

Usine de machines et d'équipements

**Kromet**<sup>®</sup> gastronomiques Sp.

z o. o. ul. Pocztowa 30 66-600 Krosno

Odrzańskie Tél. 68 383 5273 siège social, 68 3835431 fax, 68 383

5461 ventes [www.kromet.com.pl](http://www.kromet.com.pl) e-mail sales@kromet.com.pl

---

## DOCUMENTATION

### TECHNIQUE ET MOUVEMENTAL

### CASSEROLE ÉLECTRIQUE 900.PE-05Ex



Le produit est certifié par l'Institut National d'Hygiène no  
B-BŽ-6071-210/19/D

Krosno Odrzańskie, juin 2021

## TABLE DES MATIÈRES

1. Le but de la casserole électrique.
2. Caractéristiques techniques de la poêle électrique.
3. Description technique du bac
4. Installation du bac électrique.
5. Conditions d'hygiène et de sécurité au travail
6. Mode d'emploi de la poêle électrique.
7. Manuel d'entretien et de réparation.
8. Emballage, chargement et transport.
9. Liste des pièces de rechange.
10. Remarques finales.
11. Schéma électrique
12. Manuel de la minuterie
  - Schéma éclaté des pièces de rechange
  - Schéma - dimensions de l'appareil

## 1. Le but de la casserole électrique.

La poêle à frire électrique 900.PE-05Ex est destinée à un usage professionnel dans les établissements de restauration collective, les bars, les restaurants, etc. par des personnes formées. Il est utilisé pour frire et cuire des plats de viande et de poisson et pour faire des sauces.

La casserole peut être utilisée comme appareil autonome ou en ligne technologique.



Fig. 1. Vue générale de la poêle électrique 900.PE-05Ex

## 2. Caractéristiques techniques de la poêle électrique.

Tableau 1. Caractéristiques de la poêle électrique 900.PE -05Ex

| Données techniques  | 900.PE-05Ex           |
|---|-----------------------|
| Hauteur Largeur Longueur                                      | 900mm                 |
| Surface de travail Puissance                                  | 900mm                 |
| totale Poids de l'appareil.                                   | 900mm                 |
|   | 0,5 m <sup>2</sup>    |
|   | 12kW                  |
|   | 195 kilogrammes       |
| Contrôle de la température de l'air de fonctionnement Tension | 0 0C - 2750C          |
| d'alimentation Degré de protection                            | 3 NPE ~230V/400V 50Hz |
| Classe de protection contre les chocs électriques             | IP 21                 |
|   | ET                    |
| Capacité de travail du bol                                    | 80dm <sup>3</sup>     |
| Raccordement à l'eau  | 1/2"                  |

## 3. Descriptif technique de la poêle électrique.

La poêle à frire électrique 900.PE-05Ex /fig.1/ a une silhouette esthétique en acier inoxydable. La partie de travail de la casserole est supportée sur les pieds de l'élément de base 1. Les pièces principales de la poêle à frire électrique sont le bol article 5 en acier inoxydable, sous le bol se trouvent douze éléments chauffants d'une puissance de 1000W chacun.

Dans la partie avant de la casserole, il y a un élément de tableau 4, sur lequel se trouve une horloge de contrôle KR-S6 élément 2. Par le haut, le bol est fermé avec un couvercle article 6. Des charnières couplées à la poignée pos.7 sont utilisées pour ouvrir le couvercle. Les boutons pos.3 sont utilisés pour monter et descendre le bol. L'interrupteur entre les boutons, marqué [ 0 / I ], est utilisé comme interrupteur principal pour éteindre ou allumer le contrôleur et le mécanisme de levage du bol. Il y a un bec verseur d'eau dans la partie supérieure droite de l'appareil.

#### 4. Installation de la casserole électrique.

La poêle à frire électrique doit être placée sur une surface dure dans une pièce qui lui est destinée. Nivelez ensuite la surface du bol chauffant en ajustant les pieds.

La casserole doit être placée à un endroit facilement accessible, au moins par l'avant. Il doit y avoir un mur incombustible face à l'arrière de la casserole, c'est-à-dire un mur avec une finition de surface incombustible.

La distance entre le côté de la casserole et le mur non protégé, c'est-à-dire un mur en bois ou en d'autres matériaux inflammables, ne peut être inférieure à 60 cm, et du mur protégé, c'est-à-dire un mur en matériaux inflammables, mais plâtré ou fixé en une autre manière équivalente, pas moins de 30 cm.

La sauteuse est équipée d'un câble de raccordement souple avec une prise 3 x 32A N+PE, qui doit être branché sur une prise de même type, alimentée par un câble 5x2,5mm<sup>2</sup>, protégé par un disjoncteur S301B 20A à courant résiduel. appareil de courant  $I_n = 40A$ ,  $I_{\Delta n} = 30mA$ .

La prise de connexion doit avoir des mesures valides de l'efficacité de la protection contre les chocs électriques.

**ATTENTION** : N'allumez pas la casserole lorsque le bol est vide et ne versez pas d'eau froide sur la surface chaude du bol, car cela pourrait endommager immédiatement le fond du bol.

La poêle à frire doit être raccordée au système électrique par une personne possédant une qualification "E" valide.

#### 5. Conditions de santé et de sécurité au travail.

Afin d'éviter les risques de brûlures de l'opérateur ou de choc électrique dus à une mauvaise manipulation de la poêle électrique, il est nécessaire de :

- Familiariser le personnel avec les principes de bon fonctionnement de la poêle électrique pour les établissements de restauration collective sur la base de cette documentation technique et opérationnelle,
- Familiariser le personnel avec les règles élémentaires de fonctionnement des appareils électriques, avec les règles de travail en toute sécurité dans les locaux

les ustensiles de cuisine et les règles de premiers secours en cas d'urgence,

- Faites particulièrement attention à ce que les couvercles des composants électriques sous tension soient toujours en place et fixés,
- Ne commencez pas à travailler sur l'appareil si les éléments chauffants, les éléments de commande ou tout autre composant de l'appareil sont endommagés. En cas de panne ou de fonctionnement incorrect de la casserole, débranchez l'appareil du secteur et appelez le service.
- Ne pas renverser ou laver la casserole électrique jet d'eau,
- Faire réparer l'appareil par une personne qualifiée employé.

## 6. Manuel de la poêle à frire électrique.

Avant d'utiliser l'appareil, l'intérieur du bol de la casserole doit être lavé à l'eau tiède additionnée de détergents afin d'éliminer les agents de conservation du bol. Rincer abondamment à l'eau claire après le lavage.

### Opérations liées au processus de friture

Lors du démarrage de la friture, mettez la quantité de graisse appropriée pour le processus dans la casserole, allumez l'alimentation du contrôleur avec l'interrupteur, réglez l'interrupteur sur la position I, réglez les paramètres de traitement sur le régulateur de contrôle conformément à la pratique de l'opérateur et connaissances. À l'aide du régulateur de contrôle, vous pouvez programmer n'importe quel réglage de température dans la plage de 0 à 2 750 °C (détails dans le manuel du régulateur). La montée et la descente du bol de casserole s'effectuent à l'aide des boutons.

**ATTENTION** : L'interrupteur "I" "O" doit être en position d'arrêt après avoir terminé le travail, c'est-à-dire "O" l'écran du contrôleur est éteint. Le soulèvement du bol pour le vider n'est possible que lorsque le couvercle du bol est relevé verticalement.

**ATTENTION** : Il est interdit d'utiliser la poêle comme friteuse (comme friteuse).

## 7. Manuel d'entretien et de réparation.

Avant d'effectuer l'entretien ou la réparation de la poêle électrique 900.PE-05Ex, débranchez l'appareil du secteur.

L'entretien continu /quotidien/ de l'appareil consiste à éliminer les impuretés en lavant soigneusement la casserole électrique avec un chiffon imbibé d'eau tiède additionnée de produits de nettoyage et en l'essuyant avec un chiffon propre.

L'entretien périodique de la poêle électrique doit être effectué une fois par an mois au cours duquel sont vérifiés : • Le bon fonctionnement des éléments individuels. • Qualité du cordon d'alimentation.

Effectuez une inspection périodique une fois par an. L'examen comprend des activités liées à la détermination du degré d'usure ou de dommages aux éléments individuels et aux pièces de l'appareil.

La portée de la révision générale comprend les activités effectuées lors de l'inspection périodique et de la révision en cours ainsi que le remplacement des éléments mécaniquement endommagés.

Faites attention à l'usure d'éléments tels que : • L'efficacité de l'interrupteur "O" "I", • Les éléments chauffants, • La bonne connexion des fils électriques, • La qualité des fils électriques, • L'assemblage du mécanisme d'inclinaison, • L'état de la minuterie et du système électrique , • Dispositifs de contrôle des éléments chauffants, • Usure des enveloppes en acier, • Qualité des éléments isolants, • Etat des revêtements anti-corrosion.

L'entretien continu et périodique est effectué par l'utilisateur, l'inspection périodique, les réparations courantes et majeures doivent être effectuées par un technicien d'entretien correctement formé ou un atelier de réparation et de montage approprié.

## 8. Emballage, chargement et transport.

La poêle électrique est emballée conformément aux normes en vigueur. Le chargement des bacs sur les moyens de transport, leur déchargement et leur déplacement doivent être effectués à l'aide de mécanismes de levage appropriés. Le transport doit être effectué par des moyens de transport couverts. Pendant le transport, la poêle à frir électrique doit être protégée contre les déplacements, les renversements, les chocs violents et autres dommages mécaniques.

## 9. Liste des pièces de rechange.

Tableau 3. Liste des pièces de rechange pour la poêle électrique 900.PE-05Ex

| Quantité pièces | Nom de la pièce (assemblage)         | N° de séquence | Type ou numéro de dessin |
|-----------------|--------------------------------------|----------------|--------------------------|
| 1               | Actionneur                           | 1              | TA1M 330/160             |
| 12              | Kit radiateur                        | 2              | 0177-506-0               |
| 1               | Micro-interrupteur                   | 3              | MM 17                    |
| 1               | Micro-interrupteur                   | 4              | MS 10                    |
| 1               | Thermomètre à résistance PT500 1     | 5              | 72-18301001-012.0060     |
|                 | Manette                              | 6              | KR-S6                    |
| 1               | masque                               | 7              | KR-S6                    |
| 1               | Contacteur                           | 8              | EF10F.1 028 10 10        |
| 2               | Contacteur                           | 9              | EF03F.1 028 10 40        |
| 2               | Bouton                               | dix            | NDTGR/GN 0800027         |
| 1               | Changer                              | 11             | NWS 21 0802060           |
| 1               | Chargeur                             | 12             | KR-Z2                    |
| 1               | contacteur                           | 13             | MC-18b                   |
| 6               | Connecteur monovoie                  | 14             | ZUG-G-10                 |
| 1               | Connecteur monovoie                  | 15             | ZUO-10                   |
| 1               | Porte-fusible                        | 16             | ZUG-FR                   |
| 4               | Titulaire                            | 17             | KU-1                     |
| 1               | Bande de montage l=300 mm            | 18             | TS-35                    |
| 4               | Glande                               | 19             | STM 25x1,5               |
| 1               | Limiteur de température Filtre       | 20             | 55.32574.110             |
| 1               | Vanne rétro 1/2 1 1 Tuyau            | 21             | US-3                     |
| 1               | tressé 1/2x1/2 1/2x1/2 1/2x1/2 Tuyau | 22             | AG-MAP000                |
|                 |                                      | 23             | 1/2x1/2 EC L-600         |
|                 |                                      | 24             | 1/2x1/2 EC L-1000        |
|                 |                                      | 25             | 0417-503-0               |

Ces pièces peuvent être achetées auprès du fabricant de l'appareil.

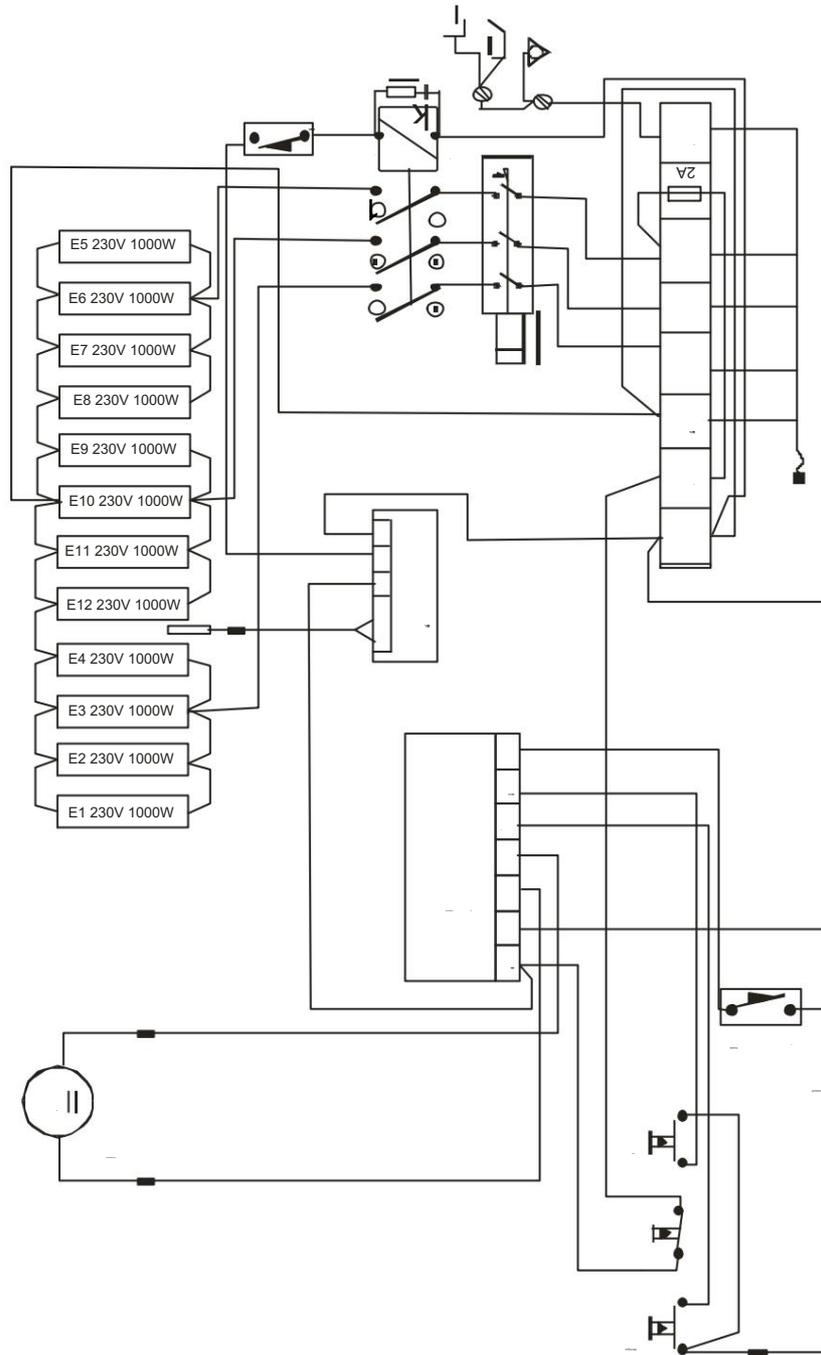
## 10. Remarques finales.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications structurelles qui ne détériorent pas les conditions de travail, la sécurité et la qualité du produit.

Les conditions de garantie sont indiquées dans la carte de garantie, qui fait partie intégrante de ce manuel.

## 11. Schéma électrique.

Fig.2. Schéma de câblage 900.PE -05Ex



# MANUEL DE L'UTILISATEUR

## MANETTE

### TYPE KR-S6

#### 1. Caractéristiques du produit

Le contrôleur de type KR-S6 est conçu pour contrôler la température de trois versions d'appareils : four [1], friteuse [2] et poêle électrique [3].

Lors de la première connexion au réseau, il est possible de sélectionner l'exécution - acceptez-la avec le bouton d'activation du contrôleur. Une sélection d'exécution ne peut être enregistrée qu'une seule fois.

Les fonctions de mesure et de réglage de la température et de programmation du temps de cuisson garantissent des conditions optimales pour la transformation des aliments.

Le contrôleur KR-S6 fonctionne avec le panneau de commande KR-S6M1.

#### 2. Services.

Le contrôleur KR-S6 est commandé à l'aide du panneau de commande, Fig. 3.

L'affichage LED tricolore indique l'heure, la température ou les événements d'alarme.

Les boutons sont utilisés pour modifier les paramètres ;

- en augmentant  Les paramètres:
- décroissant  Les paramètres:

**ATTENTION:**

À des fins de service, en mode contrôleur éteint (stand-by), il est possible de prévisualiser l'exécution

et la version du programme (ex. : 3u01) - maintenez appuyé (env. 3 s)  bouton

où:

3 – numéro de désignation, [3] – poêle à frire, u01  
– version du programme.

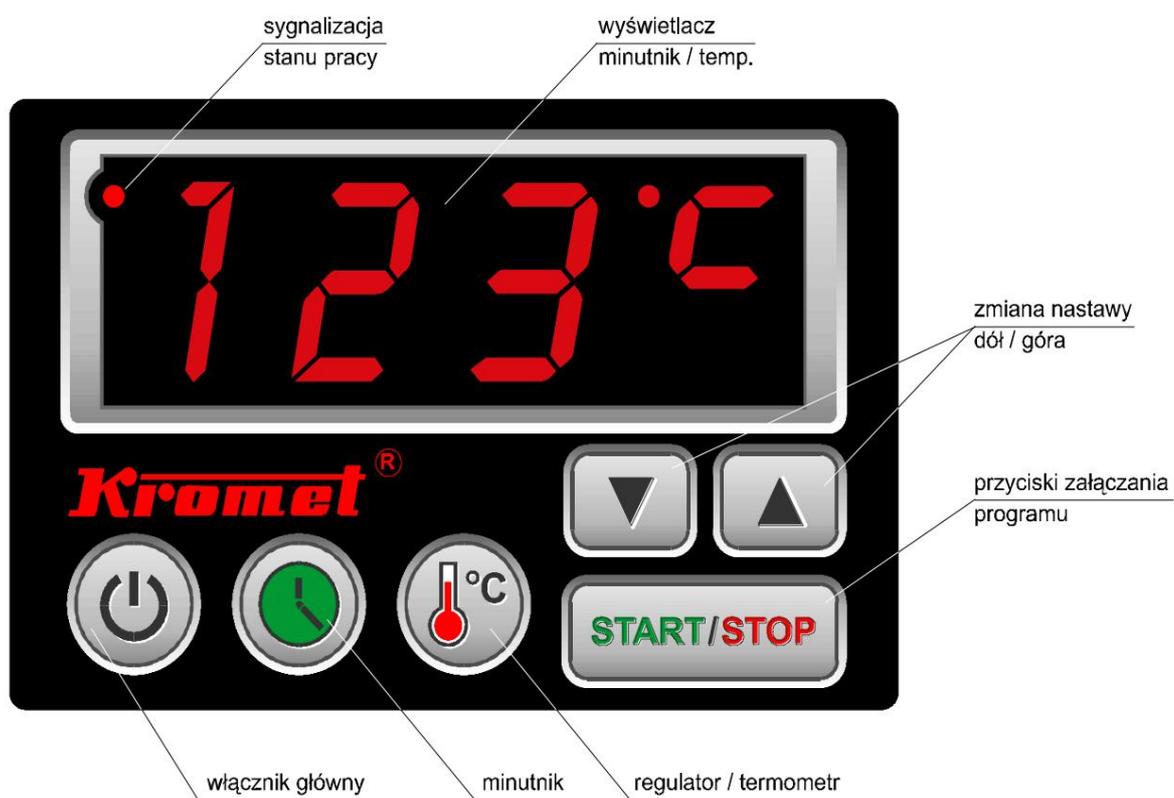


Fig. 1. Panneau de commande KR-S6M1.

### INTERRUPTEUR PRINCIPAL



La connexion de l'appareil au réseau d'alimentation provoque l'allumage en rouge de la diode indiquant l'état de fonctionnement (l'afficheur est éteint) - stand-by.

Après avoir appuyé pendant 3 secondes sur le bouton de l'interrupteur principal, le régulateur s'allume et s'éteint immédiatement.

### MINUTEUR



Les informations temporelles sont affichées en vert.

La fonction minuterie permet de décompter un temps programmé de 0 à 180 minutes. La modification du réglage est également possible pendant le réglage.

Le réglage de la valeur sur 00:00 annule la fonction de minuterie dans le processus de contrôle.

### TEMPÉRATURE



Deux types de températures peuvent être affichés à l'écran.

Température pré-réglée, affichée en rouge (le changement de réglage est également possible pendant le réglage).

La température réelle (mesurée) est affichée en couleur jaune, après avoir appuyé sur le bouton pendant environ 3 s

### INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT



En mode STOP - le processus de contrôle est suspendu.

Il est possible de configurer le fonctionnement du contrôleur à l'aide des boutons de fonction.

START - le processus de contrôle sélectionné est démarré (mode de régulation).

### SIGNALISATION DE L'ÉTAT DE FONCTIONNEMENT

LED rouge pour l'état de fonctionnement, clignote pendant le préchauffage. L'atteinte de la température pré-réglée est signalée par un signal sonore, la LED est allumée en permanence.

## 4. États d'alarme.

Les états d'alarme signalés protègent contre le fonctionnement incorrect des appareils.

En cas de dysfonctionnement (détérioration du capteur ou dépassement de la température autorisée), le régulateur passe automatiquement en mode de fonctionnement STOP et un code d'alarme s'affiche en rouge.

L'état d'alarme est signalé par un son pendant 30 secondes (uniquement lorsque le contrôleur était en mode de régulation). Vous pouvez couper le son en appuyant sur n'importe quel bouton.

En cas de panne de courant pendant le processus, le contrôleur démarre en mode veille après avoir été rallumé avec un bref signal sonore.

## DESCRIPTION DES ÉVÉNEMENTS D'ALARME

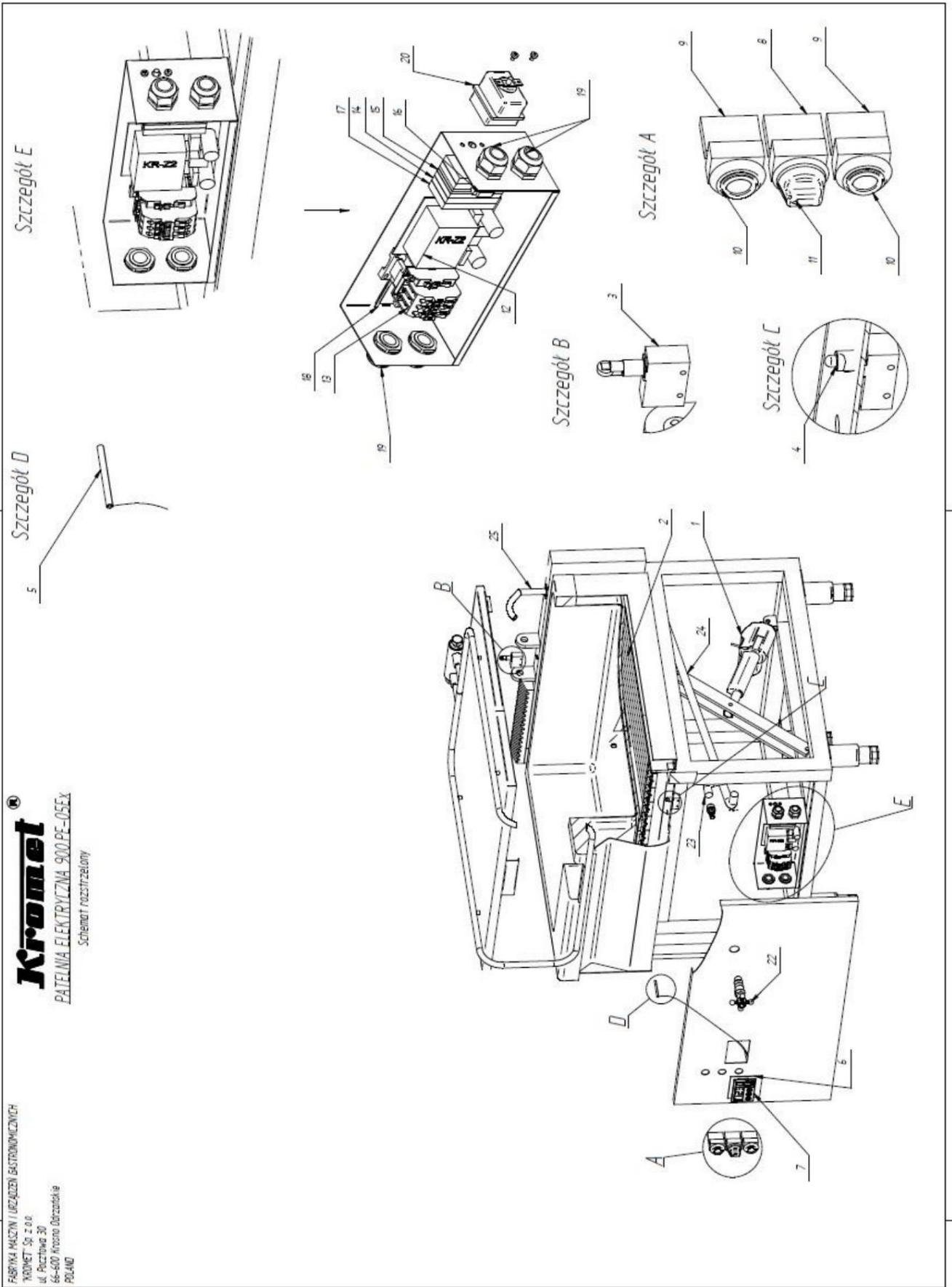
| non | Code d'alarme | Descriptif de l'événement                     |
|-----|---------------|---|
| 1.  | alCl          | Court-circuit du capteur                      |
| 2.  | alCH          | Il y a une coupure dans le circuit du capteur |
| 3.  | al-t          | Dépassement de la température autorisée 2900C |

## 5. Données techniques.

| Mesure et réglage de la température : | Four /<br>Finition 1/ | Friteuse /<br>finition 2/ | Poêle à<br>frêle / finition 3/ |
|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------|--------------------------------|
| - plage de réglage de la              | 20...275 C            | 20...200 C                | 20...275 C                     |
| température - température             | 300 C                 | 230 C                     | 290 C                          |
| acceptable - hystérésis marche/arrêt  | -5 / -3 C             | -3 / -3 C                 | -5 / -3 C                      |
| - plage de mesure de température      | 330 C                 |                           |                                |
| - résolution de mesure - erreur de    | 1 C;                  |                           |                                |
| mesure - temps de mesure de           | 5 C ; 1               |                           |                                |
| température                           | seconde               |                           |                                |

FABRYKA MASZYN I URZĄDZEŃ BASTRONOMICZNYCH  
KROMET Sp. z o.o.  
ul. Pucztwa 30  
66-600 Krosno Odrzańskie  
POLAND

**Kromet**  
PANELOWA ELEKTRYCZNA 900.PE-05Ex  
Schemat rozstrzeżony

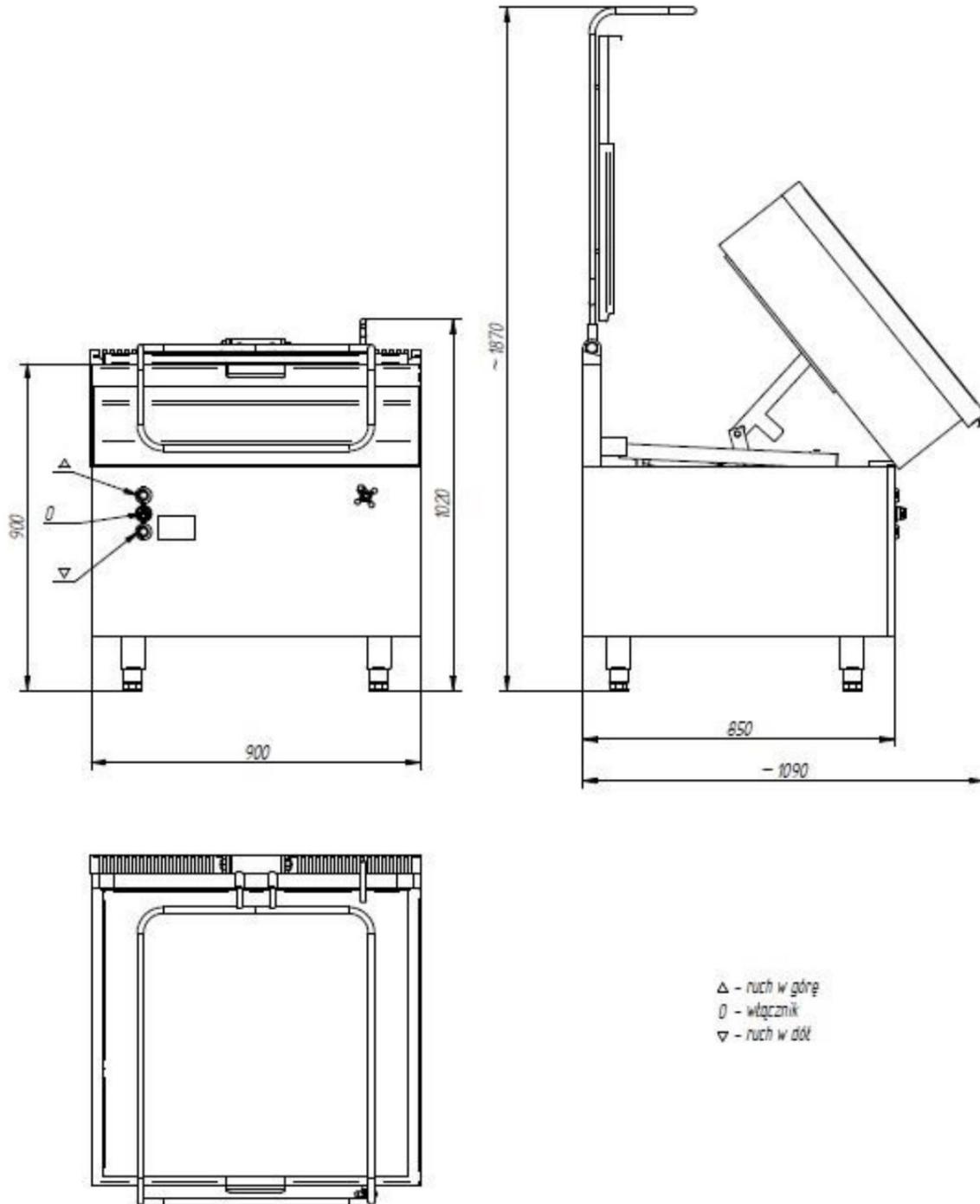


FABRYKA MASZYN I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH  
"KROMET" Sp z o.o.  
ul. Pocztowa 30  
66-600 Krasno Odrzańskie  
POLAND

**Kromet**®

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA 900.PE-05Ex

Wymiary



## 12. LISTE DES POINTS DE COLLECTE DES DECHETS

| Opérateur de point de collecte  | Voïvodie             | Ville                 | Adresse du point de collecte  |                    |
|---|----------------------|-----------------------|---|--------------------|
| ARGO-FILM Lublin  | Lublin               | Lublin                | 20-231 Lublin   | St. Zadébie 62     |
| ARGO-FILM Lodz  | Lodz                 | Łódź                  | 90-272 Lodź   | St. Wschodnie 29   |
| ARGO-FILM Mława   | Mazovie              | Mława                 | 06-500 Mława  | St. Sadowa 14      |
| ARGO-FILM Nadarzyn  | Mazovie              | Nadarzyn              | 05-830 Nadarzyn ul. Prussekowska 23   |                    |
| ARGO-FILM Tarnow  | Petite Pologne       | Tarnow                | 33-100 Tarnow   | St. Fabryczna 7a   |
| ARGO-FILM Wrocław   | Basse Silésie        | Wrocław               | 52-015 Wrocław ul. Cracovie 180   |                    |
| Biosystem S.A.  | Petite Pologne       | Alwernie              | 32-566 Alwernia ul. Olszewskiego 25   |                    |
| ECO-CARS Sp. zoo  | Grande Pologne       | Poznan                | 61-362 Poznan   | St. Forteresse 14a |
| ÉCO-HARPON<br>Particules de Mazowiecki                                | Bifurquer<br>Mazovie | particules<br>Mazovie | 05-152 Czosnów Częstoków Mazowiecki 158                                     |                    |
| ÉCO-HARPON<br>Usine Rejowiec  | Bifurquer<br>Lublin  | Usine Rejowiec        | 22-169 Rejowiec Fabryczny ul. Cementowa 20                                  |                    |
| ECO-PLUS Cracovie   | Petite Pologne       | Cracovie              | 30-382 Cracovie   | St. Biskupinska 15 |
| EKO-PLUS Stąporków  | Świętokrzyskie       | Stąporków             | Stąporkow, ul. Stażica 9  |                    |
| Ekoren DKE  | Basse Silésie        | Olawa                 | 55-200 Olawa Godzikowice, ul. Acier 12                                      |                    |
| ECO-TRI   | silésien             | Bielsko-Biała         | 43-300 Bielsko-Biała ul. Katowicka 130                                      |                    |
| Déchets électriques   | silésien             | Ślemień               | 34-323 Ślemień 561  |                    |
| KARAT Électro Recyclage   | Couïavie-Poméranie   | aimer                 | 87-162 Lubicz   | St. Toruńska 64    |
| KGHM Ecoren SA  | Basse Silésie        | mineral               | 59-305 Rynarcice, Rynarcice 38  |                    |
| LECH-MET  | Basse Silésie        | Zmigrod               | 55-140 Zmigrod  | St. Kosciuszko 9   |
| Recyclage MB  | Świętokrzyskie       | Piekoszów             | 26-065 Piekoszow  | St. Czarnowska 56  |
| MK-Tech Electrorecycling SA   | Couïavie-Poméranie   | Bydgoszcz             | 85-880 Bydgoszcz, Ul. Toruńska 304  |                    |
| PPHU POLBLUME Zbigniew Miazga   | Mazovie              | Mont Calvaire         | 05-530 Gora Kalwaria, ul. Adamowicza 4                                      |                    |
| PW BOWI   | silésien             | Czestochowa           | 42-202 Czestochowa ul. Ogrodowa 64A   |                    |
| ÉCO-PARTENAIRE PHU  | Petite Pologne       | Cracovie              | 1. 30-556 Cracovie ul. Drewniana 6, 2. Radzikowskiego 37, 3. Pollanki 76-78 |                    |
| Société de production, de commerce et de services ABBA-EKOMED Sp. zoo | Couïavie-Poméranie   | Courir                | 87-100 Torun, ul. Clés 17-21  |                    |
| PTH Technika Sp. zoo  | silésien             | Gliwice               | 44-102 Gliwice  | St. Toszecka 2     |
| Centre de recyclage SCU Silesian                                      | silésien             | Katowice              | 40-696 Katowice, ul. Asnyka 32  |                    |
| Salle de service  | Mazovie              | Varsovie              | 01-919 Varsovie ul. Wólczyńska 133  |                    |
| Terra S.A.  | Lodz                 | Tomaszów<br>Mazovie   | 97-200 Tomaszów Mazowiecki, ul. Élevé 61/65 ;                               |                    |
| Terra S.A.  | Mazovie              | Grodzisk<br>Mazovie   | 05-825 Grodzisk Mazowiecki, ul. Traugutt 42                                 |                    |
| WELTMAR   | silésien             | Bielsko-Biała         | 43-300 Bielsko-Biała ul. Podwale 53a  |                    |