

*DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA*

# **BEMARY ZE WSPÓLNYM ZBIORNIKIEM**

## **BEMARY STOŁOWE**

Typ: BSW.1GN

BSW.2GN

BSW.3GN

BSW.4GN

## **BEMARY WOLNOSTOJĄCE**

Typ: BWW.1GN

BWW.2GN

BWW.3GN

BWW.4GN

## **BEMARY JEZDNE**

Typ: BJW.1GN

BJW.2GN

BJW.3GN

BJW.4GN



Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego: 8625

# SPIS TREŚCI

strona

<b>1</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA .....</b>	<b>3</b>
1.1	Zastosowanie .....	3
1.2	Charakterystyka techniczna .....	3
1.3	Ogólny opis .....	3
<b>2</b>	<b>INSTRUKCJA MONTAŻU .....</b>	<b>3</b>
2.1	Ustawienie .....	4
2.2	Przyłączenie do instalacji .....	4
2.2.1	Wentylacja .....	4
2.2.2	Przyłączenie do instalacji elektrycznej.....	4
<b>3</b>	<b>INSTRUKCJA OBSŁUGI .....</b>	<b>5</b>
3.1	Przygotowanie bębna do pracy.....	5
3.2	Uruchomienie bębna. Próbny rozruch.....	5
3.3	Czynności podczas pracy.....	5
3.4	Czynności po zakończeniu pracy .....	6
3.5	Uwagi eksploatacyjne .....	6
<b>4</b>	<b>WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY .....</b>	<b>6</b>
<b>5</b>	<b>INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY .....</b>	<b>7</b>
5.1	Konserwacja bieżąca .....	7
5.1	Konserwacja bieżąca .....	7
5.2	Konserwacja okresowa.....	8
5.3	Naprawy i remonty .....	8
5.4	Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy .....	8
<b>6</b>	<b>WYPOSAŻENIE STANDARDOWE .....</b>	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>WYPOSAŻENIE DODATKOWE .....</b>	<b>9</b>
<b>8</b>	<b>WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH .....</b>	<b>10</b>
<b>9</b>	<b>OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW .....</b>	<b>11</b>

# 1 CHARAKTERYSTYKA

## 1.1 Zastosowanie

Bemary stołowe, wolnostojące oraz bemary jezdne są nowoczesnymi urządzeniami gastronomicznymi przeznaczonymi do utrzymywania w stanie gorącym uprzednio przygotowanych potraw. Bemary jezdne przeznaczone są do przewożenia tych potraw, talerzy, zastawy stołowej i innego sprzętu kuchennego. Bemary przeznaczone są do eksploatacji w zakładach zbiorowego żywienia.

## 1.2 Charakterystyka techniczna

TABELA 1

<b>BEMARY STOŁOWE</b>				
<b>TYP/MODEL</b>	<b>BSW.1GN</b>	<b>BSW.2GN</b>	<b>BSW.3GN</b>	<b>BSW.4GN</b>
Indeks wyrobu	MV.F.10.10	MV.F.20.10	MV.F.30.10	MV.F.40.10
<b>BEMARY WOLNOSTOJĄCE</b>				
<b>TYP/MODEL</b>	<b>BWW.1GN</b>	<b>BWW.2GN</b>	<b>BWW.3GN</b>	<b>BWW.4GN</b>
Indeks wyrobu	MV.E.10.10	MV.E.20.10	MV.E.30.10	MV.E.40.10
<b>BEMARY JEZDNE</b>				
<b>TYP/MODEL</b>	<b>BJW.1GN</b>	<b>BJW.2GN</b>	<b>BJW.3GN</b>	<b>BJW.4GN</b>
Indeks wyrobu	MV.G.10.10	MV.G.20.10	MV.G.30.10	MV.G.40.10
<b>DANE TECHNICZNE</b>				
Długość L [mm]	395	730	1065	1400
Długość L <sub>1</sub> [mm]	500	835	1170	1505
Szerokość B [mm]	600			
Ilość modułów GN1/1 (H=200 mm)	1	2	3	4
Ilość wody w zbiorniku [dm <sup>3</sup> ]	2	5	7	10
Zakres regulacji temperatury	30 ÷ 95°C			
Moc znamionowa [kW]	0,7	1,4	2,1	2,8
Zasilanie	~230V, 50Hz			

## 1.3 Ogólny opis

W górnej części urządzenia znajduje się ogrzewany elektrycznie zbiornik. Pod zbiornikiem znajdują się panele z grzałką przeznaczoną do pracy w powietrzu. Zbiornik dostosowany jest do pojemników funkcjonalnych GN 1/1 lub ich pochodnych o maksymalnej wysokości 200 mm. Pojemniki są ogrzewane za pośrednictwem wody znajdującej się w zbiorniku. Regulowany układ grzewczy umożliwia utrzymanie w zbiorniku temperatury w zakresie od 30 do 95°C. Instalacja spustowa z zaworem umożliwia łatwy spust wody ze zbiornika. Bemary mogą być dodatkowo wyposażone w półkę składaną, którą można na zamówienie zamocować na boku bemara, z wyjątkiem boku na którym jest panel sterowania.

# 2 INSTRUKCJA MONTAŻU

**Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji elektrycznych bemarków powinno posiadać:**

- odpowiednią instalację elektryczną oraz skuteczną instalację ochronną
- skuteczną wentylację
- dobre oświetlenie

## **2.1 Ustawienie**



**Bemary należy przechowywać i instalować w pomieszczeniach, w których panuje temperatura powyżej +5°C.**

Bemar powinien być użytkowany w pomieszczeniu zapewniającym jego ergonomiczne użytkowanie i gwarantującym stabilne położenie w czasie pracy. W przypadku bemarków jezdnych należy zapewnić możliwość łatwego i bezkolizyjnego przemieszczania się bemarka.

Miejsce, w którym ustawiony będzie bemark powinno mieć doprowadzoną instalację elektryczną jednofazową o napięciu ~230 V, 50 Hz. Instalacja elektryczna powinna mieć skuteczną ochronę przeciwporażeniową.

## **2.2 Przyłączenie do instalacji**

**Podczas instalowania urządzenia należy przestrzegać następujących obowiązujących przepisów:**

- Normy, przepisy, zarządzenia budowlane i przeciwpożarowe.
- Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Normy, przepisy, zarządzenia dotyczące instalacji i urządzeń elektrycznych.

**Instalator powinien:**

- Zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tabliczce znamionowej.
- Sprawdzić skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia.
- Zapoznać użytkownika z obsługą urządzenia.


### **2.2.1 Wentylacja**

- 1) Pomieszczenie kuchenne powinno być dobrze wentylowane.
- 2) Zaleca się ustawić urządzenie pod okapem wyciągu co zapewni szybkie odprowadzenie oparów.
- 3) Regularnie czyścić filtry i przewody wentylacyjne. Do czyszczenia filtrów nie stosować palnych płynów i rozpuszczalników.
- 4) Okresowo sprawdzać wlot i wylot powietrza, czy nie są uszkodzone oraz czy przepływ nie jest utrudniony.

### **2.2.2 Przyłączenie do instalacji elektrycznej**

Bemark standardowo przystosowany jest do zasilania prądem jednofazowym ~230 V, 50 Hz. Wyposażony jest w przewód przyłączeniowy 3G1,5 mm<sup>2</sup> w powłoce polichloroprenowej (245 IEC57) - H07RN-F zakończony wtyczką.

- 1) Sprawdzić zgodność parametrów instalacji elektrycznej z danymi tabliczki znamionowej bemarka.
- 2) Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego bemarka.
- 3) Dokonać pomiaru ochrony przeciwporażeniowej.
- 4) Dokonać przyłączenia przewodu zasilającego do odpowiedniego gniazda zainstalowanego w pomieszczeniu.
- 5) Dokonać przyłączenia do systemu ekwipotencjalnego wg poniższej instrukcji .

Zacisk do przyłączenia zewnętrznych żył wyrównawczych oznaczony jest symbolem  i znajduje się na bocznej części obudowy bemarka w pobliżu przepustów doprowadzających przewody zasilające. Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić prawidłowość wykonania i skuteczność działania połączeń wyrównawczych zgodnie z PN-IEC-60364-4-41.



**Instalacja elektryczna do której podłączone ma być urządzenie powinna być wyposażona w środki odłączania na wszystkich biegunach zgodnie z PN-EN 60335-1 oraz osprzęt elektryczny do indywidualnego zabezpieczenia faz.**



**Uruchomienie bemarka może nastąpić po potwierdzeniu skuteczności ochrony przeciwporażeniowej wynikami pomiarów.**

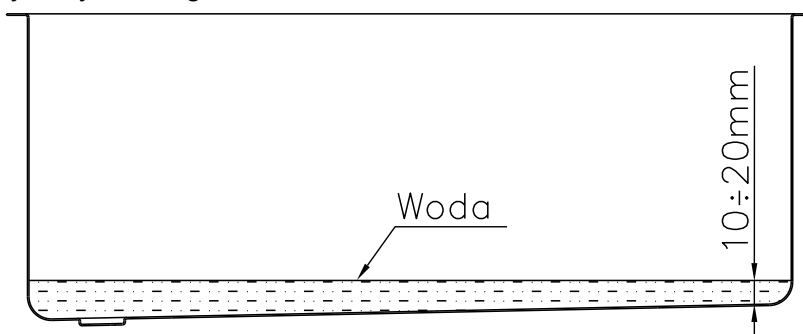
### **3 INSTRUKCJA OBSŁUGI**

#### **3.1 Przygotowanie bema do pracy**

- 1) Sprawdzić dane na opakowaniu i tabliczce znamionowej urządzenia, usunąć folię ochronną oraz elementy opakowania ze wszystkich elementów obudowy.
- 2) Urządzenie odkonserwować, ustawić i w przypadku bema stacjonarnego oraz stołowego, wypoziomować za pomocą regulowanych stopek.
- 3) Pojemniki funkcjonalne wymyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz dokładnie wypłukać.
- 4) Zapoznać się z DTR urządzenia, w szczególności z instrukcją obsługi oraz wskazaniem BHP.

#### **3.2 Uruchomienie bema. Próbny rozruch**

- 1) Sprawdzić czy zawór spustowy (rys.1, 2, 3; poz.7) jest zamknięty.
- 2) Napełnić zbiornik wodą w ilości podanej w tabeli 1. **Poziom wody powinien znajdować się około 1 ÷ 2 cm od dna zbiornika.** Zbyt mała ilość wody może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, a zbyt duża wydłuży czas ogrzewania zbiornika.



- 3) Ułożyć wsporniki pojemników GN (rys.1, 2, 3; poz.18) na zbiorniku i włożyć pojemniki funkcjonalne do zbiornika.



Bemary wyposażone są w dwa komplety wsporników o szerokości 30 mm i 35 mm. W zależności od pojemników GN jakimi dysponuje użytkownik bema, należy dopasować tak wsporniki aby pojemniki GN były stabilne, nie zsuwały i nie wpadały do zbiornika bema.

- 4) Włączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
- 5) Przyciskiem klawiszowym (rys.1, 2, 3; poz.9) załączyć bema. Załączenie bema sygnalizowane jest podświetleniem przycisku klawiszowego).
- 6) Pokrętem regulatora temperatury (rys.1, 2, 3; poz.10) załączyć ogrzewanie zbiornika oraz ustawić żądaną temperaturę. Czas nagrzewania zbiornika od momentu włączenia zimnego urządzenia do osiągnięcia maksymalnej temperatury wynosi ok. 40÷60 min. Załączenie układu regulacji temperatury w zbiorniku, sygnalizowane jest świeceniem lampki sygnalizacyjnej (rys.1, 2, 3; poz.11);
- 7) Osiągnięcie żądanej temperatury sygnalizowane jest zgaśnięciem lampki sygnalizacyjnej (rys.1, 2, 3; poz.11).

#### **3.3 Czynności podczas pracy**

1. Dla lepszej wymiany ciepła oraz efektywniejszej pracy układu grzewczego, pojemniki funkcjonalne znajdujące się w zbiornikach powinny być nakryte pokrywkami.
2. W celu przewiezienia gorących potraw na stanowisko wydawania (dotyczy bema jezdnego) należy:
  - a) pokrętką regulatora temperatury (rys.3, poz.10) ustawić w położeniu "0",
  - b) przyciskiem klawiszowymi (rys.3, poz.9) wyłączyć bema,
  - c) wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieci elektrycznej i włożyć ją do specjalnego „ślepego gniazda” (rys.3 poz.12) znajdującego się na boku bema,
  - d) zwolnić blokadę kół jezdnych (rys.3, poz.14),
  - e) przemieścić bema na stanowisko wydawania posiłków (talerze, zastawę stołową oraz inny sprzęt kuchenny można przewozić na półce znajdującej się w dolnej części bema (rys.3, poz.6).



**Należy sprawdzać i uzupełniać ilość wody w zbiornikach do właściwego poziomu.**

### 3.4 Czynności po zakończeniu pracy

- a) Pokrętko regulatora temperatury (rys.1, 2, 3; poz.10) ustawić w położeniu "0".
- b) Przyciskiem klawiszowym (rys.1, 2, 3; poz.9) wyłączyć bema.
- c) Powierzchnie zewnętrzne umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wytrzeć do sucha.



**Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem.**



**Czyszczenie i mycie zbiornika jak i całego urządzenia dopuszczalne jest tylko wtedy kiedy urządzenie jest zimne i wyłączone z sieci elektrycznej.**

### 3.5 Uwagi eksploatacyjne

Bemary elektryczne wyposażone są między innymi w takie urządzenia zabezpieczające jak:

- a) **Regulator temperatury** - służy do regulacji temperatury w zbiorniku (rys.4; poz.6, 11)
- b) **Ogranicznik temperatury** - zabezpiecza zbiornik przed nadmiernym wzrostem temperatury i zabezpiecza elementy grzejne przed przepaleniem (rys.4; poz.7, 12).

Układ grzewczy bema wyposażony jest w regulator temperatury  $30 \div 95^{\circ}\text{C}$  (rys.4; poz.6, 11) oraz ogranicznik temperatury zapobiegający wzrostowi temperatury powyżej  $137^{\circ}\text{C}$  (rys.4; poz.7, 12). W przypadku uszkodzenia regulatora temperatury ogranicznik rozłączy obwód zasilający grzałkę elektryczną. Ponowne włączenie układu grzewczego jest niemożliwe.

**Zjawisko to może również wystąpić w przypadku włączenia ogrzewania zbiornika bez wody, bądź gdy woda całkowicie z niego wyparuje.** W związku z tym, należy zwracać szczególną uwagę na to, aby podczas eksploatacji urządzenia w zbiorniku cały czas była właściwa ilość wody.

**Po zadziałaniu ogranicznika temperatury, w celu ponownego uruchomienia układu grzewczego bema należy:**

- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej,
- Odczekać, aż urządzenie ochłodzi się,
- Odkręcić osłonkę z tworzywa, przycisku ogranicznika temperatury (rys.1, 2, 3, poz.19),
- Odblokować ogranicznik temperatury przez wciśnięcie przycisku ogranicznika,
- Zamontować (nakręcić) osłonkę (rys.1, 2, 3, poz.19)
- Uzupelnąć wodę w zbiornikach,
- Podłączyć ponownie urządzenie do sieci elektrycznej. Układ grzewczy urządzenia powinien ponownie zadziałać, jeśli układ grzewczy nie zadziałał, znaczy to, że nastąpiło uszkodzenie w elementach regulacji i sterowania, bądź grzałki elektryczne uległy przepaleniu.



**Zabrania się rozkręcania urządzenia bez wcześniejszego schłodzenia i odłączenia od sieci elektrycznej.**

## 4 WSKAZANIA BEZPIECZAŃSTWA I HIGIENY PRACY

Przed przystąpieniem do pracy obsługujący powinien zapoznać się z zasadami:

- bezpiecznej eksploatacji urządzeń elektrycznych,
- pracy w zapleczu kuchennym,
- prawidłowej eksploatacji bema na podstawie niniejszej instrukcji obsługi,
- udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach.

### **Szczególnie ważne jest, aby:**

- 1) Przed montażem urządzenia zdjąć opakowanie, usunąć folię ochronną i upewnić się, czy urządzenie jest w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie użytkować go i zwrócić się do specjalisty. Materiał opakowaniowy nie powinien znajdować się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi potencjalne zagrożenie (torebki plastikowe, deski, gwoździe itp.).
- 2) Instalować urządzenie zgodnie z DTR.
- 3) **Nie dopuszczać do instalacji, wykonywania napraw, regulacji i obsługi osób do tego nieuprawnionych oraz nieprzeszkolonych.**
- 4) Nie wykonywać żadnych przeróbek niezgodnych z dokumentacją bamaru.
- 5) Zwracać uwagę na dzieci w czasie użytkowania bamaru, gdyż nie znają one zasad jego obsługi.
- 6) Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- 7) Uważać aby elektryczne przewody przyłączeniowe nie dotykały gorących części urządzenia lub innych urządzeń grzejnych.
- 8) Zabrudzony zbiornik oczyścić natychmiast po wystudzeniu.
- 9) Nie uderzać w pokrętko.
- 10) W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowej pracy, wyłączyć urządzenie. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane w autoryzowanej stacji serwisowej przez uprawnionych specjalistów.
- 11) Stosować tylko oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie powyższego może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i użytkowników.
- 12) Stosować urządzenie wyłącznie do celów, do jakich je zaprojektowano. Wszelkie inne zastosowania są nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- 13) Podczas obsługi zachować ostrożność i nie dotykać części, z którymi kontakt może spowodować poparzenie.
- 14) Zapewnić odpowiednią wydajność urządzeń wentylacyjnych do odprowadzania oparów.
- 15) W razie skaleczenia, poparzenia lub porażenia prądem elektrycznym, niezwłocznie udzielić pierwszej pomocy.
- 16) **Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem bamaru i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.**

## **5 INSTRUKCJA KONSERWACJI, KONSERWACJA I NAPRAWY**

### **5.1 Konserwacja bieżąca**



**Przed rozpoczęciem czyszczenia, konserwacji i napraw należy odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać aż płyta grzewcza i całe urządzenie wystygnie.**

### **5.1 Konserwacja bieżąca**

Konserwacja bieżąca polega na utrzymywaniu w czystości bamaru, jego otoczenia i pojemników funkcjonalnych oraz naczyń.

- Codziennie po zakończeniu pracy, umyć urządzenie.
- Uzupełniać wodę w zbiornikach.
- W razie konieczności wymienić wodę w zbiornikach bamaru.

W tym celu należy:

- a) Odłączyć bamar od sieci elektrycznej.
  - b) Otworzyć zawór spustowy (rys. 1, 2, 3; poz. 7), zlać wodę ze zbiornika. W przypadku bamarów stołowych w otwór zaworu spustowego należy wcisnąć wylewkę będącą w wyposażeniu bamaru.
  - c) Usunąć pozostałości po produktach spożywczych, wewnątrz zbiorników dokładnie umyć.
  - d) Zamknąć zawory spustowe przed ponownym zalaniem wodą.
  - e) Zbiorniki napełnić ponownie wodą w ilości podanej w tabeli 1.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej myć gorącą wodą z detergentem i wytrzeć do sucha miękką szmatką.
  - Nie używać środków mogących rysować powierzchnie. Nie można stosować także wełny stalowej oraz należy unikać styczności elementów ze stali nierdzewnej ze zwykłą stalą gdyż może to spowodować powstawanie korozji.
  - Dłuższe działanie soli kuchennej oraz jej roztworów, przypraw takich jak musztarda, esencja octowa, przyprawy w kostce może prowadzić także do korozji.
  - Nie wolno używać środków do czyszczenia srebra, wybielaczy oraz środków zawierających chlor.

## 5.2 Konserwacja okresowa

Poza bieżącymi czynnościami konserwacyjnymi, do użytkowania bamaru należy jego okresowa kontrola. Po okresie gwarancji raz na rok należy zlecić dokonanie przeglądu technicznego serwisowi.

## 5.3 Naprawy i remonty

Producent bamarów elektrycznych ŁÓDZKIE ZAKŁADY METALOWE "LOZAMET", poprzez swoją służbę serwisową zapewnia naprawy i przeglądy u odbiorcy oraz przeprowadza naprawy w siedzibie producenta. Wszystkie czynności regulacyjne i naprawcze powinny być wykonywane przez uprawnionego specjalistę.

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe lub niezgodne z zaleceniami podanymi w niniejszej dokumentacji użytkowanie wyrobu.**

**Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji oraz powstałych w wyniku dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.**

## 5.4 Wykaz typowych uszkodzeń i zalecane sposoby naprawy

OBJAWY	PRZYCZYNA	SPOSÓB USUNIĘCIA
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” nie świeci lampka podświetlająca przycisk, nie można załączyć układu grzewczego. Po ustawieniu regulatora temperatury w położenie inne niż „0”, nie zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzałek.	Brak zasilania	Sprawdzić czy jest napięcie w instalacji elektrycznej oraz czy bamar jest podłączony do instalacji. Jeśli bamar nadal nie daje się włączyć należy zgłosić go do naprawy.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci lampka podświetlająca przycisk, można załączyć grzałki regulatorem temperatury ale przy pracy grzałek nie świeci pomarańczowa lampka.	Uszkodzenie lampki	Zgłosić bamar do naprawy. Wymienić uszkodzoną lampkę.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci lampka podświetlająca przycisk oraz po ustawieniu regulatora temperatury w położenie inne niż „0” zapala się pomarańczowa lampka oznaczająca pracę grzałek ale woda w zbiornikach nie nagrzewa się.	Uszkodzenie grzałek elektrycznych	Zgłosić bamar do naprawy. Należy wymienić uszkodzone grzałki.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” świeci się lampka podświetlająca przycisk ale nie można załączyć układu grzewczego regulatorem temperatury, pomarańczowa lampka nie świeci się.	Zadziałał ogranicznik temperatury (rys.1,2,3, poz.19)	1) Zbyt mała ilość wody lub jej brak w zbiorniku patrz p. 3.5. 2) Zadziałanie ogranicznika temperatury oznacza awarię urządzenia. Należy zgłosić urządzenie do naprawy. Należy odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i usunąć uszkodzenie.  Aby ponowne włączenie bamaru było możliwe należy odblokować ogranicznik poprzez wciśnięcie przycisku (rys.1,2,3, poz.19). Odblokowanie ogranicznika temperatury możliwe jest dopiero po schłodzeniu urządzenia.
	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić bamar do naprawy. Wymienić uszkodzony regulator.

## **6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**

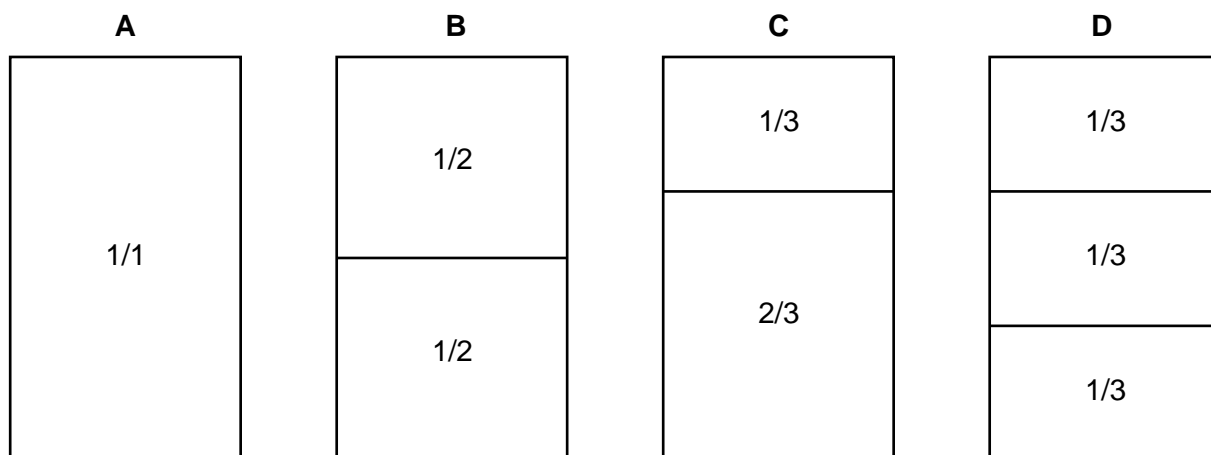
Standardowo bęmar wyposażony jest w:

- Przewód zasilający z wtyczką
- Wylewkę zaworu spustowego – dotyczy tylko bęmarów stołowych
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

## **7 WYPOSAŻENIE DODATKOWE**

### **1) POJEMNIKI FUNKCJONALNE GN**

U producenta bęmarów można kupić pojemniki funkcjonalne o różnych modułach GN. Przy zamawianiu pojemnika należy podać moduł GN i wysokość pojemnika.



<b>Moduł GN</b>	<b>Długość [mm]</b>	<b>Szerokość [mm]</b>	<b>Wysokość [mm]</b>	<b>Pojemność [dm<sup>3</sup>]</b>
<b>1/1</b>	530	325	65	9
			100	14
			150	21
			200	28
<b>2/3</b>	354	325	65	5,5
			100	9
			150	13
			200	18
<b>1/2</b>	325	265	65	4
			100	6,5
			150	9,5
			200	12,5
<b>1/3</b>	325	176	65	2,5
			100	4
			150	5,7
			200	7,8

## 2) PÓŁKI SKŁADANE

Bemary mogą być dodatkowo wyposażone w półkę składaną, którą można na zamówienie zamocować boku bemara z wyjątkiem boku na którym jest panel sterowniczy (rys.5a i 5b).

UWAGA: Przy zamówieniach na bemary wyposażone dodatkowo w półki składane należy dokładnie określić na którym boku ma być zamontowana półka.

Nazwa	Typ	Wymiary [mm]	Masa [kg]	Możliwość montażu do beमारów typów:
<b>PÓŁKA SKŁADANA</b>	MVE.10.13	600 x 400 x 35	2,7	BWW.1GN (MVE.10) ; BWW.2GN (MVE.20) BWW.3GN (MVE.30) ; BWW.4GN (MVE.40) BJW.1GN (MVG.10) ; BJW.2GN (MVG.20) BJW.3GN (MVG.30) ; BJW.4GN (MVG.40)
	MVE.10.23	395 x 400 x 35	1,9	BWW.1GN (MVE.10) BJW.1GN (MVG.10)
	MVE.20.23	730 x 400 x 35	4,0	BWW.2GN (MVE.20) BJW.2GN (MVG.20)
	MVE.30.23	1065 x 400 x 35	4,7	BWW.3GN (MVE.30) BJW.3GN (MVG.30)
	MVE.40.23	1400 x 400 x 35	5,8	BWW.4GN (MVE.40) BJW.4GN (MVG.40)

## 8 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	Rysunek	Pozycja
Panel z grzałką	MV.C.10.03.03.00.10	1, 2, 3 4	4 9
Grzałka 700 W	FV.A.26.01.02.00.0	4	4
Regulator temperatury 30 ÷ 95°C	55.13219.330 (EGO)	4	7
Ogranicznik temperatury 137°C	710V 1696 (Emerson)	4	6
Pokrętko regulatora temperatury	591.941 - PA6 czarny (Riel)	1, 2, 3	10
Uchwyt zaciskowy – 2 sztuki	060.050.67.0 DZE - Klemme	3	12
Wspornik	AO.A.02.06.00.02.0	3	15
Rura	MV.G.10.01.00.05.0	3	16
Zespół jezdny	357a29K125rZLD As Rollen	3	13
Zespół jezdny z hamulcem	357h29K125rZLD As Rollen	3	14
Ekspander - przedłużacz RM75 (M12)	RM75 (M12)	3	13,14
Stopa regulowana „30” PA66	MV.A.10.00.00.00.0/C29	1, 2	17
Zawór kulowy do wody G ½ ”	JFA-1492.01	1, 2, 3	7
Lampka sygnalizacyjna	LO24500NAC (pomarańczowy)	1, 2, 3	11
Łącznik klawiszowy	S6053AL	1, 2, 3	9
Stycznik – dotyczy tylko beमारów 3GN1/1 i 4GN1/1	K1-09D10 230 Benedict	-	-
Wspornik GN-ów, 30mm	MV.E.10.00.00.01.0	1,2,3	18
Wspornik GN-ów, 35mm	GV.N.20.03.00.01.0	1,2,3	18

## **9 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW**

**RYSUNEK 1** - Ogólny widok bamaru stołowego BSN (MVF)

**RYSUNEK 2** - Ogólny widok bamaru wolnostojącego BWW (MVE)

**RYSUNEK 3** - Ogólny widok bamaru jezdnego BJN (MVG)

**A** przyłączy instalacji elektrycznej



przyłączy przewodu ekwipotencjalnego

- |     |                                 |     |                                   |
|-----|---------------------------------|-----|-----------------------------------|
| 1.  | Konstrukcja nośna               | 12. | Ślepe gniazdo – uchwyt zaciskowy  |
| 2.  | Panel sterowniczy               | 13. | Zespół jezdny                     |
| 3.  | Zbiornik                        | 14. | Zespół jezdny z hamulcem          |
| 4.  | Panel z grzałką                 | 15. | Wspornik                          |
| 5.  | Ośłona dolna                    | 16. | Rura                              |
| 6.  | Półka                           | 17. | Stopa regulowana                  |
| 7.  | Zawór kulowy do wody G ½ ”      | 18. | Wspornik pojemników GN            |
| 8.  | Przewód zasilający              | 19. | Przycisk ogranicznika temperatury |
| 9.  | Przycisk klawiszowy             |     |                                   |
| 10. | Pokrętło regulatora temperatury |     |                                   |
| 11. | Lampka sygnalizacyjna           |     |                                   |

**RYSUNEK 4** - Rozmieszczenie elementów układu grzewczego pod zbiornikiem.

- |    |                                 |     |  |
|----|---------------------------------|-----|--|
| 1. | Konstrukcja nośna               | 8.  | Pokrętło regulatora temperatury                      |
| 2. | Panel sterowniczy               | 9.  | Panel z grzałką                                      |
| 3. | Zbiornik                        | 10. | Kołki gwintowane i nakrętki mocujące panel z grzałką |
| 4. | Grzałka                         | 11. | Czujnik regulatora temperatury                       |
| 5. | Ośłona dolna                    | 12. | Czujnik ogranicznika temperatury                     |
| 6. | Regulator temperatury 30 ÷ 95°C |     |  |
| 7. | Ogranicznik temperatury 137°C   |     |  |

**RYSUNEK 5a, 5b** - Wyposażenie dodatkowe. Półki składane.

**RYSUNEK 6** - Schemat elektryczny bamarów:

**BWW.1GN, BSW.1GN, BJW.1GN** (MVE.10, MVF.10, MVG.10)

**RYSUNEK 7** - Schemat elektryczny bamarów:

**BWW.2GN, BSW.2GN, BJW.2GN** (MVE.20, MVF.20, MVG.20)

**RYSUNEK 8** - Schemat elektryczny bamarów:

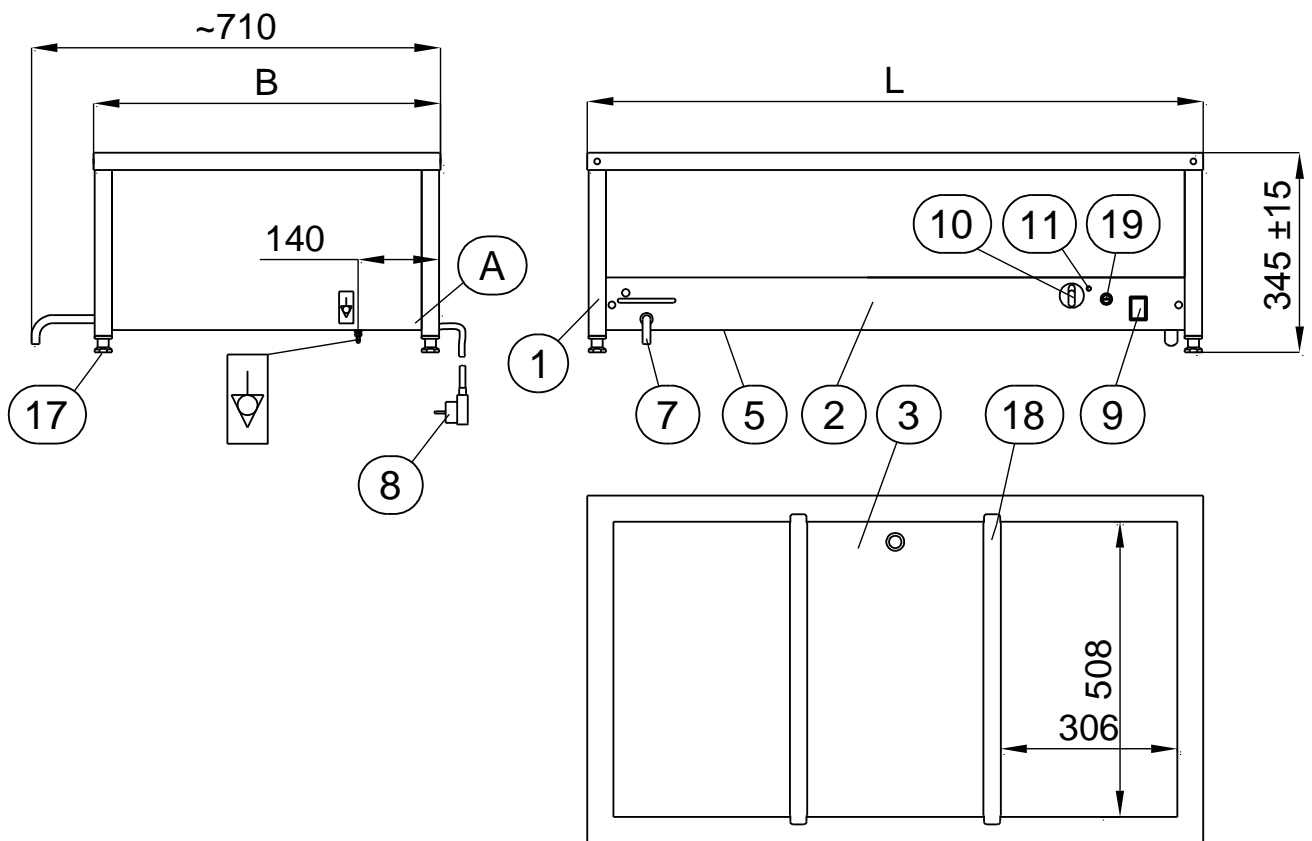
**BWW.3GN, BSW.3GN, BJW.3GN** (MVE.30, MVF.30, MVG.30)

**RYSUNEK 9** - Schemat elektryczny bamarów:

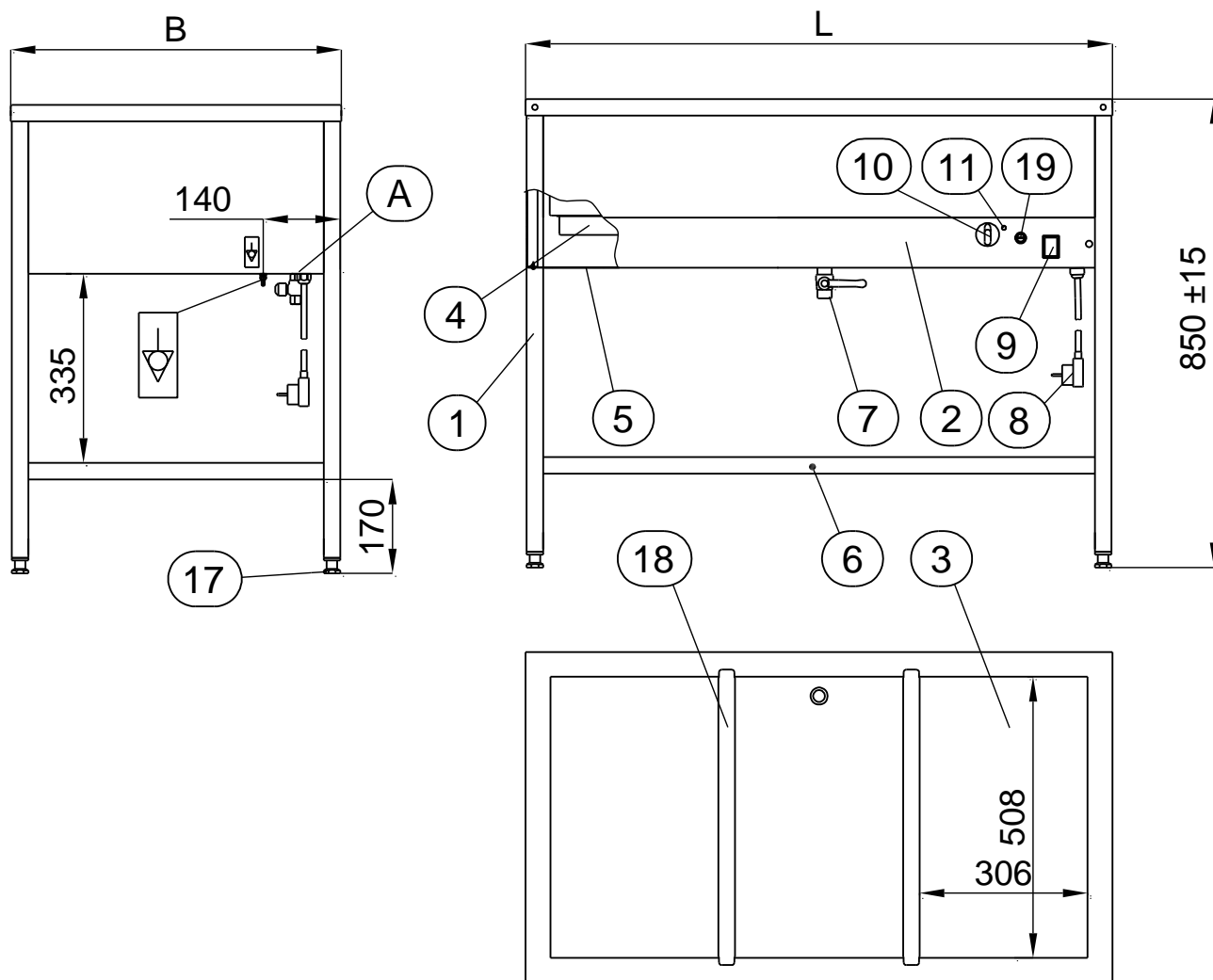
**BWW.4GN, BSW.4GN, BJW.4GN** (MVE.40, MVF.40, MVG.40)

**Opis schematów:**

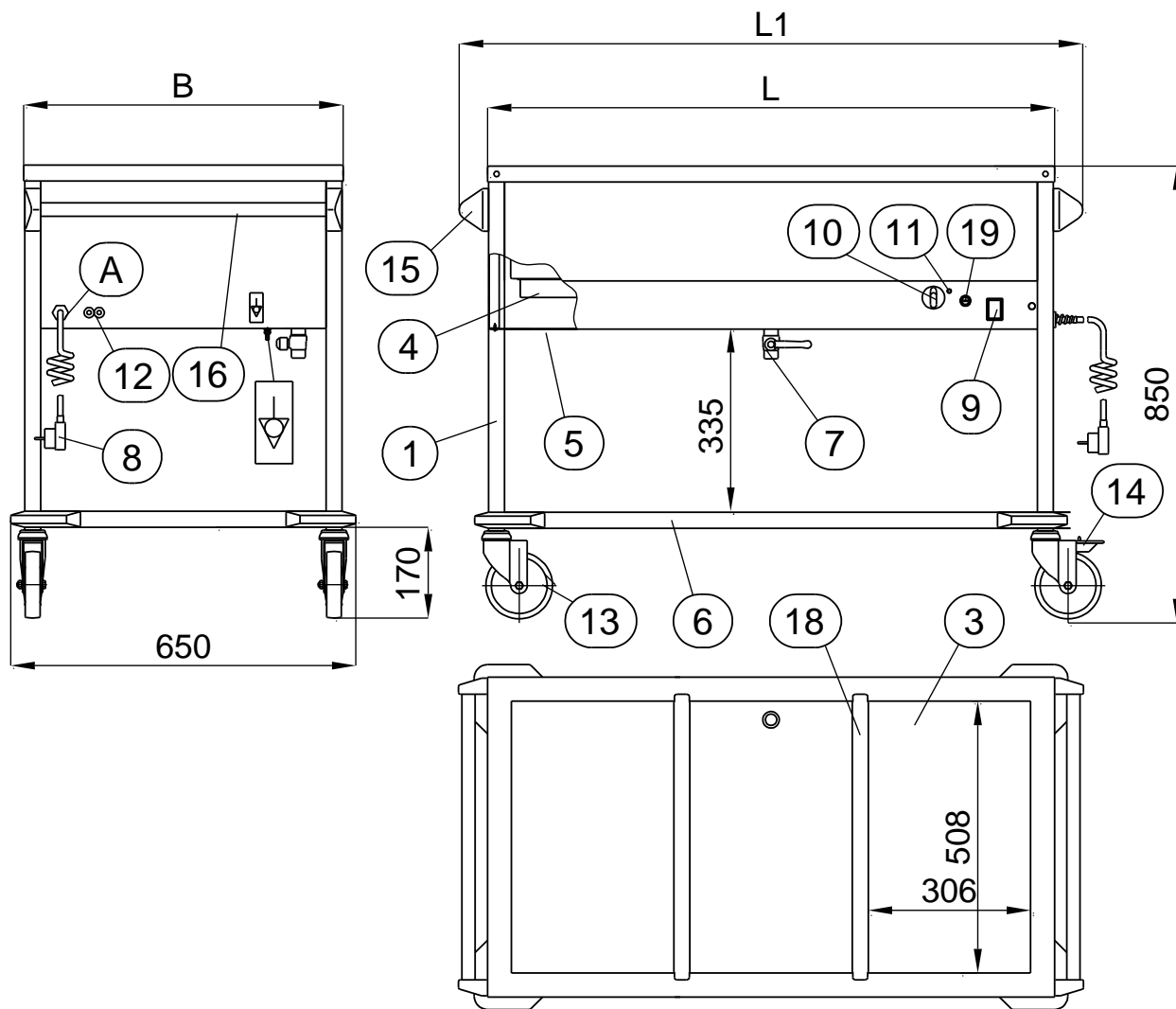
- B1 – ogranicznik temperatury 137°C
- B2 – regulator temperatury 30 - 90°C
- E1, E2, E3, E4 – grzałka 700W
- H1 – lampka sygnalizacyjna pomarańczowa
- K1 – stycznik
- Q1 – Wyłącznik klawiszowy główny
- X1 – Listwa przyłączeniowa



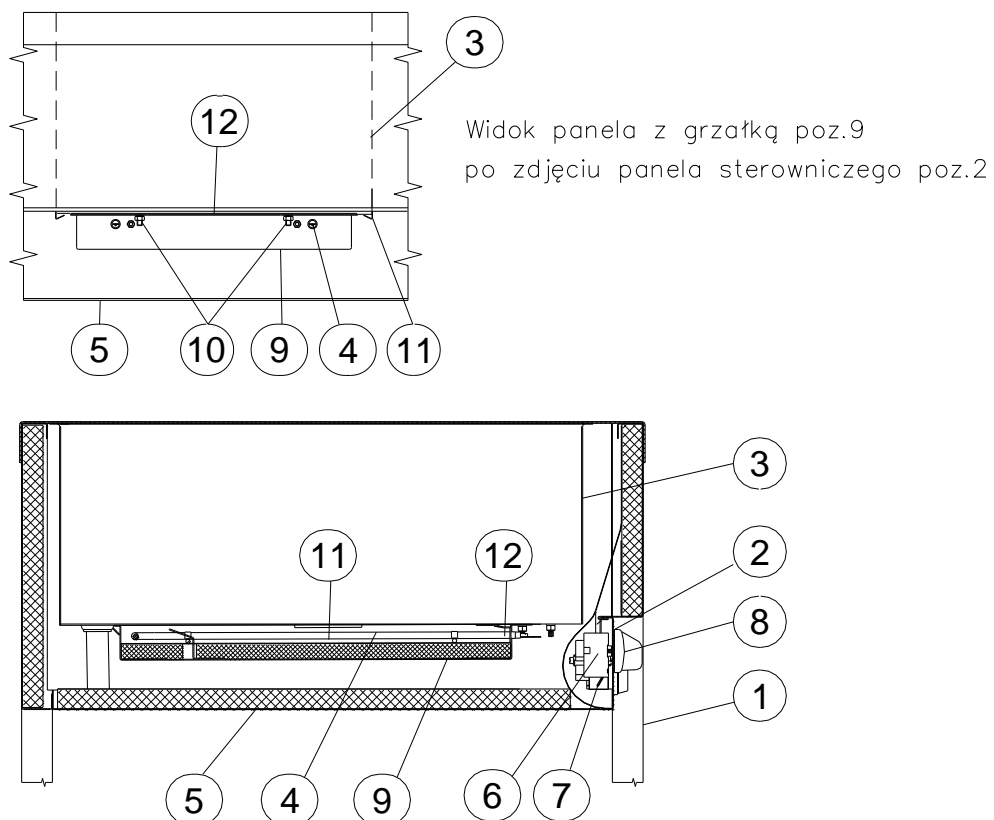
Rysunek 1 - Ogólny widok biamaru wolnostojącego BWW (mVF)



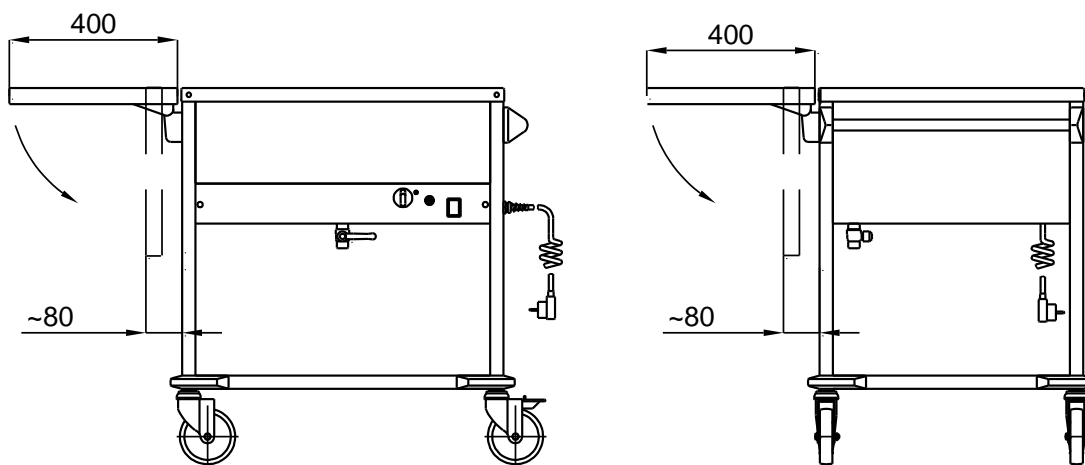
Rysunek 2 - Ogólny widok biamaru stołowego BSW (mVE)



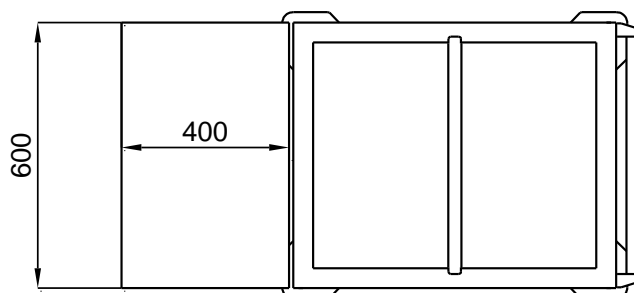
Rysunek 3 - Ogólny widok białego jeźdźca B JW (mvg)



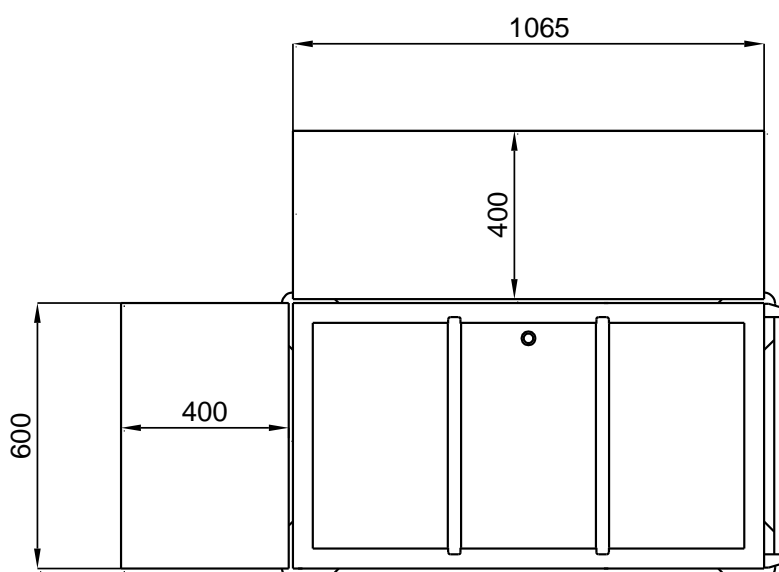
Rysunek 4 - Rozmieszczenie elementów układu grzewczego pod zbiornikiem



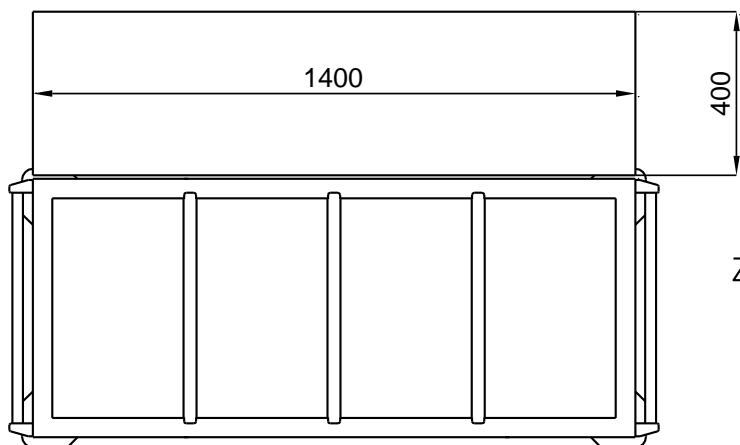
BEMAR Z PÓLKĄ  
SKŁADANĄ MVE.10.13



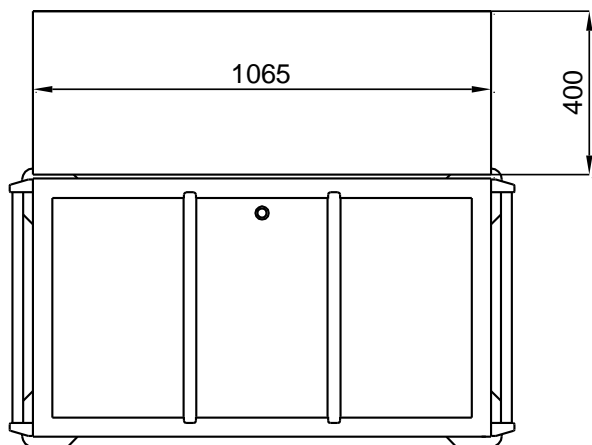
BEMAR Z PÓLKAMI SKŁADANYMI  
MVE.10.13 I MVE.30.23



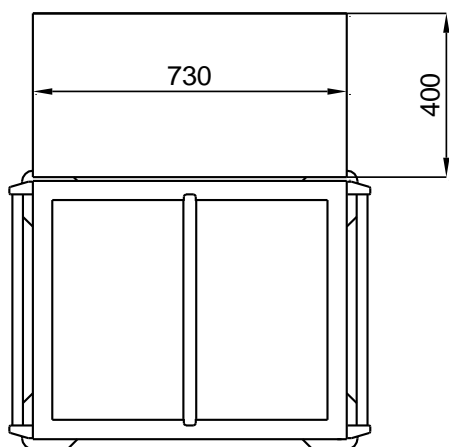
Rysunek 5a - Wyposażenie dodatkowe. Półki składane



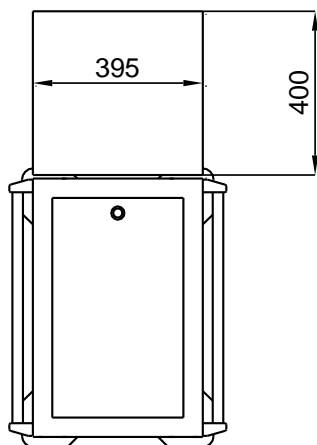
BEMAR 4x GN1/1  
Z PÓŁKĄ SKŁADANĄ MVE.40.23



BEMAR 3x GN1/1  
Z PÓŁKĄ SKŁADANĄ MVE.30.23

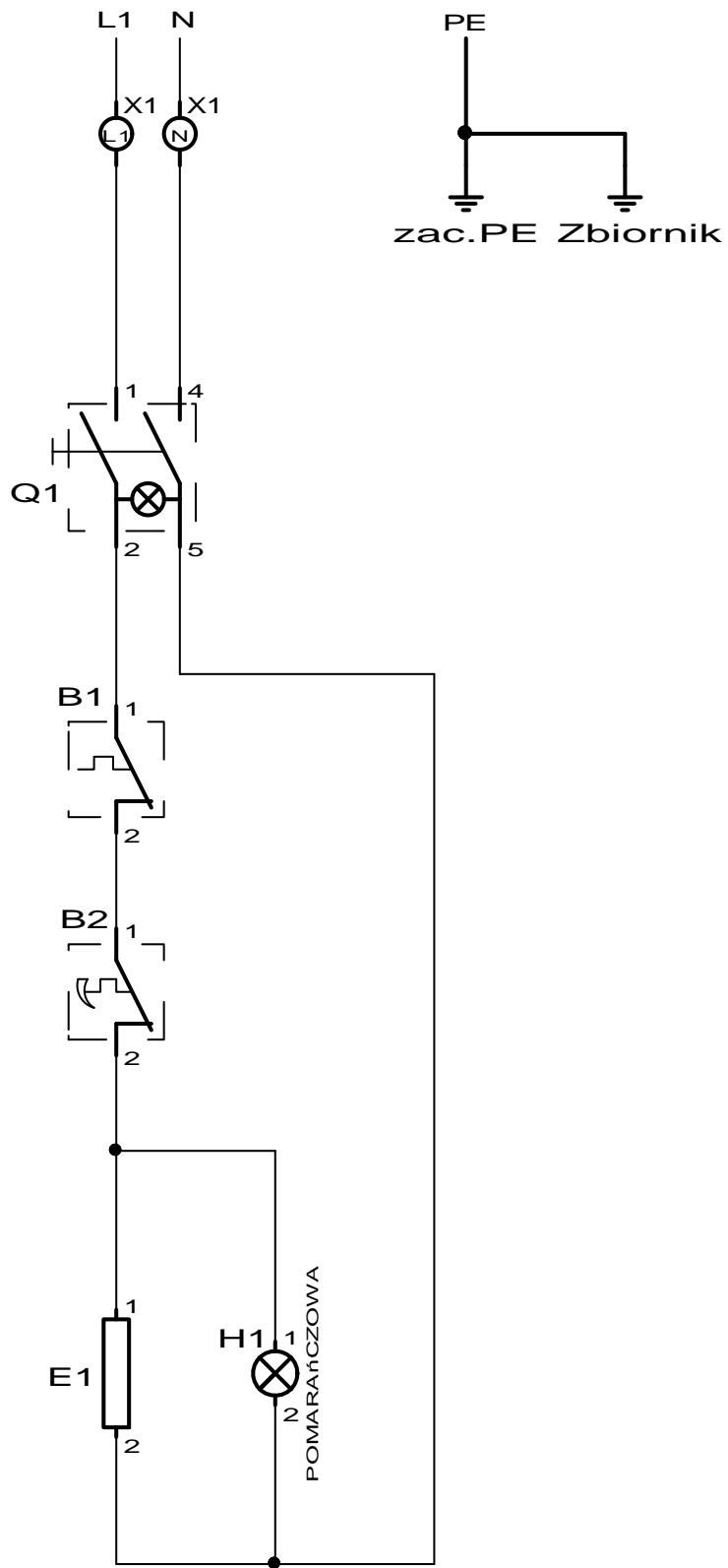


BEMAR 2x GN1/1  
Z PÓŁKĄ SKŁADANĄ MVE.20.23

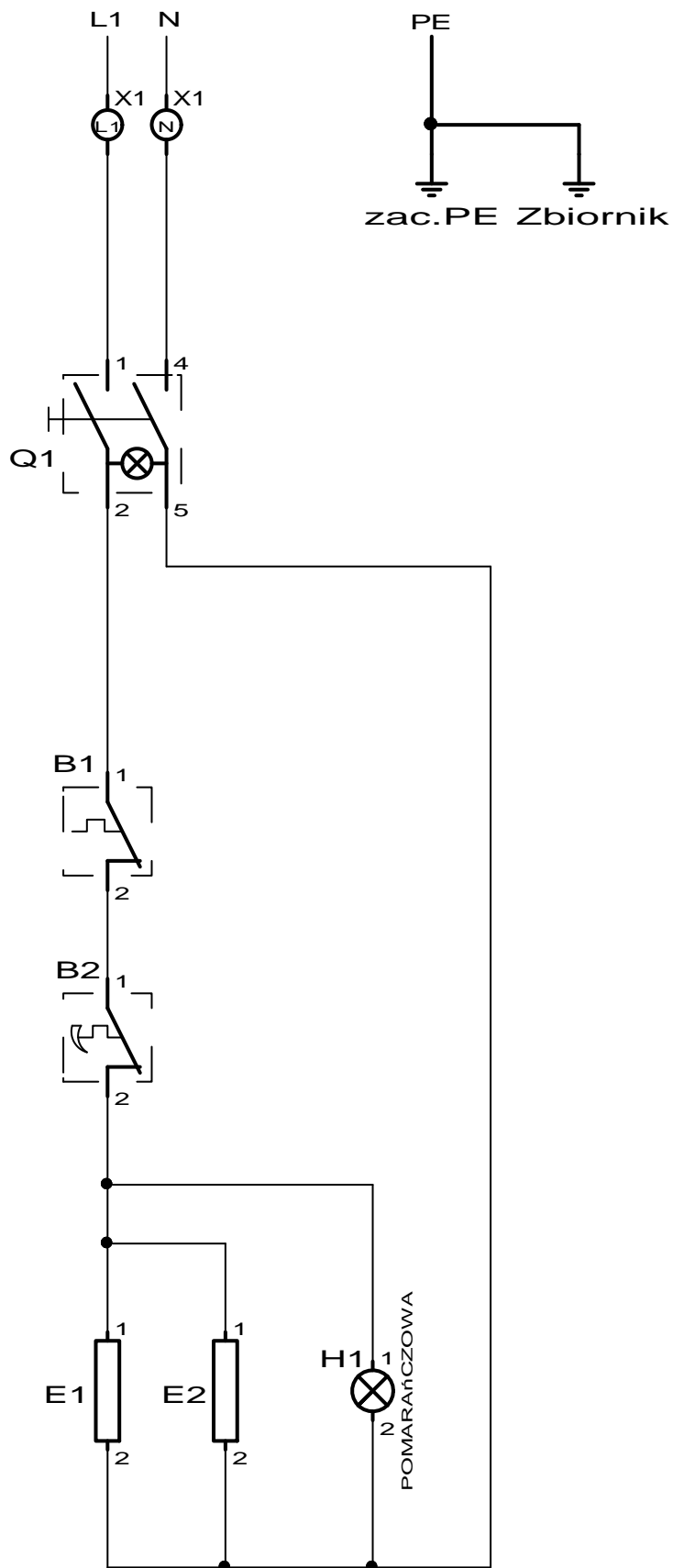


BEMAR 1x GN1/1  
Z PÓŁKĄ SKŁADANĄ MVE.10.23

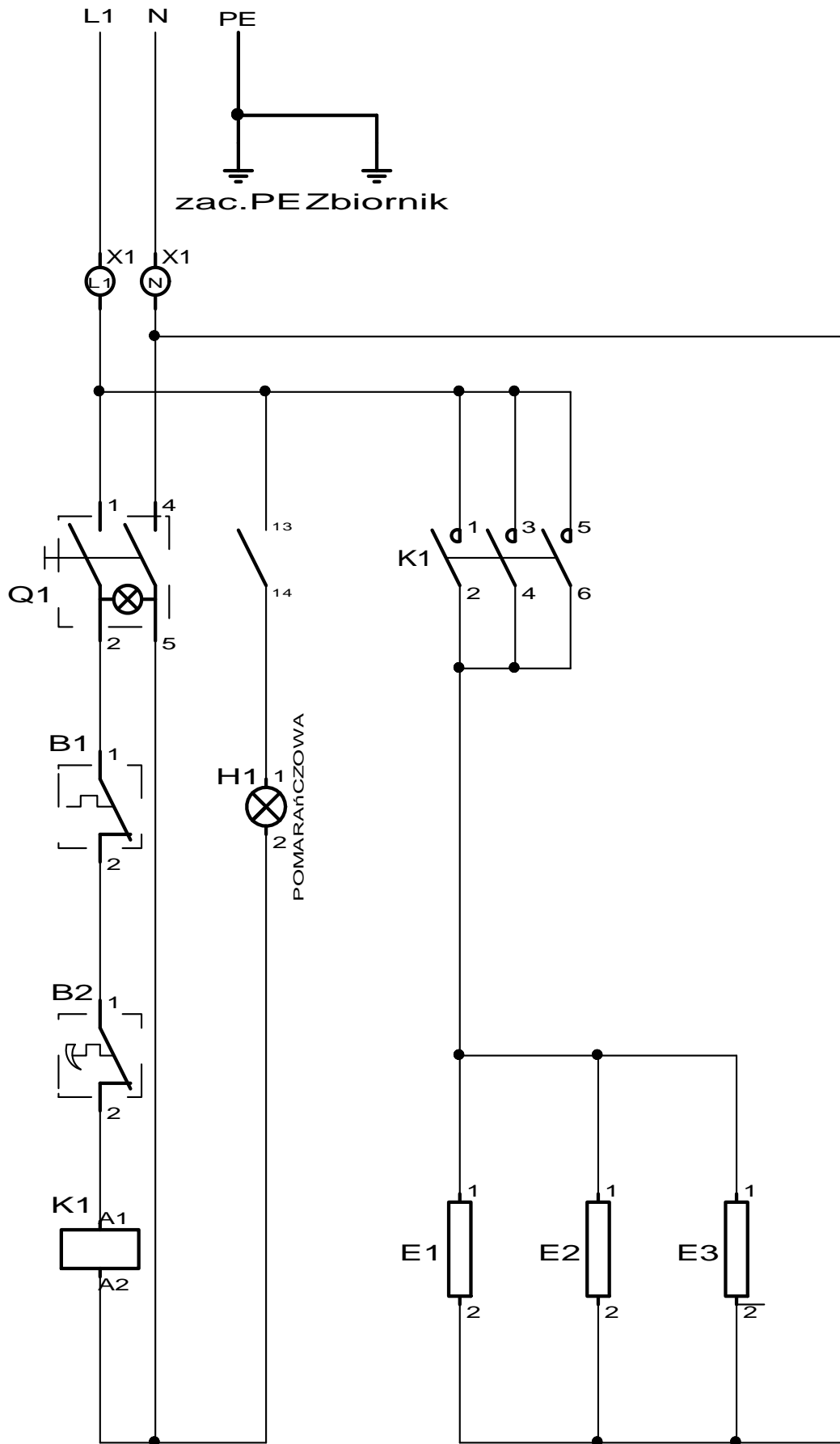
Rysunek 5b - Wyposażenie dodatkowe. Półki składane



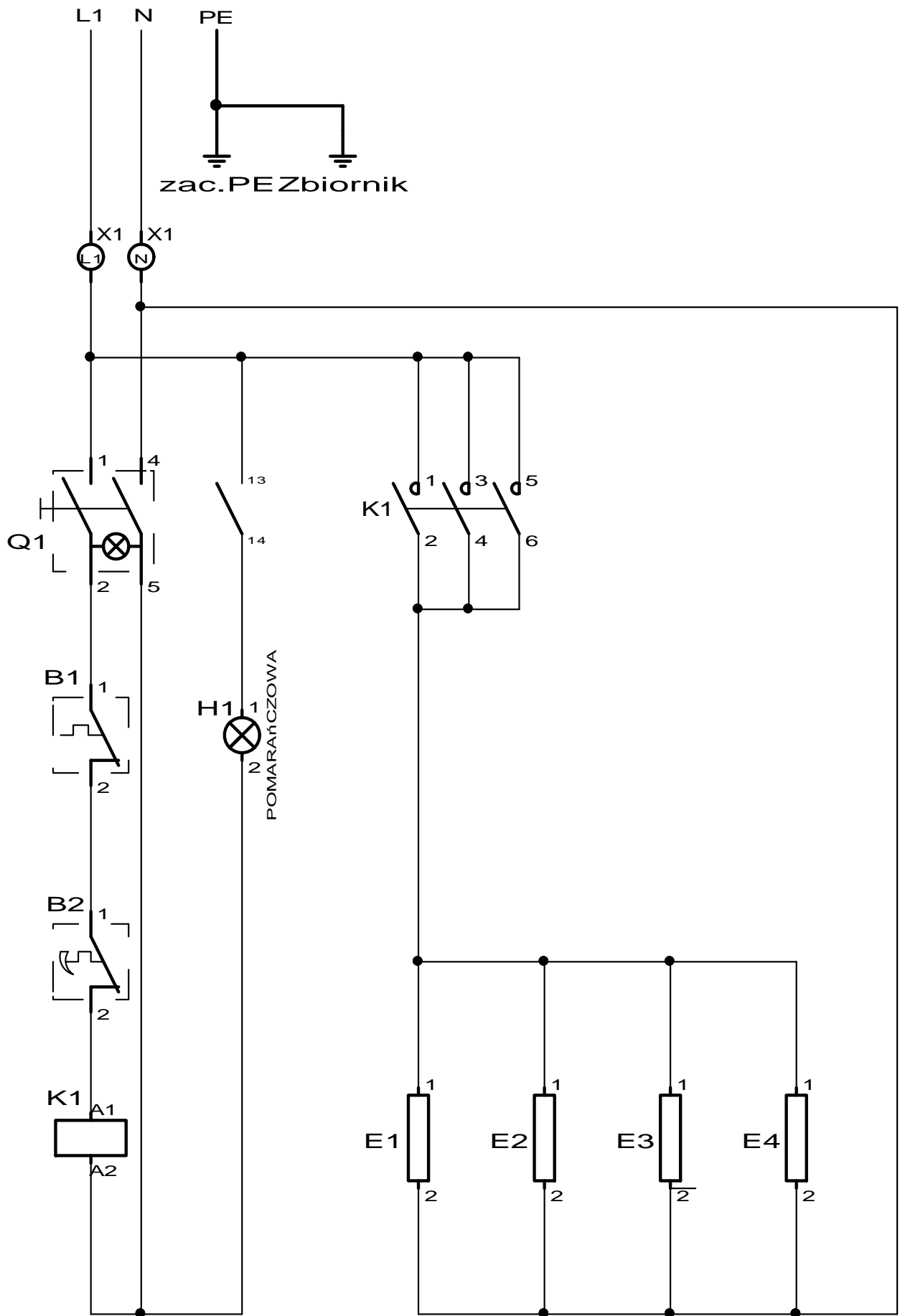
Rysunek 6 - Schemat elektryczny bemałów:  
 BWW.1GN, BSW.1GN, BJW.1GN (MVE.10, MVF.10, MVG.10)



Rysunek 7 - Schemat elektryczny bemałów:  
 BWW.2GN, BSW.2GN, BJW.2GN (MVE.20, MVF.20, MVG.20)



Rysunek 8 - Schemat elektryczny bमारों:  
 BWW.3GN, BSW.3GN, BJW.3GN (MVE.30, MVF.30, MVG.30)



Rysunek 9 - Schemat elektryczny bemarów:  
 BWW.4GN, BSW.4GN, BJW.4GN (MVE.40, MVF.40, MVG.40)



## **WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.