



G É P K Ö N Y V

## GŐZFŰTÉSŰ ÉTELFŐZŐ ÜST

**NLR 100 típusú**

**NLR 150 típusú**

**NLF 200 típusú**

**NLF 300 típusú**



Gyártási szám:

Gyártási év:

Gyártó: GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Részvénytársaság  
2801 Tatabánya, II.. Vágóhíd u. 4.  
Tel: 34/514-630 Fax:34/310-816  
E.mail: [gasztrometal@axelero.hu](mailto:gasztrometal@axelero.hu)  
WEB: <http://www.gasztrometal.hu>

## Minőség tanúsítás

A gyártó Gasztrometál Rt. kijelenti, hogy a szállított termék ezen gépkönyv "Műszaki leírások, adatok, üzembe helyezési és kezelési útmutatók:" fejezetében közölteknek megfelel.

A munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvénynek megfelelően tanúsítjuk, hogy a készülék - e gépkönyvben közölt utasítások betartásával - rendeltetésszerű alkalmazása esetén munkavédelmi szempontból megfelel.

A termékeket az alábbi intézetek tanúsították illetve szakvéleményezték: OÉTI Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet: 6985/2001 OÉTI

MBO bélyegző:	Kiállító aláírása:
	Kelt: 2003.év .....hó .....nap
	..... aláírás

# Tartalomjegyzék

	oldal
Minőség tanúsítás.....	2
Tartalomjegyzék.....	3
1.Bevezető.....	4
2.Jogi nyilatkozatok.....	4
3.Műszaki adatok.....	4
4.Műszaki leírás.....	5
5.Szállítás, raktározás, csomagolás.....	5
6.Üzembe helyezés.....	5
6.a.Gőz-kondenzvíz csatlakozás.....	5
6.b.Hideg-melegvíz csatlakozás.....	5
6.c.Csatorna csatlakozás /ajánlott /.....	6
7.Kezelés.....	6
7.1.Főzés.....	6
7.2.Tisztítás.....	7
7.3.Karbantartás.....	7
8.Biztonságtechnikai előírások.....	8
9.Gépkönyv melléklete.....	8
10.Normál tartozékok .....	8
1. ábra.....	9
2. ábra.....	10
Jótállási jegy, Szervízjegyzék.....	11
Igazolólap az időszakos felülvizsgálatok elvégzéséről .....	12

## 1. Bevezető

A gőzfűtésű ételfőző üstben üzemi, kórházi, vendéglátó ipari egységek konyháiban, levesek, főtt húsok, főzelékek, főtt tészták, tejes ételek leégés mentesen készíthetők.

Működtetéséhez alacsony nyomású gőz szükséges, maximális nyomás 50kPa.

A szögletes üstcsészékben, lehetőség nyílik a Gastro-Norm méretség szerinti edények alkalmazására.

## 2. Jogi nyilatkozatok

***Ezt a gépkönyvet az üst üzemeltetője alaposan tanulmányozza át és őrizze meg jogainak érvényesítése érdekében!***

E gépkönyvben, valamint a melléklet "Minőségi bizonyítvány"-ban közölt műszaki adatok helyességét a gyártó - GASZTROMETÁL Rt. - szavatolja.

A gép műszaki adatainak megváltoztatási jogát a gyártó fenntartja.

A gépért a mellékelt "Jótállási jegy" szerint a GASZTROMETÁL Rt jótállási kötelezettséget vállal.

Nem tekinthetők jótállási kötelezettség alá eső hibáknak azok a hiányosságok, amelyek a gépkönyvben közölt információk alapján utánállítással, beszabályozással megszüntethetők.

A jótállás alá eső hibák javítását a vállalati szerviz, vagy megbízottja végzi el.

## 3. Műszaki adatok

Megnevezés	NLR 100	NLR 150	NLF 200	NLF 300
Fő méretek		Lásd az 1.sz. ábrán		
Üstcsésze űrtartalma (lit.)	100	150	200	300
Legnagyobb gőznyomás		50 kPa		
Gőzcsatlakozás		C 1"		
Kondenzvíz csatlakozás		C 3/4"		
Melegvíz csatlakozás		C 1/2"		
Hidegvíz csatlakozás		C 1/2"		
Felfűtési idő (20-ról 90°C-ra percben)	24	27	31	36
Max. gőzfogyasztás (kg/h)	50	60	70	90
A készülék tömege (kg)	130	140	180	190

## 4. Műszaki leírás

Az ételfőző üst alváza téglalap alakú zárt szelvényű acélból, hegesztett kivitelben készül. Erre a vázra került az üstcsésze a zárt gőztérrel. Az üstcsésze és a gőztér nem rozsdásodó szálcsiszolt acéllemezből hegesztéssel készült.

Az üstcsésze fedele kézzel nyitható kb. 80 fokig.

A fedél anyaga szálcsiszolt rozsdamentes acéllemez. A zárást a fedél saját súlya biztosítja, a nyitást rugó segíti, illetve biztosítja a nyitott helyzetben történő megállást.

A készülék kezelő oldali burkolatai nem rozsdásodó szálcsiszolt acéllemezek.

A gőztér fűtése 20-50kPa nyomású gőzhálózatról történhet. Magasabb hálózati gőznyomás esetén nyomáscsökkentőt kell a csatlakozó vezetékbe beépíteni.

A gőzmennyiség szabályozására kézi vezérlésű fojtószelep szolgál. Az üst megbízható üzemeltetését súlyterhelésű biztonsági szelep szolgálja. A kondenzvíz elvezetés csatlakozó mérete C 3/4”.

Az üstcsésze hideg-melegvízes feltöltésére C 1/2”-os csatlakozású lengőcsöves csaptelep szolgál.

## 5. Szállítás, raktározás, csomagolás

A rozsdamentes burkolatokat műanyag védőréteggel, vagy savmentes kenőanyag védelemmel látjuk el. Nedvességtől védő fóliaburkolással, fa raklapra rögzítetten csomagoljuk.

A készüléket raktározni becsomagoltan, száraz, fedett helyen lehet.

A készülék ütésre, rázásra érzékeny, mozgatása raklapon emelővillás targoncával történhet.

## 6. Üzembe helyezés

Az ételfőző üst kicsomagolását megfelelő körültekintéssel kell végezni. A kicsomagolt üst külső burkolatáról a műanyag védőburkolatot le kell húzni, utána meleg vízzel hígított folyékony mosószerrel lemosni, leöblíteni.

Az üzembe helyezéshez az üzemeltetőnek az alábbiakról kell gondoskodni:

- 6.a.gőz-kondenzvíz csatlakozás
- 6.b.hideg-melegvíz csatlakozás
- 6.c.csatorna csatlakozás /ajánlott /.

### **6.a.Gőz-kondenzvíz csatlakozás**

A szerelést szakképzett csőszerelő végezheti. A csatlakozási helyek méretét lásd az 1. sz. ábrán.

Fontos a megfelelő kondenzvíz-leválasztó edény beépítése, és becsomagolása!

Erre a célra termosztatikus elven működő kondenzvíz-leválasztót javaslunk beépíteni.

### **6.b.Hideg-melegvíz csatlakozás**

A csatlakozási helyek méretét lásd az 1. sz. ábrán.

A szerelést csak szakképzett szerelő végezheti.

A vízhálózat szennyeződéseinek kiszűrésére a csatlakozási helyen vízsűrítőt célszerű beépíteni az üst szerelvényeinek és csészéjének védelme érdekében.

### **6.c.Csatorna csatlakozás /ajánlott /**

Az üst tisztításakor lefolyó folyadékok elvezetésére célszerű a 2. ábrán bemutatott, vagy hasonló csatorna csatlakozást kiépíteni.

Az üst teljes bekötése, beépítése után üzemeltetési próbát kell tartani a következők szerint:

- ♦ a lengőcsapon keresztül az üstbe vizet kell tölteni, ellenőrizni a csatlakozást.
- ♦ a gőzfűtést beindítani, ellenőrizni a csatlakozásokat, nem szivárognak-e?
- ♦ a vizet felforralni
- ♦ az ürítést elvégezni.

## **7. Kezelés**

Az ételfőző üstöt csak olyan személy kezelheti, aki a kezelésre, valamint a kezelés közben előforduló veszélyekre, azok elleni védőintézkedésekre bizonyíthatóan kioktatást nyert.

### ***7.1.Főzés***

A gőzfűtésű ételfőző üst kezelése egyszerű:

- az üstcsészét a főzendő anyaggal fel kell tölteni, és a fedelet lecsukni
- a gőzszelepet balra forgatni ütközésig, ezzel indítjuk a felfőzést
- a gőzszelepet jobbra forgatva beállítjuk a folyamatos főzéshez szükséges gőzmennyiséget
- a főzés befejezése után a gőzszelepet jobbra csavarva kell lezárni.

#### **Figyelem!**

Az üstből származó kattogó-kalapáló hang esetén azonnal zárjuk le a gőzszelepet és hívjunk szerelőt!

Főzés közben az alábbiakra ügyeljünk:

- Forró üstön a fedelet óvatosan (lassan) nyissuk ki, hogy az étel gőze ne forrázhassa le a kezünket.
- Az ételcsap forró részeit csupasz kézzel ne érintsük.
- Főzés során többször ellenőrizzük a manométeren mutatott nyomást, ha több, mint 0,5 bar, vagy semmit nem mutat, pedig nyomás van, akkor hívjunk szerelőt.
- Ha főzés közben a biztonsági szelepen, vagy egyéb szerelvényen, folyamatosan gőz fúj ki, vagy víz csöpög, hívjuk ki a megbízott szervizt.
- Hibás, hiányos vagy sérült kezelő és kijelző elemekkel a készüléket üzemeltetni tilos.

## **7.2. Tisztítás**

A kész ételt engedjük le az ételcsapon keresztül, vagy merjük ki. Ezután végezzük el az üst tisztítását.

**A tisztítást a helyi "Takarítási, tisztítási és fertőtlenítési utasítás" betartásával kell elvégezni!**

A terv készítésekor körültekintően kell a tisztítószereket megválasztani. A kereskedelemben sokféle anyag kapható, melyek pontos leírással rendelkeznek a szennyeződések jellegére és a tisztítandó eszközök anyagaira vonatkozóan.

Általános elvként be kell tartani a következőket:

**A rozsdamentes acél is rozsdásodhat vas szennyeződés, vagy maró hatású anyag – tisztítószer -hatására.**

Kerüljük a klór tartalmú tisztító- fertőtlenítő szereket, mert ezek különösen károsak a rozsdamentes acélra.

Azokat a tisztítószereket válasszuk, melyeket kifejezetten rozsdamentes eszközök tisztítására ajánlanak.

Ha meleg felületeket /pl. üstcsésze/ tisztítunk, a tisztítószer hatékonysága, egyben a felülettel szembeni agresszivitása is növekszik.

Tartsuk be a tisztítószerek töménységére vonatkozó utasításokat.

## **7.3. Karbantartás**

A készülék szerkezeti elemeinek anyaga, minősége és összeépítése olyan, hogy rendeltetésszerű használat mellett a rendszeres ápoláson kívül különösebb karbantartást a felhasználó részéről nem igényel. A biztonságtechnikai szerelvények működőképességének ellenőrzését, hibamegelőző karbantartását viszont szakemberrel rendszeresen, de legalább évente egyszer el kell végeztetni, azt a gépkönyv "Igazolólap"-ján hitelesen igazoltatni kell /dátum, aláírás, bélyegző/.

A gyártó által vállalt jótállási feltételek csak igazoltan karbantartott üstökre vonatkoznak. Ennek hiánya esetén jótállási igény nem érvényesíthető!

A karbantartás az alábbiakra terjed ki (szükség esetén utánállítás, beszüabályozás, tisztítás vagy csere elvégzése):

7.3.a. Biztonsági egységek: manométer, légtelenítő-légbeszívó szelep, biztonsági-lefúvató szelep vizsgálata tömörségre, működőképességre.

7.3.b. Kezelőszervek: gőzszelep és fedél akadálymentes mozgathatósága

7.3.c. Vívezeték szerelvények: hideg-meleg vízcsaptelep tömörsége, csepegésmentes zárhatósága.

7.3.d. Kondenz leválasztó, légtelenítő-légbeszívó szelep,: szűrő tiszta, berágódás mentes tömítő felületek.

## **8. Biztonságtechnikai előírások**

A főzőüstök üzembe helyezésénél és üzemeltetésénél az alábbiakat kell betartani:

- A hálózati gőznyomás nem lehet magasabb 0,5bar értéknél. Amennyiben ezt meghaladja, akkor egy gőznyomáscsökkentő szelepet kell az üst elé beépíteni.
- TILOS az üstöt hibás kezelő, kijelző szerelvényekkel üzemeltetni!
- A fedél felnyitását, az ételcsap ürítését üzemelés közben óvatosan végezzük forrázás veszély miatt!
- Nem szabad a felfűtött üstbe hirtelen nagymennyiségű hideg folyadékot önteni.
- Üzemeltetés alatt időnként ellenőrizzük a fessmérő állását és azt, hogy valamelyik csatlakozásnál nincs-e gőzszivárgás?

## **9. Gépkönyv melléklete**

Jótállási jegy  
Szervízjegyzék

## **10. Normál tartozékok**

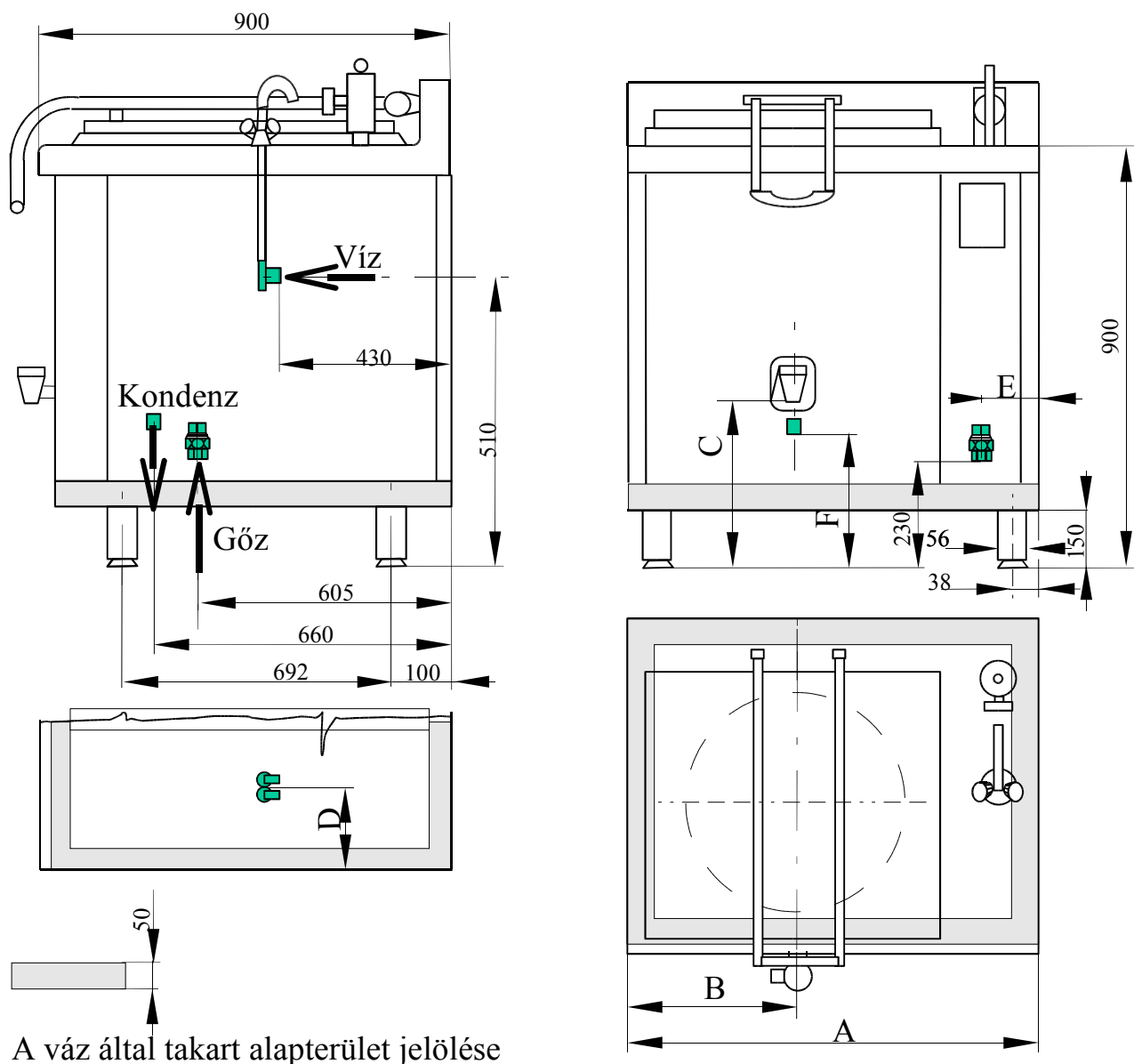
- 1 db ételcsap (üstcsészébe csomagolva)
- 1 db lengőkar
- 1 db biztonsági szelep

A géppel kapcsolatos mennyiségi és minőségi észrevételeket a GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Részvénytársaságnál lehet bejelenteni.

Cím: Tatabánya, II.  
Vágóhíd u.4.  
2801

Telefon: 34/316-522  
Fax: 34/310-816

1. ábra

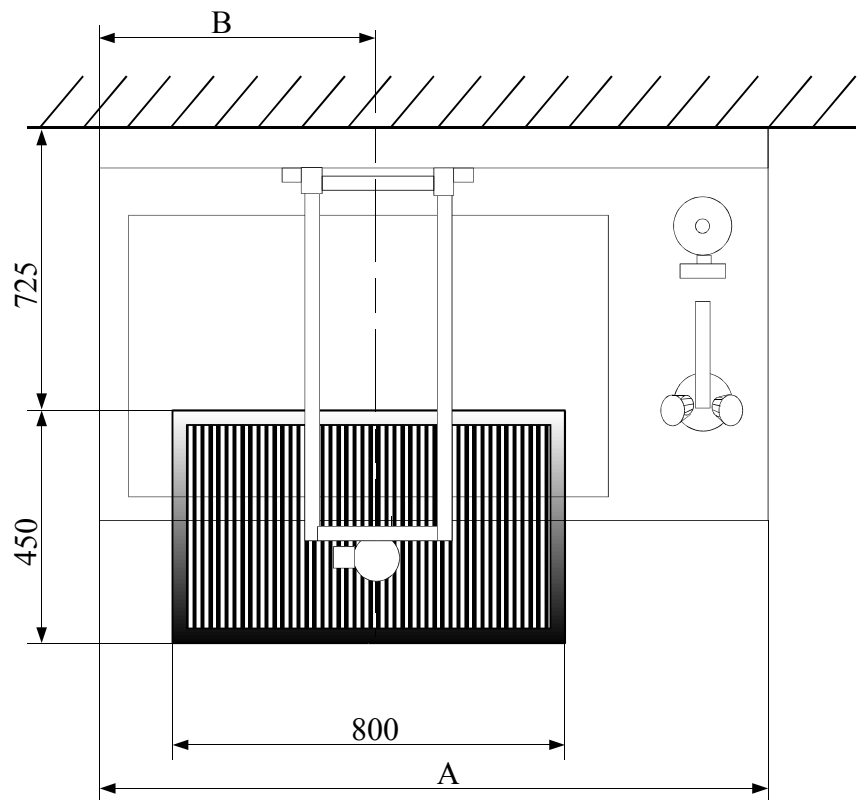


A víz által takart alapterület jelölése

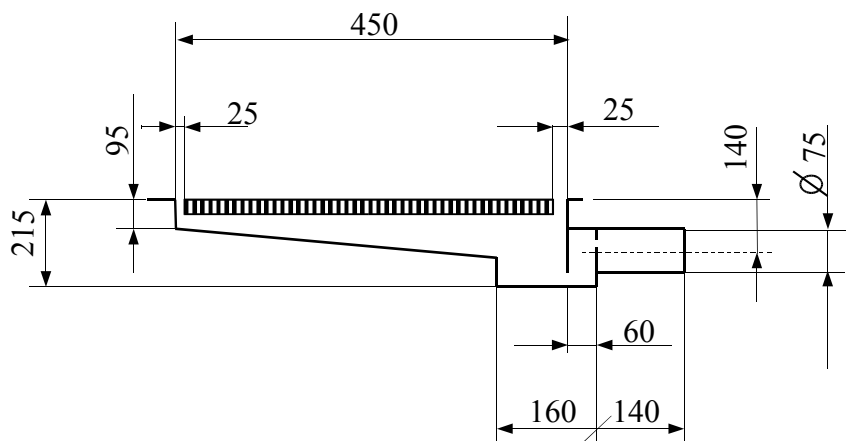
Típus	Szerkezeti méretek ( mm )			Csatlakozási helyek ( mm )		
	A	B	C	D	E	F
NLR 100	900	350	560	140	140	505
NLR 150	900	350	410	140	140	355
NLF 200	1400	630	525	80	100	470
NLF 300	1400	630	380	80	100	325

Vízcsatlakozás: hideg, melegvíz C1/2" belső menet  
 Gőzcsatlakozás: 1" belső menet  
 Kondenzcsatlakozás: 3/4" külső menet, kondenzleválasztó nélkül

2. ábra



Típus/méret	A	B
NLR 100	900	350
NLR 150	900	350
NLF 200	1400	630
NLF 300	1400	630



## *Jótállási jegy, Szervízjegyzék*

**Igazolólap az időszakos felülvizsgálatok elvégzéséről**

A munkavégzés igazolása, aláírás, bélyegző					
Dátum	7.3.a Biztonsági egységek és mechanikus elemek	7.3.b Kezelő szervek felülvizsgálata	7.3.c Vízvezetési szerelvények felülvizsgálata	7.3.d Kondenz leválasztó felülvizsgálata	Észrevételek
2004.	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap
2005.	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap
2006.	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap
2007.	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap
2008.	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap
2009.	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap	...hó...nap

***Igazolólap az időszakos felülvizsgálatok elvégzéséről***

2010.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap
2011.	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap	....hó....nap