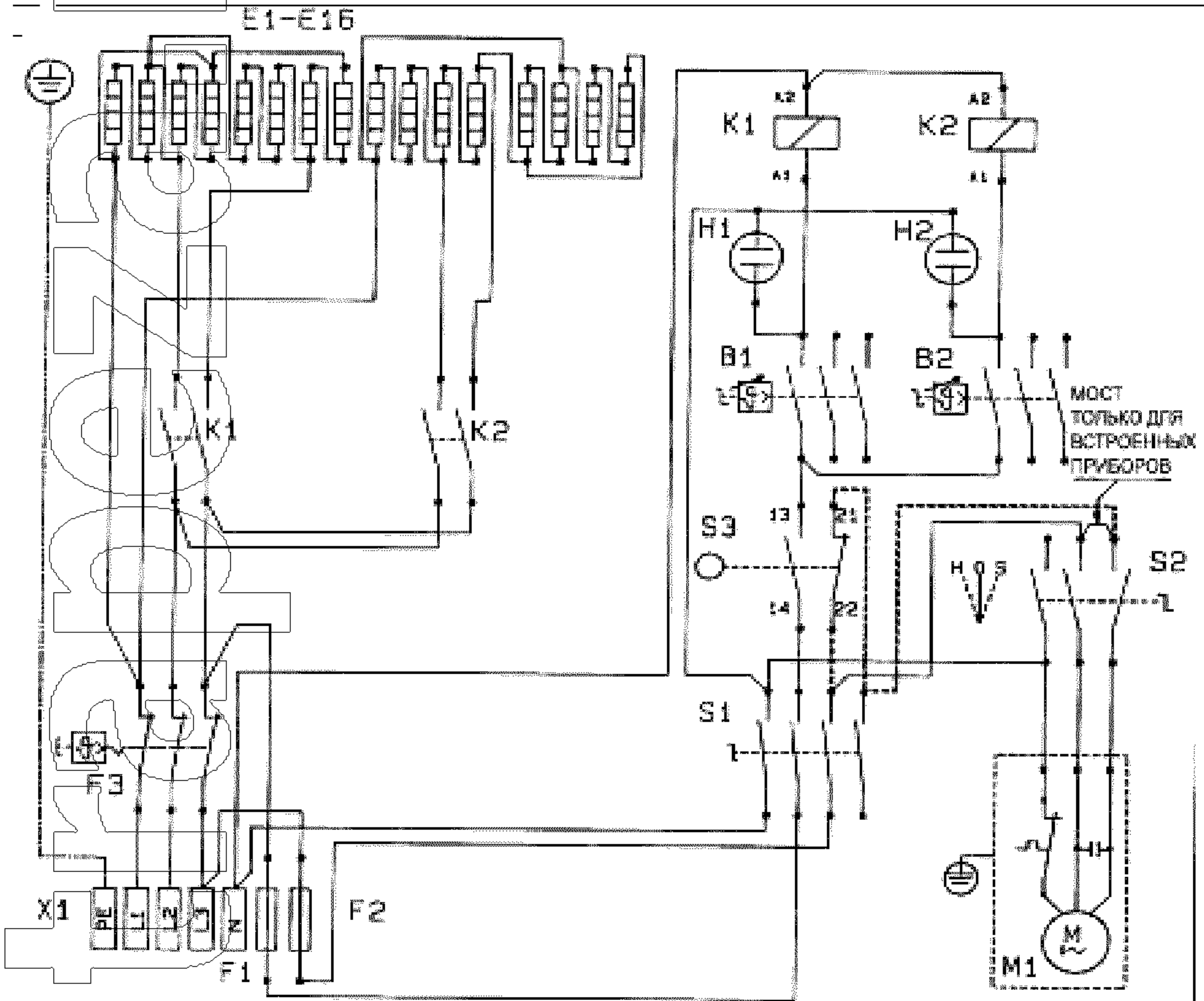
Вольфенбюттель,

*16.6.99*

Пол-Вернер Хупперт  
Исполнительный директор



# Сковорода с опрокидывателем



A прибор-встроен.  
B прибор с перекладиной

	ПОЗ.	ШТ	наименование	МКН	№	ПОЗ.	ШТ	наименование	МКН
	B1/B2	2	ТЕРМОСТАТ	203	488	M1	1	ШПИНД. МОТОР	203
A	E1-E12	16	RHK 1200 W230V	574	107	S1	1	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	203
B	E4-E12	16	RHK 1200 W230V	574	113	S2	1	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ	203
	F1	1	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ 2А ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ	203	474	S3	1	КОНЦЕВ. ВЫКЛЮЧ.	203
	F2	1	6,3А	203	473	X1	4	РЯД. КЛЕММА L1-L3	203
	F3	1	ТЕМП. ОГРАНИЧИТЕЛЬ	203	484	X2	1	РЯД. КЛЕММА PE	203
	H1/H2	2	КОНТРОЛЬН. ЛАМПА	203	103				
	K1/K2	2	ЗАЩИТА 20А	203	744				



# Сковорода с опрокидывателем

## ОР Опрокидывающаяся сковорода 3SM

D  
C  
B  
A

Изменение	Дата	Ф.И.О.	допуски		
КРУГ НАГРУЗ.	12.11.97	HN	Провер.		
ПРОВОДА	1.9.97	HN	Обраб.	09.05	
РНК ВАРИАНТ	13.8.96	HN	1994	Дата	
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ	17.4.96	HN	Ф.И.О.	Название	
203350			<b>ПЛАН ПОДКЛЮЧЕНИЯ ОРЕИ 14,6KW 3NPE AC 400V</b>		
			<b>MKN/EVS</b>	масштаб	Чертеж № <b>209135-----PS01-D</b>



www.trapeza.ru



Сковорода с опрокидывателем

---

www.trapeza.ru

---

www.trapeza.ru



**MKN Maschinenfabrik  
Kurt Neubauer GmbH & Co.**

**Халберштадтер Штрассе  
D-38300 Вольфенбюттель  
Телефон (05331) 89-0  
Телефакс (05331) 89-280**

---