



STRÁNSKÝ A PETRŽÍK
PNEUMATICKÉ VÁLCE SPOL. S R.O.



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

Úvodní informace

Jsme potěšeni, že jste si zakoupili parní varnou komoru UNIPAR U3-P. 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-P

Popis a použití:

Parní varné zařízení UNIPAR U3-P vychází z řady UNIPAR a je beztlakovým varným zařízením s parním topením, řízené nastavitelným časem a teplotou ve varné komoře.

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 230V AC 50 Hz TN-S je třeba provést vodičem CYSY 3B x 1 ČSN 34 7656 přes hlavní vypínač 10 A instalovaný v přívodu co nejbližše zařízení. Přívod musí být jištěn pojistkou 10 A. Do zařízení vstupuje přívod průchodkou v zadní stěně podstavce, je přichycen odlehčovací sponou a prochází přímo do rozvodné skříně, kde je připevněn do přípojovací svorkovnice. Připojení musí provádět pracovník znalý ve smyslu § 6 vyhl. 50/78 Sb.

Odvod páry z varné komory hrdlem průměr 32 mm uprostřed 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.

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, ohřívát uzeniny, sterilizovat jídla apod. Jídla vařená v páře jsou kvalitní, neztrácejí svou aromatickostí, 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 pořádně vykynuté a polotovary byly ukládány do komory vyhřáté na 92 až 95 °C. Aby nebyly knedlíky po uvaření ploché, 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 - 35 minut
plněné bramborové knedlíky	20 - 35 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. 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 signalizací lze vždy ukončit tlačítkem STOP.

Po nastavení požadovaného času vaření na měřidlo 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 signalizací 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).

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 stříkající vodou.

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.

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.

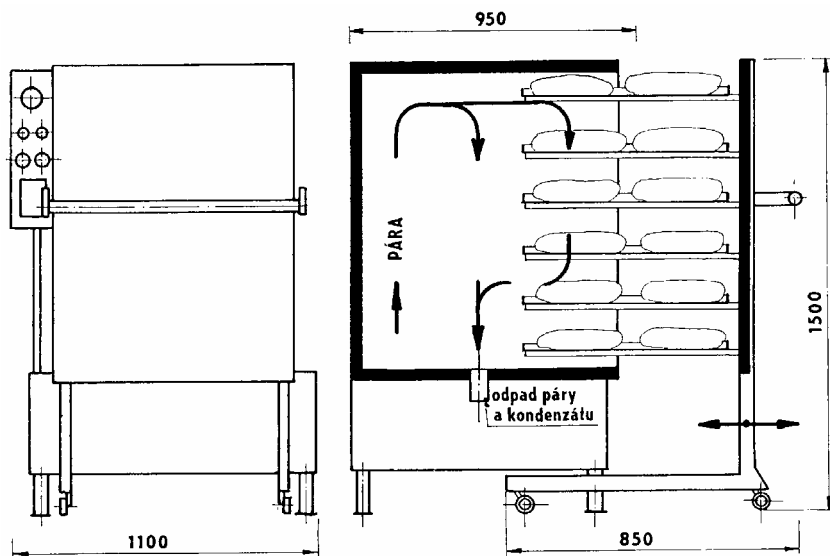
Opravy:

Záruční i mimo záruční opravy zajišťuje prodejce, nebo smluvní partneři výrobce, o nichž obdržíte informace na tel. čísle 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. 499 628 600, fax: 499 628 601.

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 plátu	mm	650 x 530 x 20 resp. 40
Celková úložná plocha	m ²	6 x 0,34 ≈ 2 m ²
Pracovní teplota	°C	60 - 96 °C
Varný výkon u houskových knedlíků (4 plátky/1 porce)	za 1 hod.	480 porcí
Jmenovité napětí 1N~	V / Hz	230 / 50
Jmenovitý příkon maximální / minimální	W	100
Doba pracovního cyklu	min.	0 až 99
Přívod páry		G 1/2"
Odpad páry - hrdlo Ø	mm	32
Celková hmotnost	kg	290

Obsah dodávky:

- vlastní varná komora
- zavážecí vozík – 2 ks
- plato 20 mm – 12 ks
- plato 40 mm – 12 k



STRÁNSKÝ A PETRŽÍK
PNEUMATICKÉ VÁLCE SPOL. S R.O.

544 72 Bílá Třemešná 388
tel.: 499 628 600, fax: 499 628 601
<http://www.stranskyapetrzik.cz>

2/2005