

BRUKERMANUAL | FOODTECH PROSESSORSKAP

foodtech.no | @foodtechstorkjokken | 22 08 70 70



FOODTECH
INTERIØR OG STORKJØKKEN

FUNKSJONSBEKRIVELSE

Våre prosessorskap kommer i to størrelser og to utgaver: 700 og 1400 liter, Pizza og Bake-off (1400 liter – kun Pizza). Skapene er beregnet for heving og lagring av gjærbakst før steking, og har manuelle og automatiske funksjoner. De automatiske funksjonene kan programmeres i ukesykluser.

Forskjellen mellom Pizza og Bake-off utgavene er at Pizza har tidsstyrt rask, mens Bake-off har manuell rask. Manuell rask må man med andre ord passe på å slå av selv.

700 liter Bake-off kan leveres med rack tilpasset 40x60 bakebrett. Pizzautgavene benytter rack beregnet for pizzapanner. Se tekniske spesifikasjoner for kapasiteter.

For å oppnå best resultat anbefaler vi at autofunksjonen benyttes. Da vil også resultatet bli likt hver gang.

INNHold

1	Hoved beskrivelse.....	5
2	Panel.....	5
2.1	Knappene (F taster)	6
2.1.1	F1 tast	6
2.1.2	F8 tast	6
2.2	Meny oversikt.....	7
2.3	Hovedmeny	8
2.3.1	ON/OFF	8
2.3.2	Auto	8
2.3.3	Manuell Kjøl.....	8
2.3.4	Manuell Rask	8
2.3.5	Tidstyrt Rask	9
2.3.6	Dato/Tid.....	9
2.3.7	Status felt.....	10
2.3.8	Nederst felt.....	11
2.4	Tidstyrt Rask	12
2.4.1	ON/OFF	12
2.4.2	Settings	12
2.5	Manuell Rask	13
2.5.1	ON/OFF	13
2.5.2	Settings	13
2.6	Manuell Kjøling.....	14
2.6.1	ON/OFF	14
2.6.2	Settings	14
2.7	Auto	15
2.7.1	ON/OFF	15
2.7.2	Settings	15

2.8	System	16
2.8.1	Overtemperatur	16
2.8.2	Kompressor.....	16
2.8.3	Alarm Varmeelement	17
2.9	Alarm Beskrivelse	18
2.10	Alarmer og løsningsforslag	18
3	Montering bruk og vedlikehold	20
3.1	Montering.....	20
3.2	Bruk.....	21
3.3	Vedlikehold og rengjøring	21
3.4	Tekniske spesifikasjoner 700 liter.....	22
3.5	Tekniske spesifikasjoner 1400 liter.....	23
4	Samsvarserklæring.....	24

1 Hoved beskrivelse

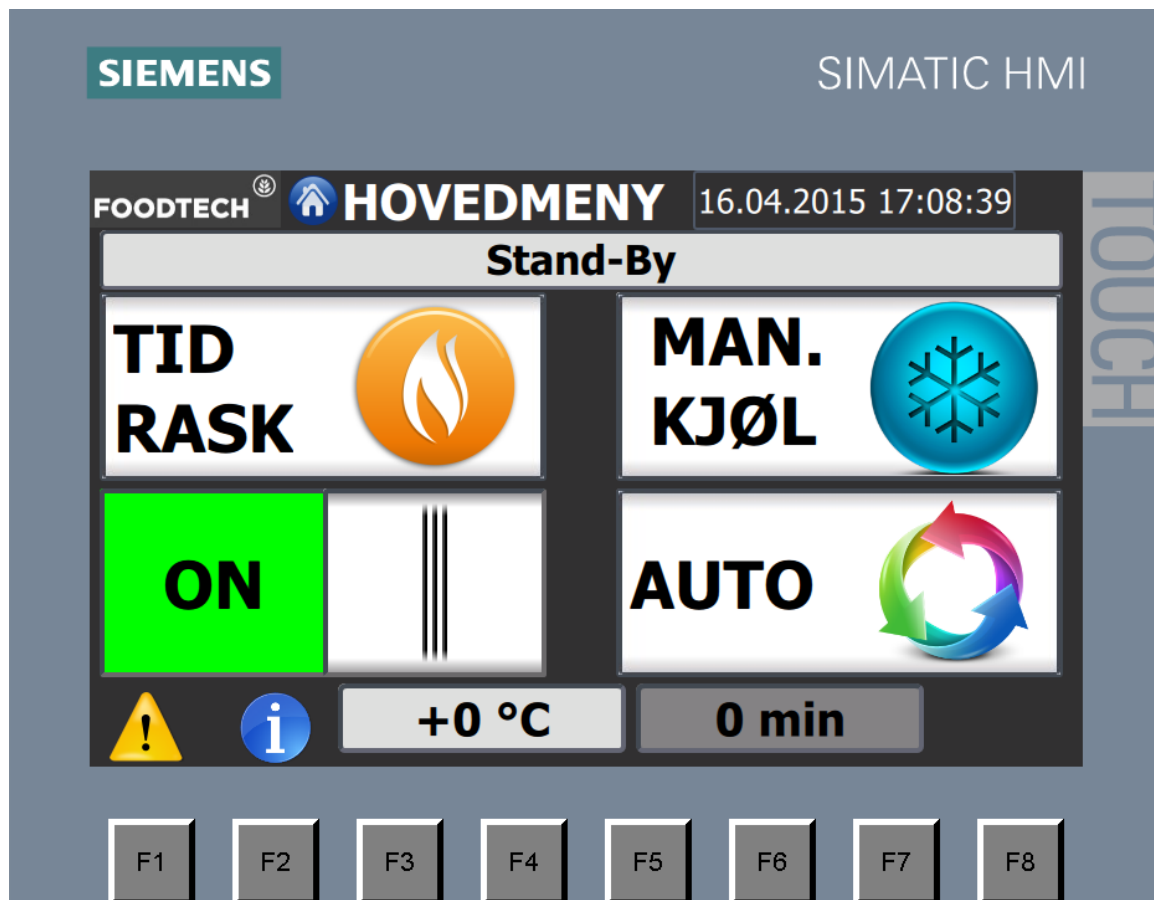
PLS skap og PLS program er utformet slik at de to funksjonene

- Pizza funksjon
- Bake Off funksjon

Ligger i ett og samme program. Begge følger samme standard oppsett og regulering av temperatur. Man veksler mellom de to funksjonene med en lask inn på PLS - en hardware lask. Man kan ikke fortelle via panel hvilken funksjon PLS skal gi, men det kan leses ut hvilken av de to funksjonene som er satt.

2 Panel

Panelet som er satt opp er type 7" touch skjerm:



Screenshot av panel.

2.1 Knappene (F taster)

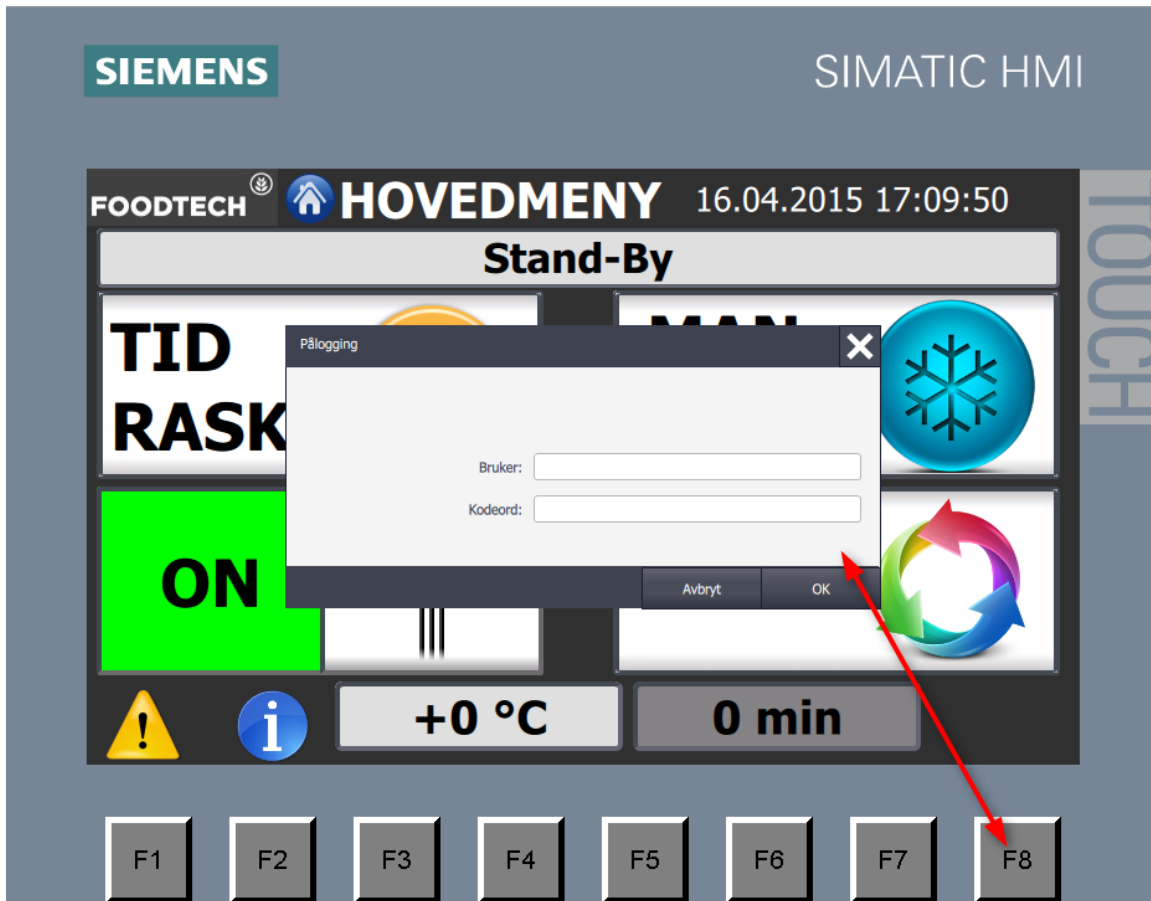
2.1.1 F1 tast

Går til hovedmeny

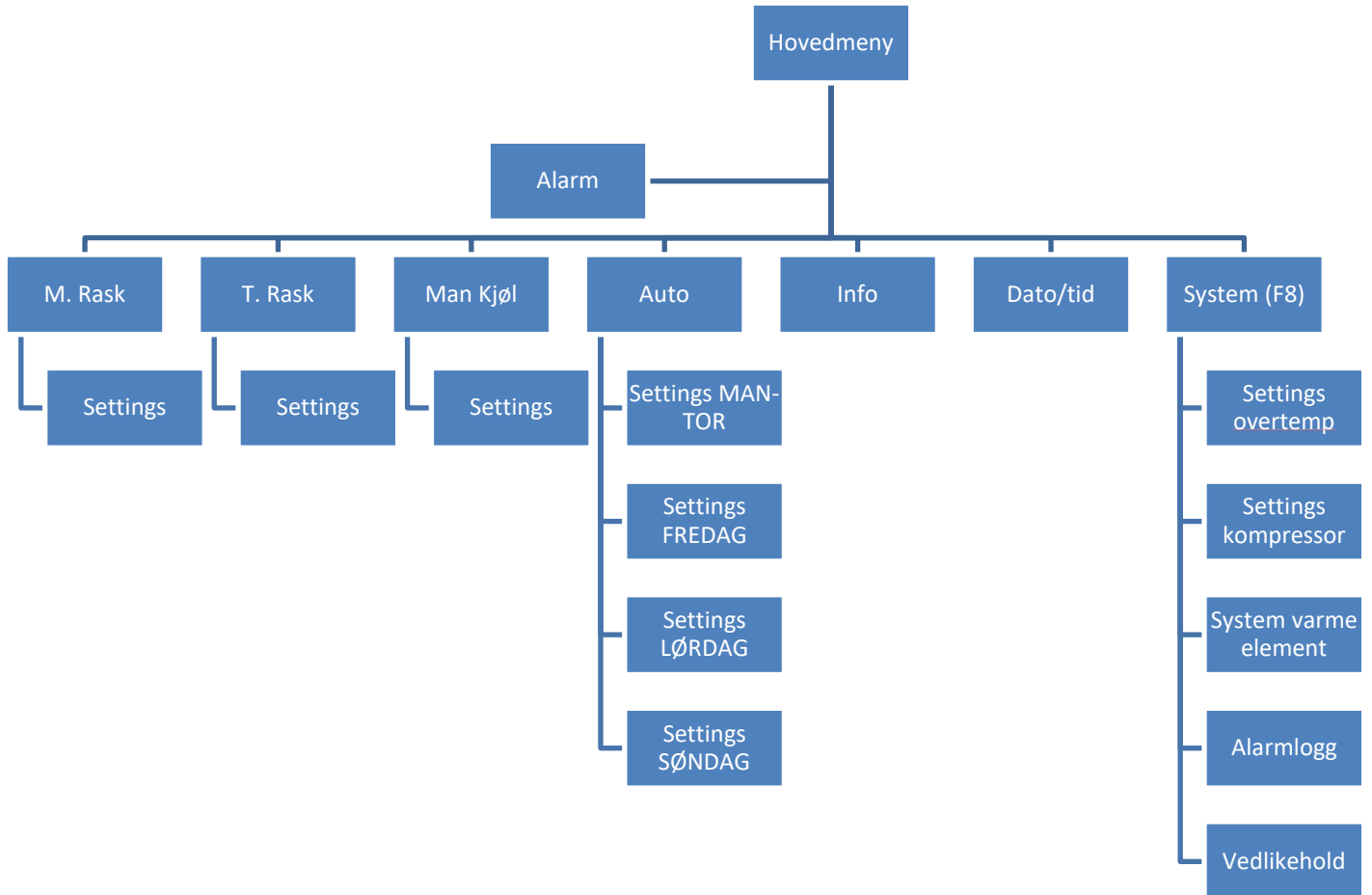
2.1.2 F8 tast

Går til System-meny. Menyen skal brukes kun for instruert personell.

Tasten er beskyttet med brukernavn og passord.



2.2 Meny oversikt



2.3 Hovedmeny

2.3.1 ON/OFF

Ved å trykke på ON/OFF knapp, veksles hovedkontaktoeren mellom inn og ut. Dersom prosessorkapet slås av, avsluttes eventuelle aktive prosesser.

2.3.2 AUTO

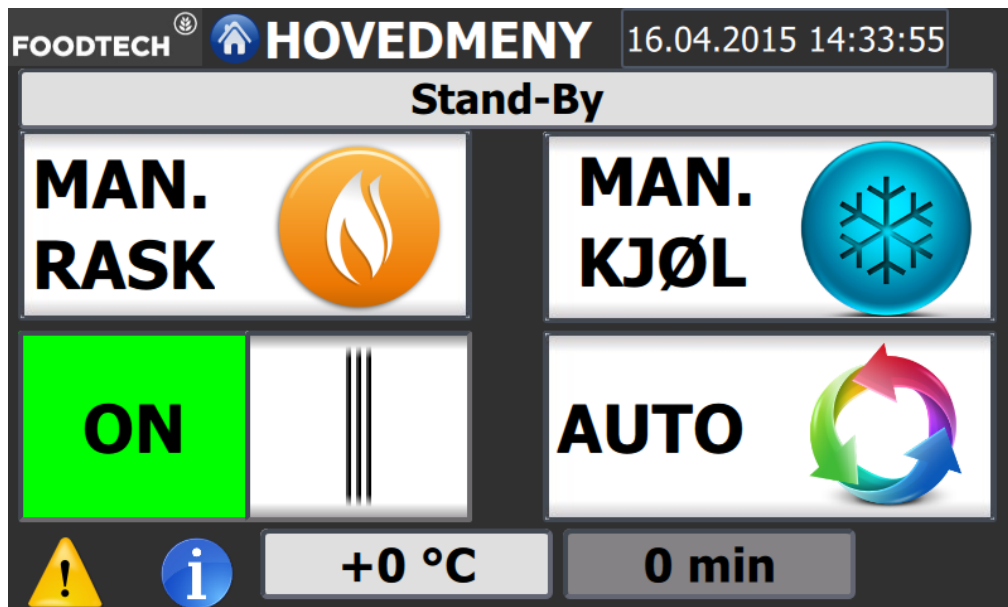
Går til Auto Meny. Ref kapittel 2.7 for mer opplysninger.

2.3.3 MAN.KJØL

Går til Manuell Kjøl Meny. Ref kapittel 2.6 for mer opplysninger

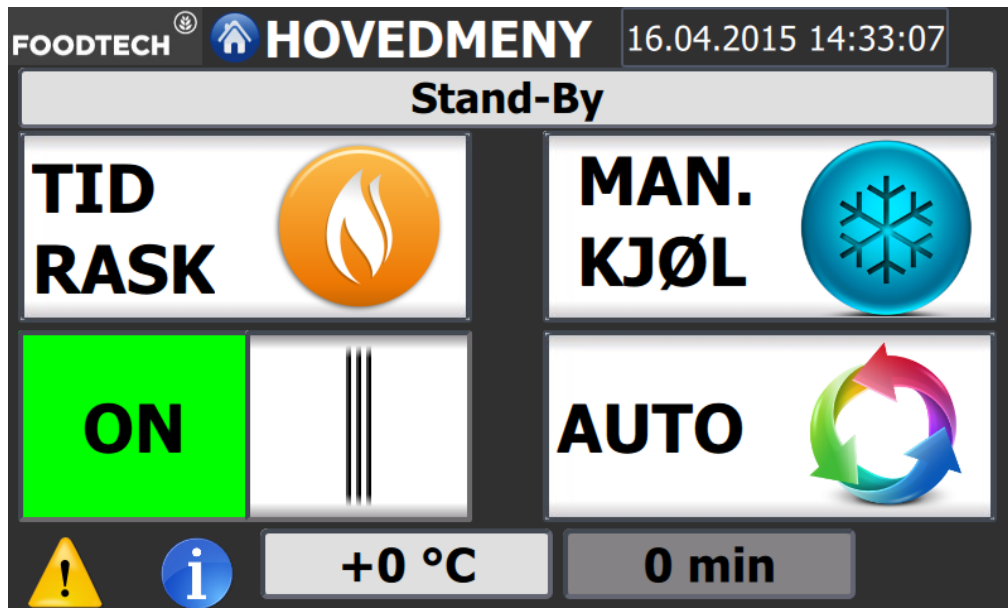
2.3.4 MAN.RASK

Går til Manuell Rask Meny. Viser kun i Bake-off mode. Ref kapittel 2.5 for mer opplysninger



2.3.5 Tidsstyrt Rask

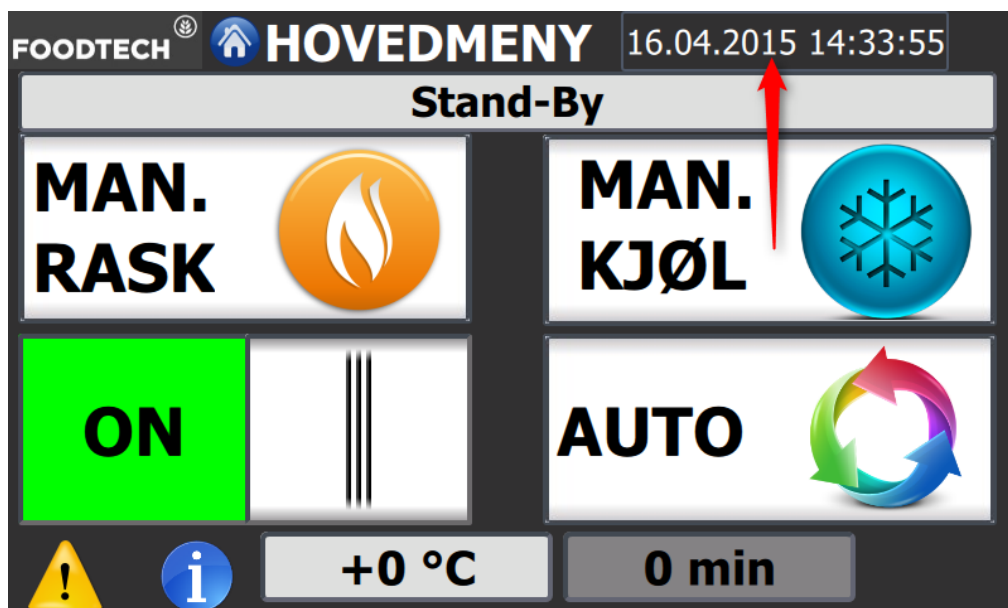
Går til Tidsstyrt Rask Meny. Vises kun i Pizza mode. Ref kapittel 2.4 for mer opplysninger



2.3.6 Dato/Tid

Dato og klokkeslett skal automatisk justeres til sommer/vinter tid.

Dersom tiden viser feil, kan man manuelt justere dato/tid ved å trykke på klokke feltet:



Dersom dato/tid må justeres, kan man bruke nederst felt for å sette ny UTC tid.

FOODTECH **DATO / TID** 16.04.2015 17:15:22

Lokal tid: 16.04.2015 17:15:...
UTC tid: 16.04.2015 15:15:...

SETT UTC TID:

01.01.1970 00:00:00

Sett ny tid i dette feltet og trykk deretter på grønn knappen for å sette inn ny UTC tid i PLS

2.3.7 Status felt

FOODTECH **HOVEDMENY** 16.04.2015 14:44:23

Stand-By

MAN. RASK **MAN. KJØL**

ON **AUTO**

+0 °C **0 min**

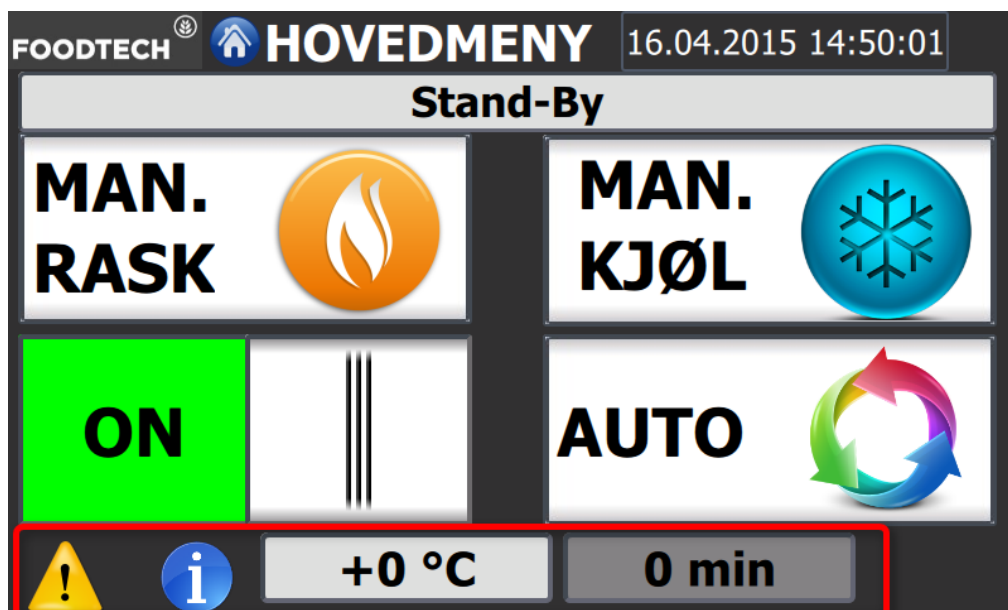
Status feltet forteller hva som skjer i PLS:

1. Sjekk Alarmer – Denne betyr at det er en aktiv alarm som hindrer at prosessorskapet jobber videre (f.eks. feil med kompressor, varmelementer ...)
2. Av – Prosessorskapet er ikke påslått.-

3. Stand-By – Prosessorskapet er påslått, men ingen kommando er gitt.
4. Man Kjøøl Pågår – Funksjonen Manuell Kjøling Pågår er aktivisert.
5. Tid Rask Pågår - Funksjonen Tidsstyrt Rask er aktivisert.
6. Man Rask Pågår – Funksjonen Manuell Rask er aktivisert.
7. Auto Pågår – Funksjonen Auto er aktiv, feil i systemet – en feil ligger enten i panelet eller PLS.

2.3.8 Nederst felt

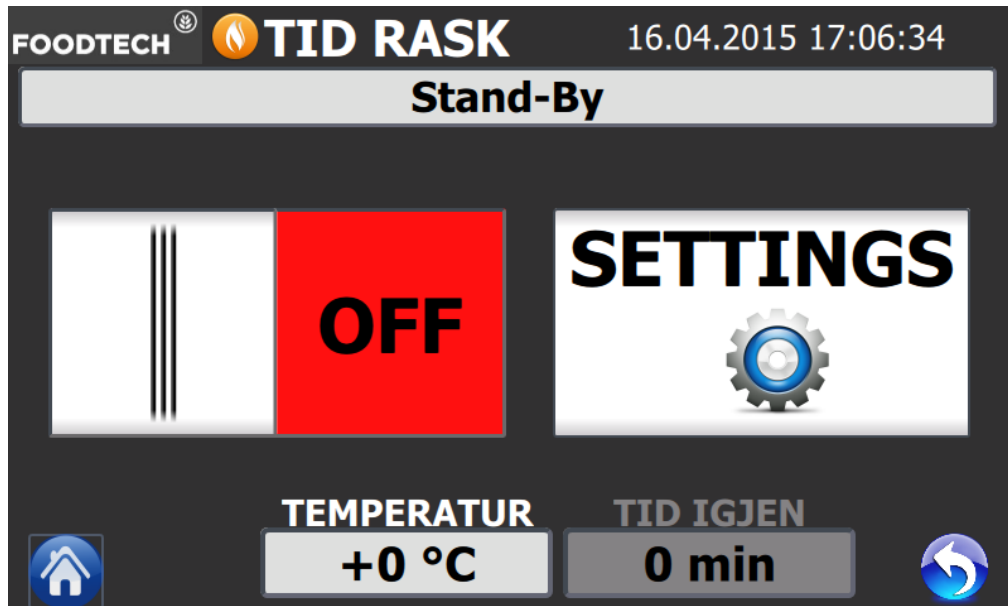
Felt vises på alle vinduene som gjelder prosessstyring (M. Rask, T. Rask, Man kjøøl, Auto)



Fra venstre til høyre:

- Alarm knapp: popper opp alarmliste ved tast
- Informasjonsknapp: tilgang til alminnelige opplysninger om skap
- Temperaturfelt: viser prosessverdi
- Tidsfelt: viser hvor mange minutter det er igjen av gjeldene prosess (Auto Rask, Auto, Sval, Auto Kjøøl og Tidsstyrt Rask)

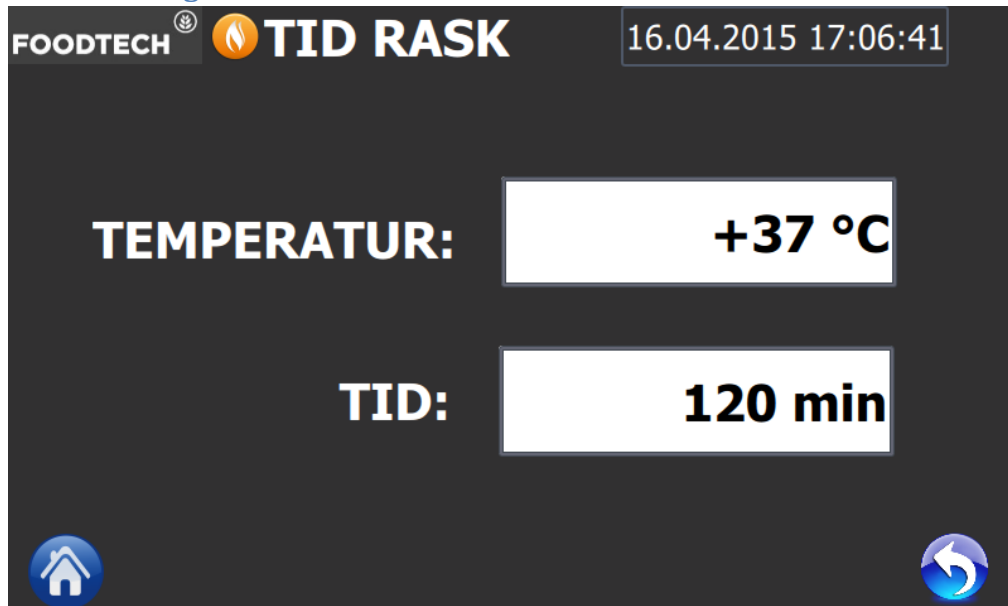
2.4 Tidsstyrt Rask



2.4.1 ON/OFF

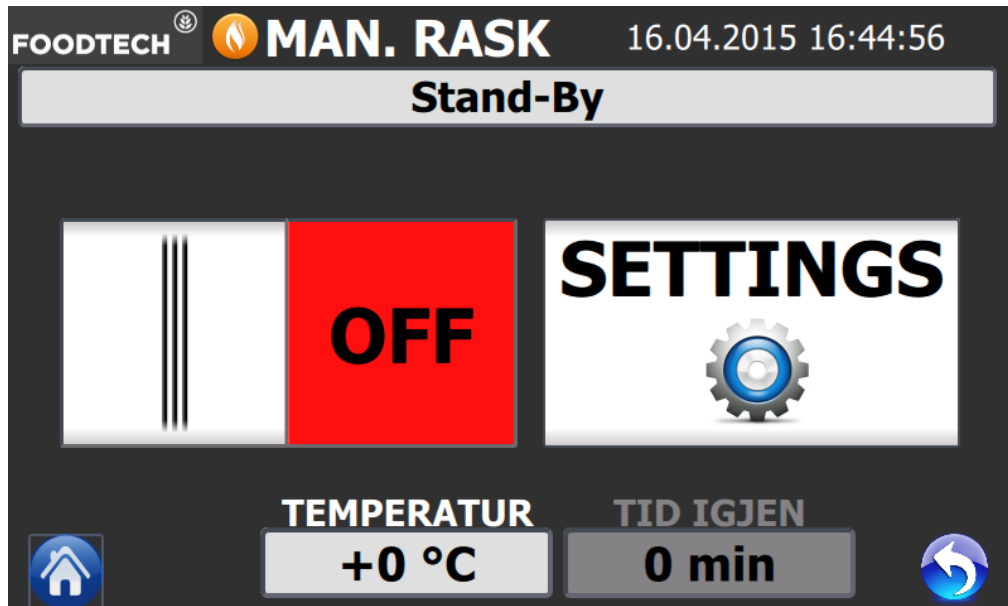
Tilgjengelig kun i pizza-funksjon: prosessorskapet sjekker da innstillingene for Tidsstyrt Rask og iverksetter disse. Tidsstyrt rask er tidsbegrenset, og etter endt tid setter prosessorskapet seg tilbake til Auto.

2.4.2 Settings



Gir tilgang til innstillbarverdier for å justere temperatur å oppnå og tid å kjøre

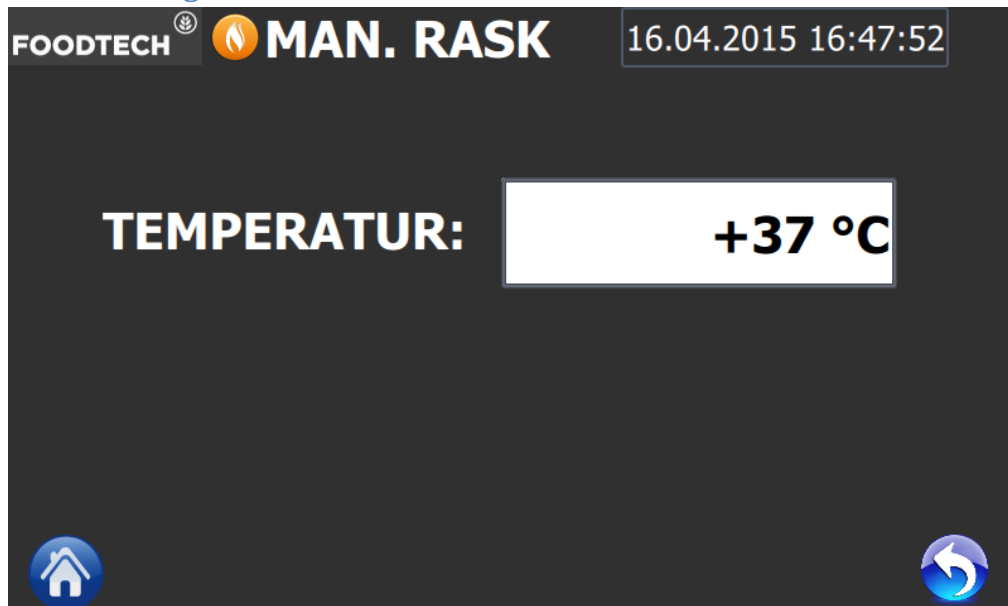
2.5 Manuell Rask



2.5.1 ON/OFF

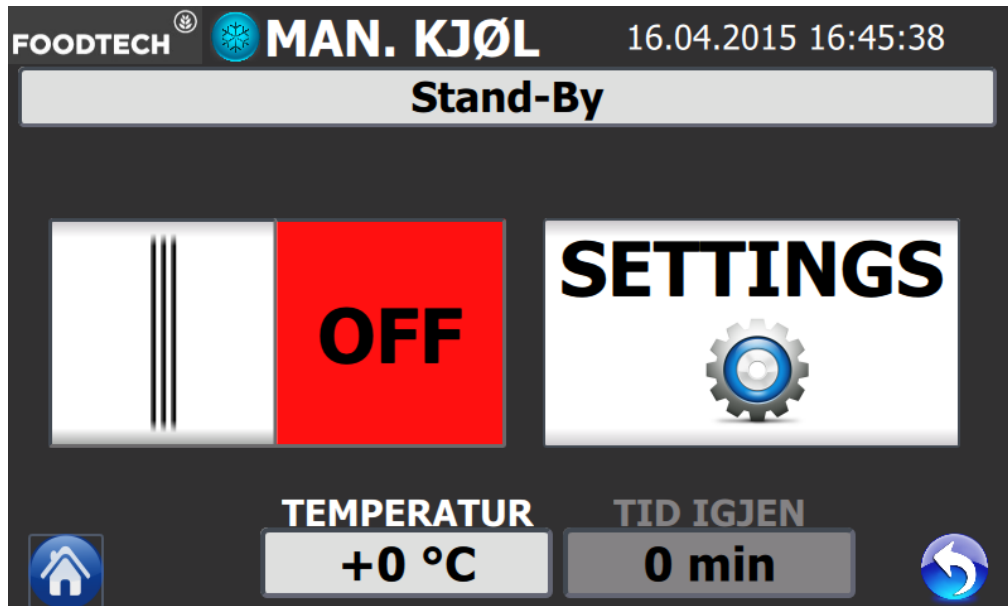
Tilgjengelig kun i Bake-off funksjon: prosessorskapet sjekker da innstillingene for Manuell Rask og iverksetter disse. Manuell Rask forblir aktiv helt til en annen prosess aktiviseres via tastene.

2.5.2 Settings



Gir tilgang til innstillbarverdier for å justere temperatur man skal oppnå.

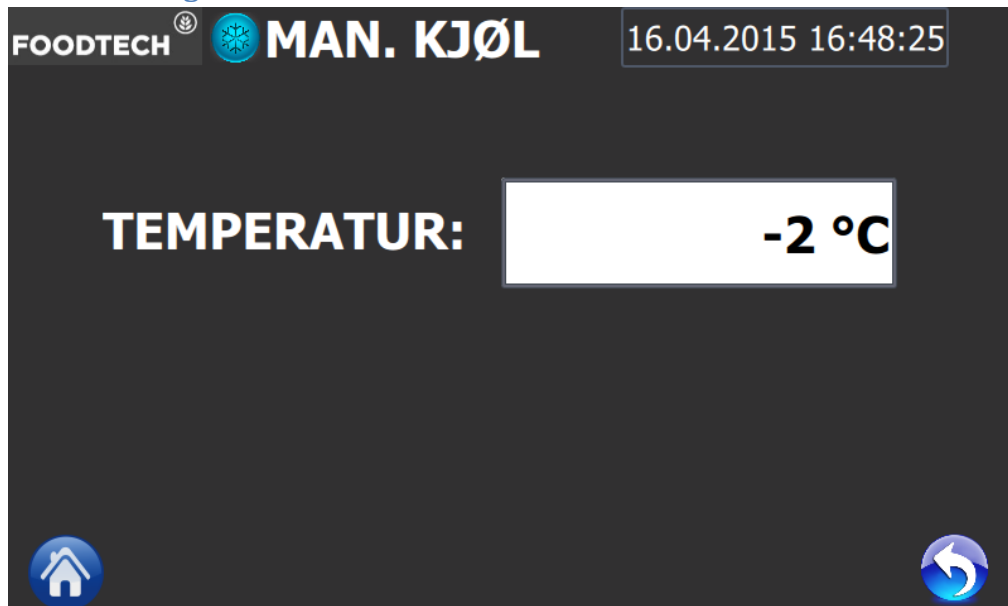
2.6 Manuell Kjøling



2.6.1 ON/OFF

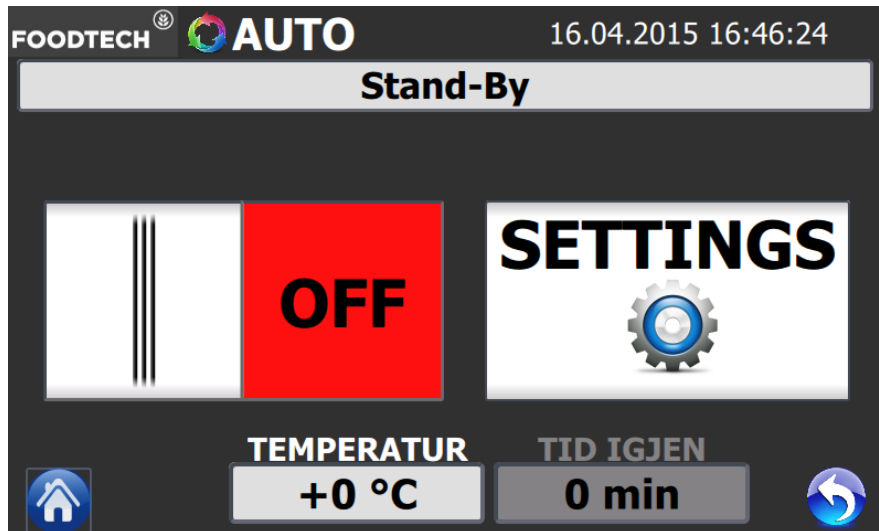
Prosessorskapet sjekker da innstillingene for Manuell Kjøling og iverksetter disse. Manuell Kjøl forblir aktiv helt til en annen prosess aktiviseres via tastene.

2.6.2 Settings



Gir tilgang til innstillbarverdier for å justere temperatur man skal oppnå.

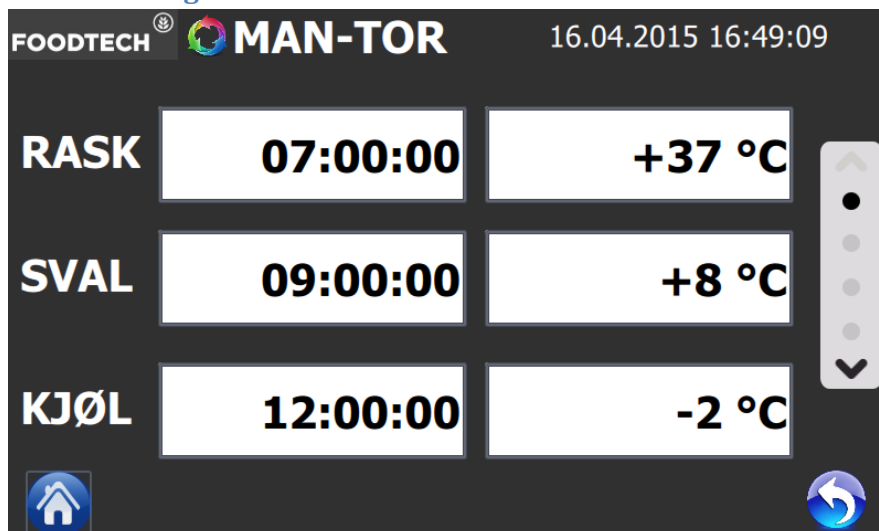
2.7 Auto



2.7.1 ON/OFF

Prosessorskapet sjekker innstillinger for Auto og iverksetter etter dato og klokkeslett.

2.7.2 Settings



Gir tilgang til innstillbarverdier for å justere temperatur og klokkeslett for de ulike modus (Rask, Sval, Kjøøl) på 4 sider:

- Mandag til Torsdag
- Fredag
- Lørdag
- Søndag

OBS: PLS sjekker at klokkeslett ikke overlapper.

2.8 System¹

2.8.1 Overtemperatur

FOODTECH **SYSTEM OVERTEMP** 16.04.2015 16:50:10

MAKS. TEMP:

MAKS. TID:

Bruker:

Makstemp: Temperatur der overtemperatur alarm aktiviseres. Prosess fortsetter til timer i G7 utløper.

Maks.Tid: Forsinkelsestid som starter ved overtemperatur. Når timer utløper skal varme eller damp deaktiveres.

2.8.2 Kompresor

FOODTECH **SYSTEM KOMPRESSOR** 16.04.2015 17:20:48

MAKS. AVVIK:

MAKS. TID AVVIK:

MIN. TID KOMPRESSOR:

FORSINKELSE KOMPRESSOR:

SERVICE INTERVALL:

Bruker:

¹ Passordbeskyttet

Maks. Avvik: maksimalt tillat temperaturforskjell mellom skal-verdi og prosess-verdi i Sval og Kjøl funksjoner.

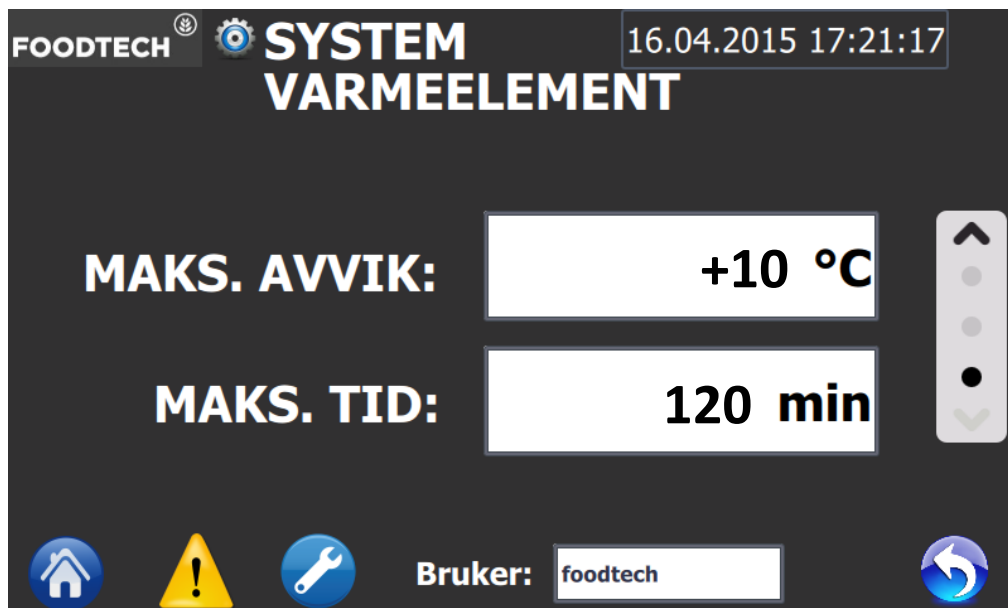
Maks. Tid Avvik: maksimal tillatt tid ved maks avvik før alarm kommer inn.

Min Tid kompressor: minste tillatte driftstid på kompressor. Denne er satt for å hindre slitasje.

Forsinkelse kompressor: pausetid som forteller at når kompressoren stopper, så går det en tid før kompressoren får lov til å starte igjen.

Serviceintervall: verdi i dager som genererer en melding i display som forteller at det er på tide med service på kompressor. Meldingen er på i 1 døgn før den forsvinner av seg selv.

2.8.3 Alarm Varmeelement



Maks. avvik: maksimalt tillat temperaturforskjell mellom skal-verdi og prosess-verdi i alle Rask funksjoner.

Maks. Tid: maksimalt tillat tid ved maks avvik.

2.9 Alarmsbeskrivelse

Alarmene er delt inn i 2 klasser. *Error* og *Warning*.

Error har direkte innvirkning på prosess, og disse blokkerer drift av prosessorskap inntil årsak for alarm er rettet.

Warning har ingen innvirkning på prosess, dette er mer som en informasjon.

Ved både A og B alarmer, vil det vises en stor varseltrekant med utropstegn over tekst i alle bilder over teksten. Da må man gå inn i aktive alarmer vinduet (trykk F1 tasten).

2.10 Alarmer og løsningsforslag

ID	Alarm text [nb-NO], Alarm text	Beskrivelse	Class	Kvittering
1	Tid Auto Man-Tor	Sjekk tidsinnstilling for Man-Tor slik at: Rask KL < Sval KL < Kjøl KL	Errors	nei
2	Tid Auto Fredag	Sjekk tidsinnstilling for Fredag slik at: Rask KL < Sval KL < Kjøl KL	Errors	nei
3	Tid Auto Lørdag	Sjekk tidsinnstilling for Lørdag slik at: Rask KL < Sval KL < Kjøl KL	Errors	nei
4	Tid Auto Søndag	Sjekk tidsinnstilling for Søndag slik at: Rask KL < Sval KL < Kjøl KL	Errors	nei
5	SP Auto Man-Tor	Sjekk temp. innstilling for Man-Tor slik at: SP < Overtemp.innstilling & SP > -10 grader	Errors	nei
6	SP Auto Fredag	Sjekk temp. innstilling for Fredag slik at: SP < Overtemp.innstilling & SP > -10 grader	Errors	nei
7	SP Auto Lørdag	Sjekk temp.innstilling for Lørdag slik at: SP < Overtemp.innstilling & SP > -10 grader	Errors	nei
8	SP Auto Søndag	Sjekk temp.innstilling for Søndag slik at: SP < Overtemp.innstilling & SP > -10 grader	Errors	nei
9	Sikkerhetslask AV!	Sikkerhetslask mangler eller sikkerhetsbryter er avslått. SP < Overtemp.innstilling & SP > -10 grader	Errors	ja
10	Feil EM 231	Feil på temperaturmåling. Kontakt leverandør. SP < Overtemp.innstilling & SP > -10 grader	Errors	ja
12	Høytemp overtid		Errors	nei
13	Feil Varme element	Varme-elementet klarer ikke å varme opp til ønsket temperatur. Sjekk relé eller sjekk for kabelbrudd til varme element.	Errors	ja
14	Feil Kompressor	Kompressor klarer ikke å kjøle ned til ønsket temperatur. Sjekk relé eller kompressor.	Errors	ja

15	Funksjon ikke angitt	Lask på PLS som forteller om prosessorskapet skal jobbe etter "Pizza" eller "Bake-Off" mangler.	Errors	nei
16	Manuell Rask N/A	Funksjon er Deaktivert av Leverandør.	Warning	nei
17	Manuell Tid N/A	Funksjon er Deaktivert av Leverandør.	Warning	nei
19	Service kompressor	Informasjonsmelding. Resettes automatisk etter 24 timer	Warning	nei
20	Feil Vannfylling	Vannventil har vært åpen uvanlig lenge. Sjekk for lekkasjer.	Errors	ja
18	Høytemp	Overtemperatur utløst. Sjekk at temperatur vises korrekt på eget display og på panel. V1.1 av program kobler også ut hovedstrøm til prosessorskap om denne alarm er aktiv i mer enn settpunkt i G7	Warning	nei

3 Montasje, bruk og vedlikehold.

Les dette kapittelet nøye da det er viktig for skapets funksjonalitet og levetid.

3.1 Montering.

1. Skapet kan ikke fraktes på siden, det må transporteres stående. Hvis det må legges ned kortvarig for å få det gjennom er dør e.l. så skal HØYRE side på 1400L skapet vende ned, eller RYGGEN på 700L. Det kan komme litt vann ut når dette gjøres.
2. Avemballér skapet omgående etter mottak. Reklamasjon på transportskader skal skje ved varens ankomst, angis på fraktbrev, og signeres av sjåfør. Skader som oppdages senere vil ikke bli erstattet.
3. Skapet må plasseres slik at luftsirkulasjonen til kjølesystemet ikke blir hindret. Minimum avstand til bakvegg er 10cm, begge sider 20cm, fra topp til tak 50cm og fra eksterne varmekilder 50cm. Skapet kan heller ikke plasseres under avtrekkshette. Det bør av og til foretas kontrollmåling av temperatur i maskindel på toppen av skapet under drift. Temperaturen skal ikke overstige 30°C målt på toppen av skapet, ellers så kan kjølesystemet ta skade.
4. Hvis det er avløp på stedet, monteres slange fra nippel bak og ned i sluk. Kondensboks og varmeelement på skapryggen demonteres og frakobles hvis slange benyttes.
5. Vann tilkobles magnetventil 3/4". Vanntrykk maks 4 bar.
6. Skapet tilkobles egen kurs via stikk og støpsel. Sikring 16A
7. Skapet settes på plass og vatres opp.
8. Vent ca. 2 timer med å sette skapet i gang slik at kjølevæsken får stabilisert seg.

3.2 Bruk

Bake-off:

Husk å slå skapet over på auto etter at manuell rask er ferdig, ellers kan det bli mye vann i skapet. Pass også på at det ikke er vann i skapet før ny rask påbegynnes. Dette tørkes eventuelt opp. Hygrostat anbefales innstilt på 65-70 %

Pizza:

Tørk opp vann i skapet før bruk. De to nederste posisjonene i rackene (alle 3) må stå tomme for ikke å hindre nødvendig luftsirkulasjon.

3.3 Vedlikehold og rengjøring

Daglig:

Utvendig og innvendig, klut og mildt såpevann. Vær nøye med å tørke av dørpakningen. Denne kan med fordel settes inn med næringsmiddelgodkjent silikonspray. Kontroller innstilling av hygrostat på bake-off skap. Skal stå på 65-70 %

Månedlig:

Rengjør kjølekondensator for støv – skånsomt med støvsuger.

Halvårlig:

Bytte vannfilter på 1400L skap (Pizza) for å unngå bakterievekst og å hindre at urent vann kommer inn i rasksystem og prosess.

Årlig:

Begge skaptyper skal ha en vedlikeholds-service utført av en godkjent tekniker. Vi anbefaler at det tegnes en serviceavtale slik at levetid og reklamasjonsrett opprettholdes.

3.4 Tekniske spesifikasjoner 700 liter

Brukes til:	Hev/rask - sval - kjøøl
Fasiliteter:	Luftsirkulerende med varme - damp - kjøøl Glassdør for bedre kontroll.
Utvendige mål:	B = 71 cm. H = 220 cm. D = 84 cm. inkl. kondensboks bak.
Vekt:	182 kg.
Innvendig mål:	B = 54 cm H = 139 cm D = 65 cm
Kapasitet:	Løst rack - 16 plater 60 cm x 40 cm, eller 2 x pizzarack
Temperatur:	-2°C til +45°C
Effekt:	2450 watt
Spennning:	230V 1N
Belastning:	11 Ampere
Vanntilkobling:	3/4" inn på magnetventil - bak ca. 2 m fra gulv på midten.
Vanntrykk:	Maks 4 bar.

Skapet er produsert i rustfritt stål utvendig og innvendig med justerbare ben.
Betjeningspanel i front over dør.

3.5 Tekniske spesifikasjoner 1400 liter

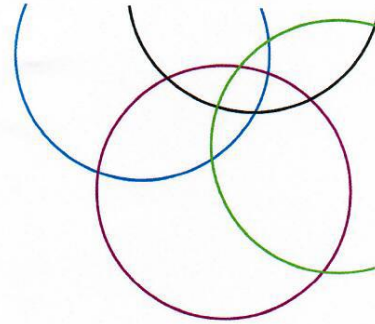
Brukes til:	Hev/rask - sval - kjø
Fasiliteter:	Luftsirkulerende med varme - damp - kjø 2 dører i rustfritt stål.
Utvendige mål:	B = 141 cm H = 220 cm D = 84 cm inkl. kondensboks bak.
Vekt:	296 kg
Innvendig mål:	B = 124 cm H = 139 cm D = 65 cm
Kapasitet:	3 x rack i bredden for pizzaformer, stablet til topp. De 2 nederste posisjoner i rackene (alle 3) må stå tomme pga. nødvendig luftsirkulasjon!
Temperatur:	-2°C til +45°C
Effekt:	2950 watt
Spenning:	230V 1N
Belastning:	13 ampere
Vanntilkobling:	3/4" inn på magnetventil - bak ca. 2 m. fra gulv på midten.
Vanntrykk:	Maks 4 bar

Skapet er produsert i rustfritt stål utvendig og innvendig med justerbare ben, alternativt hjul.

Betjeningspanel i front over dør.

4 Samsvarserklæring

FOODTECH 



SAMSVARSERKLÆRING

Produsent Foodtech Interiør og Storkjøkken AS
Sven Oftedalsvei 10
0950 Oslo
Tlf: +47 22 08 70 70
www.foodtech.no

Produkt Heveskap for bakverk / næringsmidler

Type: Modell 700R, 700P, 1400P



Det erklæres at produktet er fremstilt etter:

Følgende EU-direktiver: Lavspenningsdirektivet (2014/35/EU)
EMC-direktivet (2014/30/EU)

Følgende nasjonale retningslinjer: FOR-2017-10-10-1598 Forskrift om elektrisk utstyr
FOR-2011-01-14-36 Forskrift om elektromagnetisk kompatibilitet

Følgende harmoniserte standarder:
NEK IEC 60335-1:2020 Sikkerhetskrav til elektriske husholdningsapparater -
Del 2-49: Spesielle sikkerhetskrav til elektriske varmeskap for storkjøkken

Intern produksjonskontroll foregår iht. NS-EN ISO9001:2015

Oslo: 30 sept 2020

Marita H. Løren
Daglig leder

FOODTECH Interiør og Storkjøkken
Sven Oftedalsvei 10, 0950 Norway

Tel. +47 22 08 70 70

post@foodtech.no
www.foodtech.no

Org.no. NO 910 806 858
Side 1 av 1