

1.1 Egységes tüzelésű, kettősfalú ételfőző üstök



Alkalmazási terület

Az egységes, gáz- vagy olajtüzelésű, kettősfalú ételfőző üstök üzemek, üdülők, éttermek, kórházi és vendéglátóipari létesítmények konyháiban alkalmazhatók. Olyan nagyüzemi konyhákban használhatók, melyek nincsenek ellátva központi gőztermelő berendezéssel.

Az ételfőző üstökben az étel 100 °C-on — leégésmentesen — főzhető meg. Zsírolvasztásra nem használhatók.

Műszaki leírás

Az egységes tüzelésű, gáz- vagy olajüzemű, kettősfalú ételfőző üstök hengeres lábazon álló tűztérből, gőztérből és rozsdamentes saválló acéllemezből készült üstcsészéből összeállított főzőkészülékek. **200, 300 és 400** liter névleges űrtartalommal készülnek.

Az üstcsésze rozsdamentes saválló acéllemezből készült palástból és befelé domborított fenékből összehegesztett kivitelben készül. Az üstcsésze felső széle ugyancsak rozsdamentes lemezzel van burkolva, így az étel csak ilyen anyagból készült szerkezeti elemekkel érintkezik. Az üstcsésze legalsó pontján helyezkedik el az ételürítő csomagtű, melyhez ételürítő csap csatlakozik. Az étellel érintkező felületek magas fényűre csiszoltak.

A főzéshez szükséges gőzt az üstcsésze alatt elhelyezett gőztermelő kazán állítja elő. A kazán tűztere szavatolt minőségű acéllemezből készül, hengeres tűzkamrából és füstjártatokból áll. A tűztér alsó része samottal szigetelt lemeztárcsával van lezárva.

A hőenergiát szolgáltató gáz- vagy olajégő berendezés a tűztérbe nyúló égőbefúvó nyíláson levő felfogó lemezre erősíthető. A keletkezett égéstermék elvezetésére a tűztér oldalán levő füstcsomagtű szolgál.

A hátsó oldalon van a tűzteret a káros túlnyomás ellen védő robbanóajtó.

Az ételfőző üstök külső burkolata rozsdamentes acéllemezből készül, mely mögött kőzetgyapot hőszigetelés helyezkedik el.

Az ételfőző üstök fedele enyhén domborított alumínium lemezből készül, kerületén körbefutó csepegtető peremmel. A fedél maximum 60°-os szögben nyitható és tetszőleges helyzetbe állítható.

Az egységes tüzelésű ételfőző üstök kialakítása és működése megfelel a gyártmányra vonatkozó MSZ 11424/5-85 szabvány, valamint az ide vonatkozó biztonságtechnikai szabályzat (NYEBSZ) előírásainak.

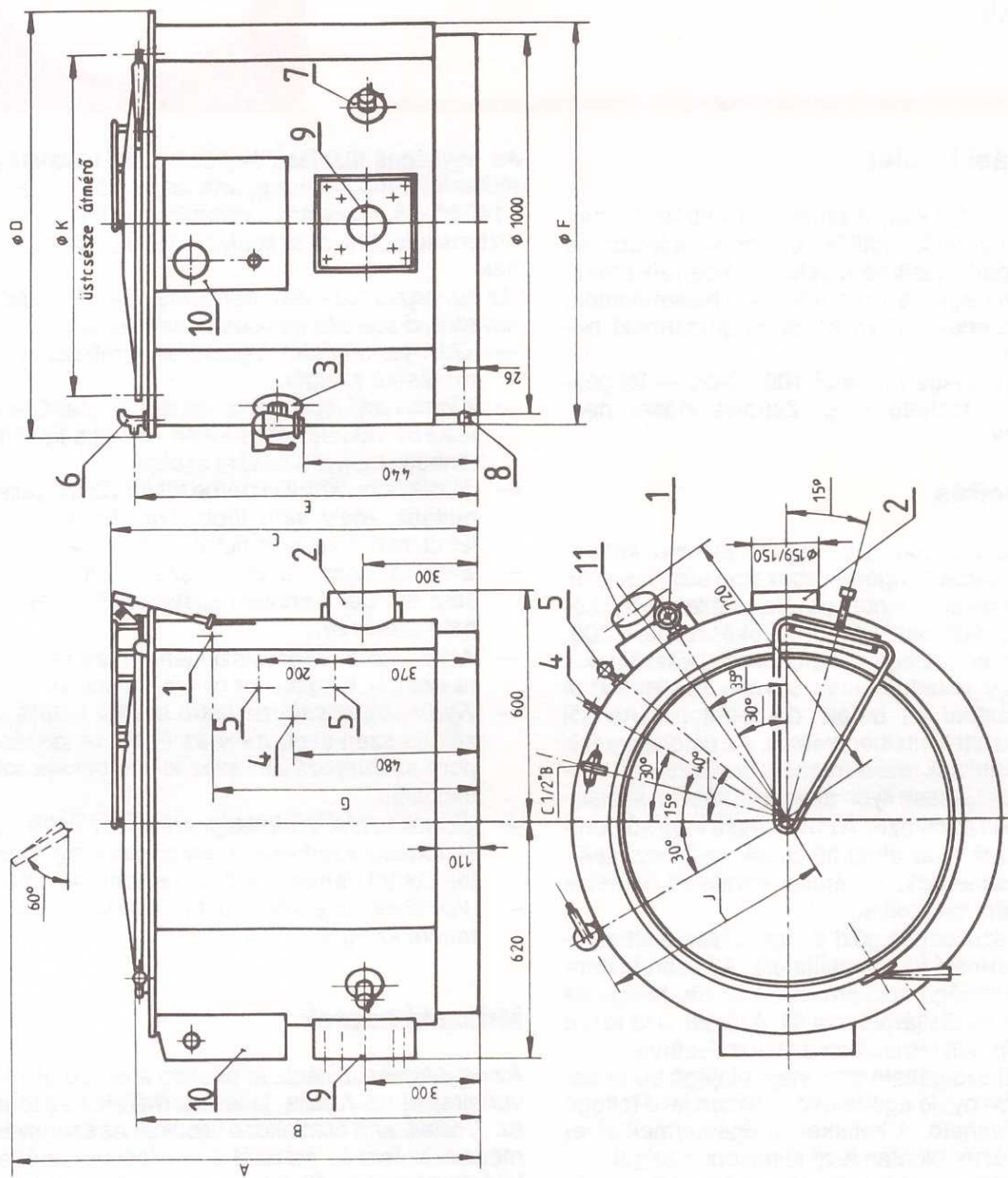
Az egységes tüzelésű, kettősfalú ételfőző üstöket a következő szerelvényekkel üzemeltethetjük:

- *Gőznyomásmérő:* a gőztérben uralkodó nyomás mérésére szolgál.
- *Önműködő légbeszívó szelep:* a lehüléskor keletkező vákuum és a külső nyomás közötti különbség kiegyenlítésére szolgál.
- *Vízállásmutató:* a víztérbe töltött víz magasságát mutatja, mely sem több, sem kevesebb nem lehet, mint a vízállásmutató csövén bejelölt szint.
- *Ételürítő csap:* az üstcsésze tartalmának ürítésére szolgál, könnyen szétszerelhető és tisztítható szerkezet.
- *Nívócsap:* a víztér vízszintjének meghatározására szolgál, feltöltéskor nyitva kell lennie.
- *Nyomáskapcsoló:* az üstre szerelt kétállású érzékelő szerkezet, mely az égőberendezés két-pont szabályozását, azaz ki- és bekapcsolását biztosítja.
- *Súlyterhelésű biztonsági szelep:* az üstre szerelt biztonsági szerkezet, mely az üzemi nyomás biztosítására és megfelelő szinten tartására szolgál.
- *Vízcsomagtű:* az ételfőző üst üstcsészéjének feltöltésére szolgál.

Műszaki adatok

Az egységes tüzelésű, kettősfalú ételfőző üstök körvonalrajzát az *1. ábra*, jellemző méreteit és tömegét az *1. táblázat*; a csatlakozó csomagtűk és szerelvények megnevezését és méretét a *2. táblázat*; az üzemeltetéshez felhasználható energiahordozók adatait, az égőberendezések jellemzőit a *3. táblázat* tartalmazza.

Az egységes, gáz- vagy olajtüzelésű kettősfalú ételfőző üstök két feladatot látnak el. Egyrészt gőzt termelnek, másrészt ezt a gőzt főzéshez hasznosítják oly módon, hogy a gőz felmelegíti az üstcsésze falát, miáltal az üstcsészébe töltött étel leégésmentesen megfő, illetve felforr.



1. ábra
Az egyszékes tüzelésű ételfőző üst körvonalrajza (megnevezés: a 2. táblázat szerint)

Az egységes tüzelésű ételfőző üstök méretei és tömegadatai

Típusjel	Névleges űrtartalom (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	φ D (mm)	E (mm)	φ F (mm)	G (mm)	J (mm)	φ K (mm)	Tömeg (kg)
ETÜ 200	200	1720	900	950	1124	895	1060	690	605	900	370
ETÜ 300	300	1900	1080	1130	1124	1060	1060	870	605	900	402
ETÜ 400	400	2010	1100	1160	1200	1095	1160	900	655	1000	433

Gáztüzelésű berendezésnél a hőenergiát szolgáltató gázégő kétpont szabályozásra alkalmas, levegő utókeveréses rendszerű, föld- és PB-gáz üzemű és ionizációs lángellenőrzéssel rendelkezik. A gáztüzelésű ételfőző üstök NKG-4 típusjelű égővel üzemelnek. A gázégő csatlakozás mérete C 3/4".

Olajtüzelésű berendezésnél a hőenergiát az égőfel-fogó nyílásra felszerelt nyomásporlasztásos rendszerű, kétpont szabályozású, automatikus működésű olajégő szolgáltatja. Az üstök NKO-4G típusjelű olajégővel üzemelnek. Az olajégő működtetéséhez Th 5/20 jelű tüzelőolaj vagy gázolaj használatát írja elő a gyártó cég. Az olajégő csatlakozás mérete: M 14x1,5.

Az üstök elektromos védettsége: IP 20.

Telepítés, szerelés

Az egységes tüzelésű, ételfőző üstöket olyan nagyüzemi konyhákba lehet telepíteni, amelyek a telepítési adottságokkal (gázvezeték, vagy olajellátó rendszer) rendelkeznek, továbbá az üzemeltető birtokában van a tűzrendészeti hatóság, a KÖJÁL és az energiatfelügyeleti szerv előzetes engedélyének.

A telepítéskor figyelembe kell venni az üstök teljes (bruttó) — feltöltött — tömegét a földemterhelés miatt. Gáztüzelésű berendezés esetén a gázszolgáltató előzetes engedélye is szükséges.

A füstgázvezetékét és a kéményt a vonatkozó szabványok előírásainak figyelembevételével kell kialakítani. A füstgázvezeték és a kémény keresztmetszete az üst füstgázcsonkjánál kisebb nem lehet! Üzemi tűzterhelés esetén a berendezés füstgázcsonkján mért szükséges huzat 20 Pa.

Az ételfőző üstök elektromos csatlakozása 220 V, 50 Hz egyfázisú hálózatról.

Beszabályozás, üzemelés

Az egységes tüzelésű ételfőző üstök besabályozását és beüzemelését vállalatunk szerviz üzeme külön rendelésre elvégzi.

Az egységes tüzelésű ételfőző üstök csonkjainak megnevezése és mérete

Jel	A csomk megnevezése	Méret
1	A biztonsági szelepcsonk	C 1 1/2"
2	Füstgázcsomk	φ 159/150
3	Ételürítő csomk	C 1 1/2"
4	Nívócsomk	C 1/2"
5	Vízállásmutató csomk	C 1/2"
6	Vízcsomk	C 1/2" B
7	Kémlelőcsomk	C 1 1/4"
8	Kazánürítő csomk	C 1"
9	Égőfel-fogó	φ 159/150
10	Szerelvénytartó	M 20x1.5
11	Robbanóajtó	φ 159/150

Az 1. ábra szerint

Az egységes tüzelésű ételfőző üstökhöz felhasználható tüzelőanyagok és azok jellemzői

Tüzelőanyag fajta	Földgáz	PB gáz	TH-5/20 tüzelőolaj
Fűtőérték	kJ/m ³	36 000	104 000
	kJ/kg	—	—
Az égő névleges teljesítménye	kW	40	41
Gázfogyasztás	m ³ /h	4.1	1.44
Olajfogyasztás	kg/h	—	—
Csatlakozó gáznyomás	Pa	2450	3300

Az üzembe helyezéssel, kezeléssel, karbantartással kapcsolatos kérdéseket a berendezéssel együtt szolgáltatott gépkönyv részletesen tartalmazza.

Biztonságtechnikai előírások

Az egységes, gáz- és olajtüzelésű kettősfalú ételfőző üstöket csak a rendeltetésüknek megfelelően, ételfőzési célra szabad használni.

Az ételfőző üstöket csak valamennyi biztonsági szerelvénnyel együtt szabad üzemeltetni. A biztonsági szelepet a gépkönyvben található kezelési utasítás előírásainak megfelelően szabad használni.

Az ételfőző üstöt 20 kPa gőznyomás felett üzemeltetni nem szabad. Ha a nyomás a megengedett érték fölé emelkedik, a fűtést azonnal meg kell szüntetni. Az egységes tüzelésű ételfőző üstöket csak KÖJÁL és kazánbiztosi felügyelő engedélye alapján szabad üzembe helyezni.

Szállítás, csomagolás

Az egységes tüzelésű, kettősfalú ételfőző üstöket — a berendezés gépkönyvében felsorolt tartozékokkal együtt — csúszótalpas farekeszbe csomagolva adjuk át. Az ételfőző üstben elhelyezett, hullámpapír dobozba csomagolt gáz- vagy olajégőt és a nyomáskapcsolót is vállalatunk biztosítja.

Megrendelési példa

Az ételfőző üstök megrendelésénél a darabszámot, úrtartalmat és a tüzelési módot kell feltüntetni:
— 2 db 300 literes gáztüzelésű ételfőző üst.

A VÁLTOZTATÁS JOGÁT FENNTARTJUK!