



**STRÁNSKÝ A PETRŽÍK**



**NÁVOD NA OBSLUHU  
PARNÍ VARNÉ KOMORY  
UNIPAR U3-E**

## **Úvodní informace**

Jsme potěšeni, že jste si zakoupili parní varnou komoru UNIPAR U3-E. Doufáme, že Vaše nová parní varná komora uspokojí všechna Vaše přání a požadavky.

Doporučujeme Vám, abyste si pečlivě přečetli všechny informace uvedené v této příručce, pomohou Vám plně využít všech schopností parní varné komory. Příručka poskytuje uživatelům všechny potřebné informace. Obsahuje pokyny pro instalaci, obsluhu a údržbu.



*Obrázek: Pootevřená parní varná komora UNIPAR U3-E*

### **Popis a použití:**

Parní varné zařízení UNIPAR U3-E vychází z řady UNIPAR a je beztlakovým varným zařízením s elektrickým topením, řízené nastavitelným časem a teplotou ve varné komoře s automatickým doplňováním vody.

Je určeno pro tepelné zpracování potravinářských výrobků, zejména všech druhů knedlíků z kynutého těsta, bramborových knedlíků, k vaření brambor, rýže, masa, masných výrobků a ke sterilizaci a rozmrazování jídel. Je vhodné pro centrální výrobní podniků veřejného stravování, závodní kuchyně, jídelny a družstva, tak i pro různá restaurační zařízení. Zavedením technologie vaření v páře prostřednictvím tohoto zařízení dochází ke zvýšení produktivity práce oproti vodním kotlům, ke značné úspoře elektrické energie a k úspoře pitné vody. Toto zařízení rovněž přispívá ke zlepšení pracovních podmínek a bezpečnosti práce. Je to hlavně snížením teploty na pracovišti, úsporou pracovní plochy a odstraňováním nadměrného vypařování z klasických kotlů. Vařením v páře dochází rovněž ke značnému zlepšení kvality výrobků.

### **Instalace:**

Instalaci zařízení si zajišťuje odběratel, nejlépe prostřednictvím smluvních servisních partnerů.

Připojení na napěťovou síť 3NPE AC 50 Hz 400 V/TN-S je třeba provést vodičem CYKY 5C x 2,5 ČSN 34 7656 přes hlavní vypínač 25 A instalovaný v přívodu co nejbližší zařízení. Přívod musí být jištěn pojistkou 25 A. Do zařízení vstupuje přívod průchodkou v zadní stěně podstavce, je přichycen odlehčovací sponou a prochází přímo do rozvodné skříně, kde je připevněn do připojovací svorkovnice. Připojení musí provádět pracovník znalý ve smyslu § 6 vyhl. 50/78 Sb.

Odvod páry z varné komory hrdlem průměr 32 mm ve spodní části podstavce je nutno provést tak, aby zkondenzovaná voda nemohla uzavřít cestu unikající páře. Pokud není pára odsávána z volného prostoru u hrdla, musí odpadová trubka (hadice) mít stálý spád, aby kondenzát měl možnost volného odtoku v nejnižším místě.

**Doporučení:** Pro zajištění optimální funkce je vhodné na přívod vody nainstalovat cca 8 l změkčovač vody, zejména tam, kde tvrdost vody přesahuje 8 ° D stupnice.

## **Příprava a tepelné zpracování pokrmů:**

V parní varné komoře Unipar je možno vedle houskových a plněných výrobků z kynutého těsta tepelně zpracovávat bramborové knedlíky, maso, masné výrobky, zeleninu, zeleninová jídla, brambory pro přípravu salátů, rýži, ohřívat uzeniny, sterilizovat jídla apod. Jídla vařená v páře jsou kvalitní, neztrácejí svou aromaticnost, jsou kyprá, vzhledná a nedochází ke ztrátám. Pro přípravu výrobků vařených v páře platí stejné normy jako pro výrobky vařené ve vodě. Přes tyto okolnosti uvádíme některé zásady pro výrobu moučných produktů.

Houskové kynuté knedlíky - příprava těsta pro vaření v páře je stejná jako pro výrobky vařené klasickým způsobem, pouze obsah krájené housky snížíme asi na polovinu. Je však velmi důležité, aby materiál pro výrobu těsta nebyl podchlazen, těsto bylo řádně vykynuté a polotovary byly ukládány do komory vyhřáté na 92 až 96 °C. Aby nebyly knedlíky po uvaření ploské, musíme je po vykynutí otočit na hranu, tj. o 90 °. Po uvaření knedlíky ihned konzervujeme a balíme, čímž zabráníme jejich osychání. Plněné kynuté knedlíky - rovněž u plněných kynutých knedlíků se norma pro přípravu těsta nemění. Důležité je dodržet stanovenou teplotu pro kynutí a odpovídající teplotu nádivky.

### ***Orientační doba vaření některých pokrmů:***

houskové knedlíky	25 - 35 minut
plněné ovocné knedlíky	8 - 15 minut
bramborové knedlíky	25 - 30 minut
plněné bramborové knedlíky	20 - 25 minut
vepřové a hovězí maso	60 minut
tlačěnka	90 minut
huspenina	90 minut
sterilizace jídel	90 minut
zelenina	10 minut
zeleninová jídla	20 minut
brambory	20 minut
jitrnice, jelítka	30 minut
ohřívání uzenin	20 minut
ohřívání jídel - jednoporcové balení	12 minut



*Obrázek: Vozík pro varnou komoru řady UNIPAR*

### **Pracovní cyklus - spuštění, ovládání, zastavení:**

Hlavním vypínačem připojíme zařízení na el. síť, což nám prosvětlením signalizuje kontrolka ZAPNUTO a měřidla teploty a času. Do komory zajedeme s prázdným vozíkem a rukojetí ji uzavřeme. Na měřidle teploty nastavíme požadovanou teplotu roztápění (viz. dále) a cyklus spustíme tlačítkem PROVOZ za předpokladu, že je voda v plovákové nádrži. Proces je signalizován prosvětlením příslušného tlačítka. Předvolba na měřidle teploty je možná během celé doby roztápění a dosažení nastavené teploty je akusticky signalizováno. Proces roztápění i akustickou signalizaci lze vždy ukončit tlačítkem STOP.

Po nastavení požadovaného času vaření na měřidle času (viz. dále) a výměně prázdného vozíku za vozík se syrovými produkty lze spustit proces vaření tlačítkem PROVOZ. Proces je opět signalizován prosvětlením příslušného tlačítka. Během vařicího režimu je zobrazována teplota uvnitř varné skříně a po dosažení nastavené teploty je spuštěno i zobrazování odečítání času (od nastavení k nule). Ukončení procesu po uběhnutí nastaveného času vaření je akusticky signalizováno. Proces vaření nebo akustickou signalizaci lze vždy ukončit stisknutím tlačítka STOP.

### ***Nastavování teploty:***

- stiskem a uvolněním tlačítka „P“ na čelním panelu přejde regulátor do programovacího režimu a zobrazí poslední nastavenou teplotu
- pomocí šipek se nastaví požadovaná teplota
- max. po 5 s regulátor přejde automaticky do měřicího módu

### ***Nastavování času:***

- stiskem a uvolněním tlačítka „P“ na čelním panelu přejde regulátor do programovacího režimu a zobrazí poslední nastavený čas
- pomocí šipek se nastaví požadovaný čas
- max. po 5 s přejde časovač automaticky do měřicího módu

### ***Upozornění:***

Při otevírání komory je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože z varné komory uniká horká pára. Horká pára uniká během chodu zařízení i z hrdla odpadu páry resp. z ústí odpadní hadice (trubky), která nesmí mít ostré ohyby ani jiné zúžení a musí mít směrem od zařízení stálý spád tak, aby zkondenzovaná voda mohla volně odtékat.

Ústí hadice (trubky) je nutno umístit tak, aby nevzniklo nebezpečí náhodného opaření.

### ***Ukončení práce:***

Vypneme zařízení tlačítkem STOP a vypneme hlavní vypínač (poloha O). Uzavřeme přívod vody k Uniparu, obsah vyvíječe páry a plovákové nádrže nevypouštíme.

### ***Používání plat:***

Ve vozíku je možné používat dva typy plat – plné a děrované. Protože je nutné zajistit cirkulaci páry v komoře, není možné plná plata zasunout až k přední desce vozíku. Proto je nutné při použití plných plat zasunout

příložené tyče do otvorů v držácích plat tak, aby tvořily doraz pro plata, čímž vznikne mezera mezi platy a přední deskou vozíku pro cirkulaci páry. Pokud budete používat pro vaření plata děrovaná, je nutné tyto tyče vyjmout a vložit do držáků. Děrovaná plata jsou delší a s nasazenými tyčemi by nebylo možné zavřít vozík do komory.

### **Čištění:**

Pravidelnou očistu po každém použití vyžadují úložná plata. Při výměně vozíků je třeba vždy kontrolovat otvor odpadu kondenzátu a páry (možnost ucpaní). Vnitřek varné komory se čistí podle potřeby, nejméně však 1x týdně.

### **Upozornění:**

Před čištěním a údržbou varné komory je nutno odpojit ji hlavním vypínačem od sítě. Zařízení se nesmí čistit proudem vody, neboť je chráněno pouze před vodní tříští.

### **Údržba:**

Opravy el. instalace smí provádět pouze kvalifikovaný pracovník. Instalace musí být po jakékoli opravě uvedena do původního stavu a musí odpovídat obvodovému schématu, nalepenému na vnitřní straně levého bočního krytu. Hladina vody v plovákové nádrži je ve výrobě seřízena na stanovenou mez a její hodnoty jsou uvedeny na el. obvodovém schématu.

Provozní výška hladiny – 90 až 110 mm ode dna je určena plovákovým ventilem. Min. výška hladiny – 80 mm ode dna je určena hladinovým spínačem. Při poklesu hladiny pod tuto mez dojde k vypnutí zařízení a ochraně topných těles proti přepálení.

### **Záruka:**

Výrobce poskytuje záruku po dobu 6ti měsíců ode dne uvedení do provozu, nejdéle však do 12ti měsíců ode dne splnění dodávky odběrateli. Výrobce odmítne uznat záruku při zjištění neodborného zacházení, špatné údržby, neodborné opravy atd. Záruka se nevztahuje na škody vzniklé při dopravě.

### **Opravy:**

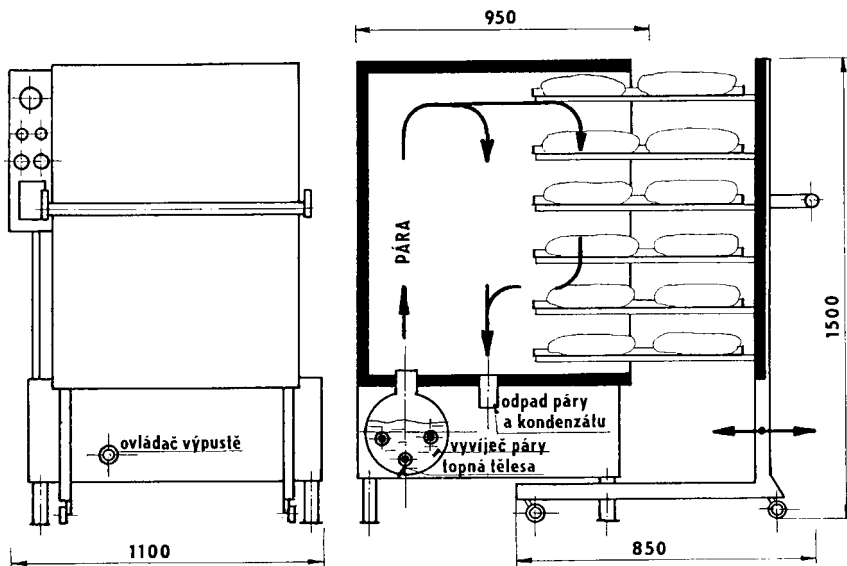
Záruční i mimo záruční opravy zajišťuje prodejce, nebo smluvní partneři výrobce, o nichž obdržíte informace na tel. čísle +420 499 628 600.

### **Reklamacce:**

Reklamacce se uplatňují u prodejce, případně u výrobce - Stránský a Petržík, Pneumatické válce spol. s r.o., 544 72 Bílá Třemešná 388, tel. +420 499 628 600, e-mail: info@sappv.cz



**Technické údaje:**



Rozměry: šířka x hloubka (vč. zasunutého vozíku) x výška	mm	1100 x 950 x 1500
Rozměry vozíku: šířka x hloubka x výška	mm	785 x 850 x 1500
Rozměry úložného pláta	mm	650 x 530 x 20 resp. 40
Celková úložná plocha	m <sup>2</sup>	6 x 0,34 ≈ 2 m <sup>2</sup>
Základní náplň vody	l	22
Spotřeba vody při provozu cca	l/hod	10
Pracovní teplota	°C	60 - 96 °C
Varný výkon u houskových knedlíků (4 plátky/1 porce)	za 1 hod.	480 porcí
Jmenovité napětí 3N~	V / Hz	400 / 50
Jmenovitý příkon maximální / minimální	kW	12
Doba pracovního cyklu	min.	30
Přívod vody		G 1/2"
Odpad páry - hrdlo Ø	mm	32
Odpad kondenzátu a vody - hrdlo Ø	mm	32
Celková hmotnost	kg	290



**STRÁNSKÝ A PETRŽÍK**

## ZÁRUČNÍ LIST

**NA VÝROBEK: PARNÍ VARNÁ KOMORA**  
**UNIPAR**  
**TYP: U3-E**  
**VÝROBNÍ ČÍSLO:**

Zařízení bylo schváleno do výroby podle základních technických podmínek a vyhovuje všem příslušným předpisům.

Kontrola OTK provedena dne:

Kontroloval:

Vyskladněno:



Výrobce poskytuje záruku **6 měsíců** od data uvedení do provozu, nejdéle však **12 měsíců** od data vyskladnění.

Záruka se nevztahuje na závady způsobené připojením na el. síť neodpovídající platným ČSN, neodbornou obsluhou, špatnou údržbou, nebo cizím neodborným zásahem a na běžné opotřebení. K provedení záruční opravy je třeba předložit záruční list a ve sporných případech doklad o převzetí zboží. Nebude-li záruční list nebo tento doklad předložen, bude výrobek opraven na náklady kupujícího proti řádné fakturaci.

Vady zboží, na něž se vztahuje záruka na jakost je kupující povinen oznámit prodávajícímu během záruční doby.

### **Záruční a pozáruční opravy:**

Výrobce: Stránský a Petržík, Pneumatiké válce spol. s r.o.

544 72 Bílá Třemešná 388, Česká republika

tel.: +420 499 628 600

Smluvní partneři: viz seznam smluvních partnerů

Výrobce též poskytuje informační servis (technické informace, návody k obsluze, technické podmínky, přehled smluvních partnerů, aktualizace výše uvedených údajů, atd.).



## **STRÁNSKÝ A PETRŽÍK**

544 72 Bílá Třemešná 388, Česká republika  
tel.: +420 499 628 600, e-mail: [info@sappv.cz](mailto:info@sappv.cz)  
<https://www.sappv.cz>