

0515129

Низкотемпературные печи серии "Истома"  
LTO-190MS, LTO-190M и шкаф для хранения  
НС-190M

ПАСПОРТ



TM 1665.00.00.000 СБ LTO-190MS ISTOMA  
TM 1666.00.00.000 СБ LTO-190M ISTOMA LIGHT  
TM 1667.00.00.000 СБ НС-190M ISTOMA HOLD  
2014

# 1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Печь предназначена для деликатного приготовления, хранения и копчения продуктов.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Параметр	<b>LTO-190S ISTOMA</b>	<b>LTO-190 ISTOMA LIGHT</b>	<b>HC-190 ISTOMA HOLD</b>
1	Установочная мощность, кВт	2,8кВт	2,55кВт	1,7кВт
2	Номинальное напряжение, В	220	220	220
3	Частота, Гц	50	50	50
4	Масса, кг	80	80	80
5	Габаритные размеры, мм	Длина 660 Ширина 800 Высота 830		

## 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В обязательный комплект поставки входят:

- печь, собранная согласно конструкторской документации;
- Полка-решетка длинная – 2 шт.
- контейнер для щепы – 1 шт. (не входит в комплект для **LTO-190 ISTOMA LIGHT** и **HC-190 ISTOMA HOLD**)
- Поддон – 1 шт.
- съемный жироборник – 1 шт.
- колесо диам. 75 мм – 4 шт.
- эксплуатационная документация (паспорт или инструкция по эксплуатации).

## 4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

4.1 Печь низкотемпературного приготовления электрическая LTO-190MS ISTOMA рис .1, вместимость 6GN2/1, объем камеры 190л. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод низкотемпературного приготовления сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения. Печь имеет интуитивно понятное электромеханическое управление, которое включает таймер приготовления на 12 часов поз.2, термостат приготовления (от 60 до +140С) поз. 3, термостат хранения (от 30С до +90С) поз. 4, таймер копчения на 1 час поз. 5. Печь позволяет осуществлять горячее и холодное копчение. Внутренний размер камеры 650x520x660мм. В камере установлены 6 пар направляющих под GN2/1 с шагом 65мм.

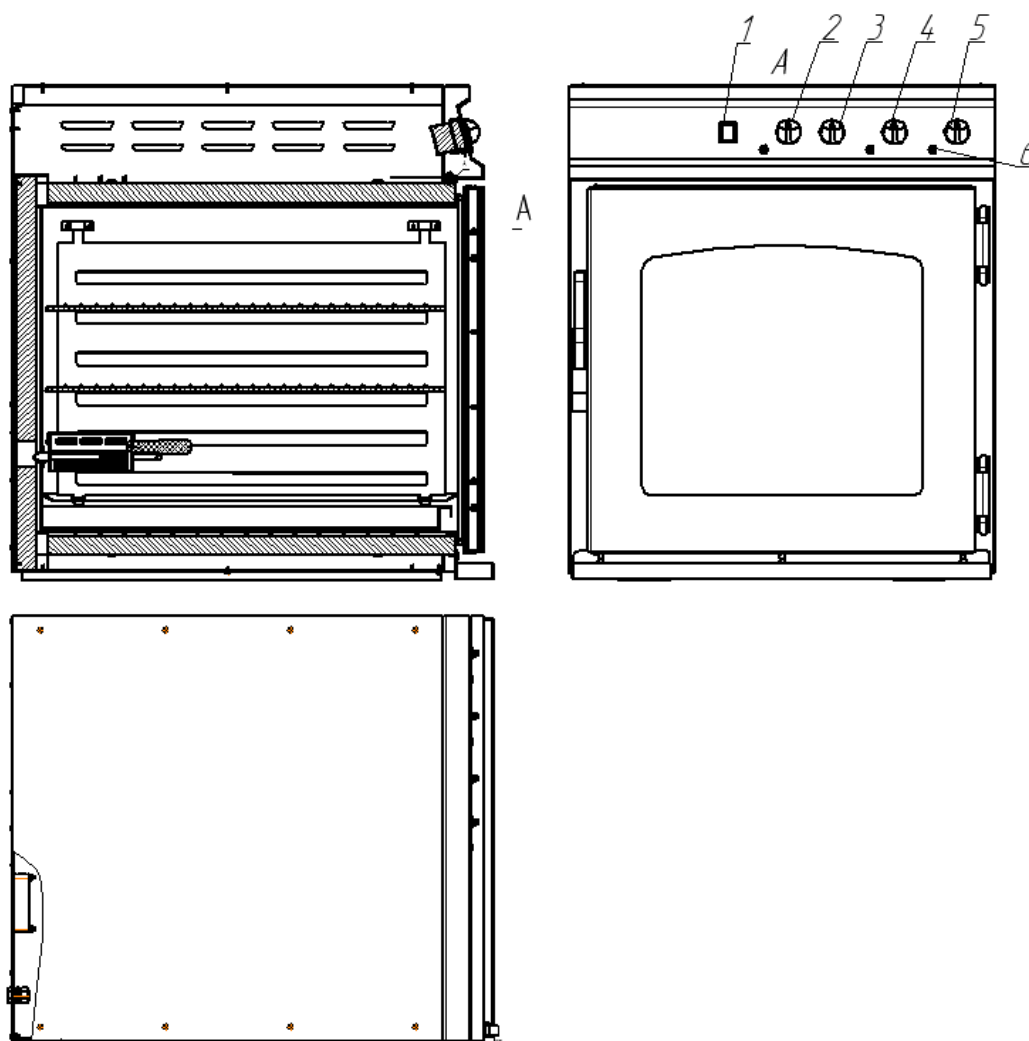


Рис. 1 LTO-190MS ISTOMA

На рис. 2 представлена печь LTO-190M ISTOMA LIGHT. Отличие состоит в том, что в ней нет функции копчения. Соответственно управление печи включает таймер приготовления на 12 часов поз.2, термостат приготовления (от 60 до +140С) поз. 3, термостат хранения (от 30С до +90С) поз. 4.

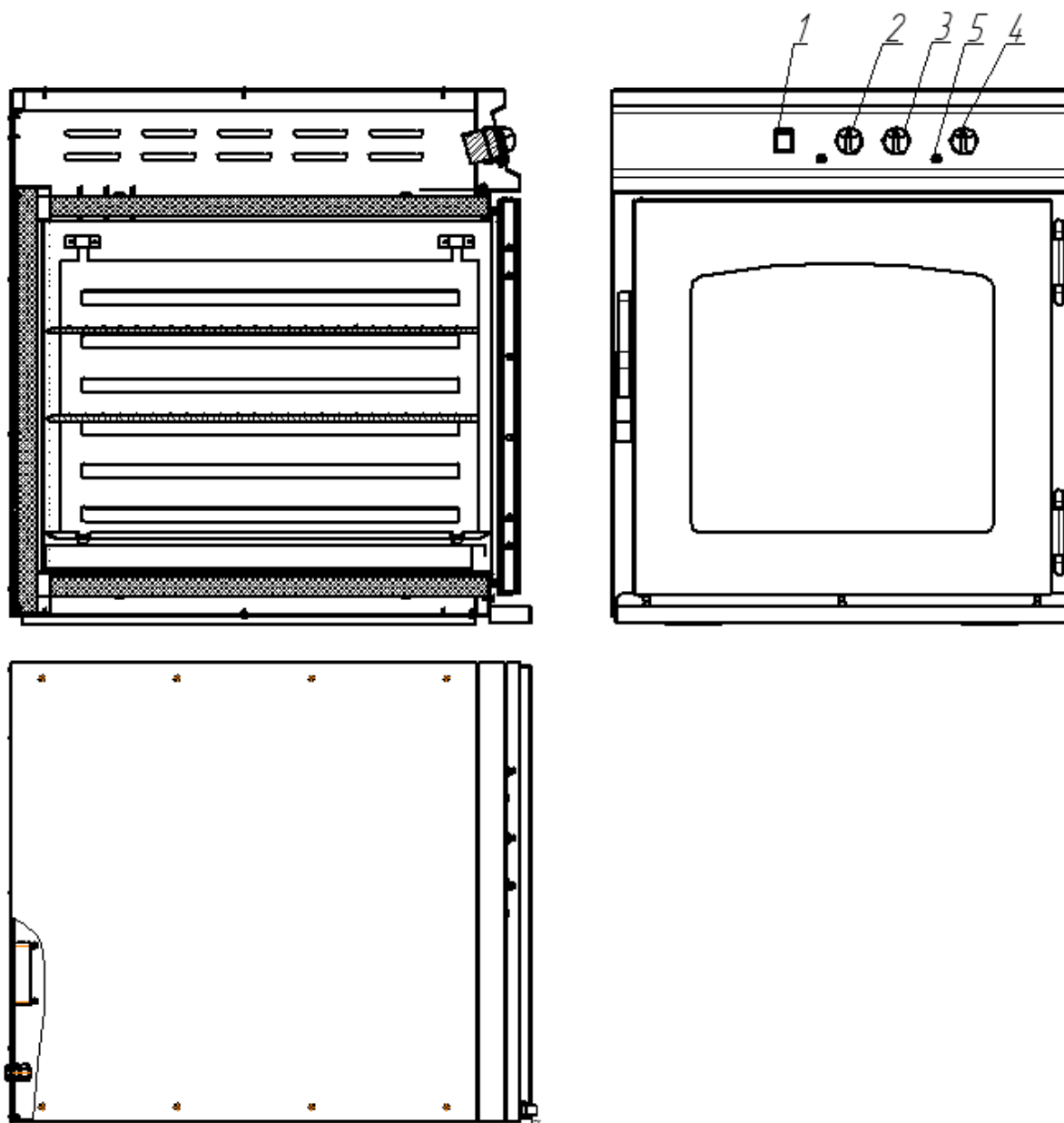


Рис. 2 LTO-190M ISTOMA LIGHT

На рис. 3 представлен шкаф HC-190M ISTOMA HOLD. Отличие состоит в том, что в ней нет функции копчения и приготовления. Соответственно управление шкафа включает термостат хранения (от 30С до +90С) поз. 2.

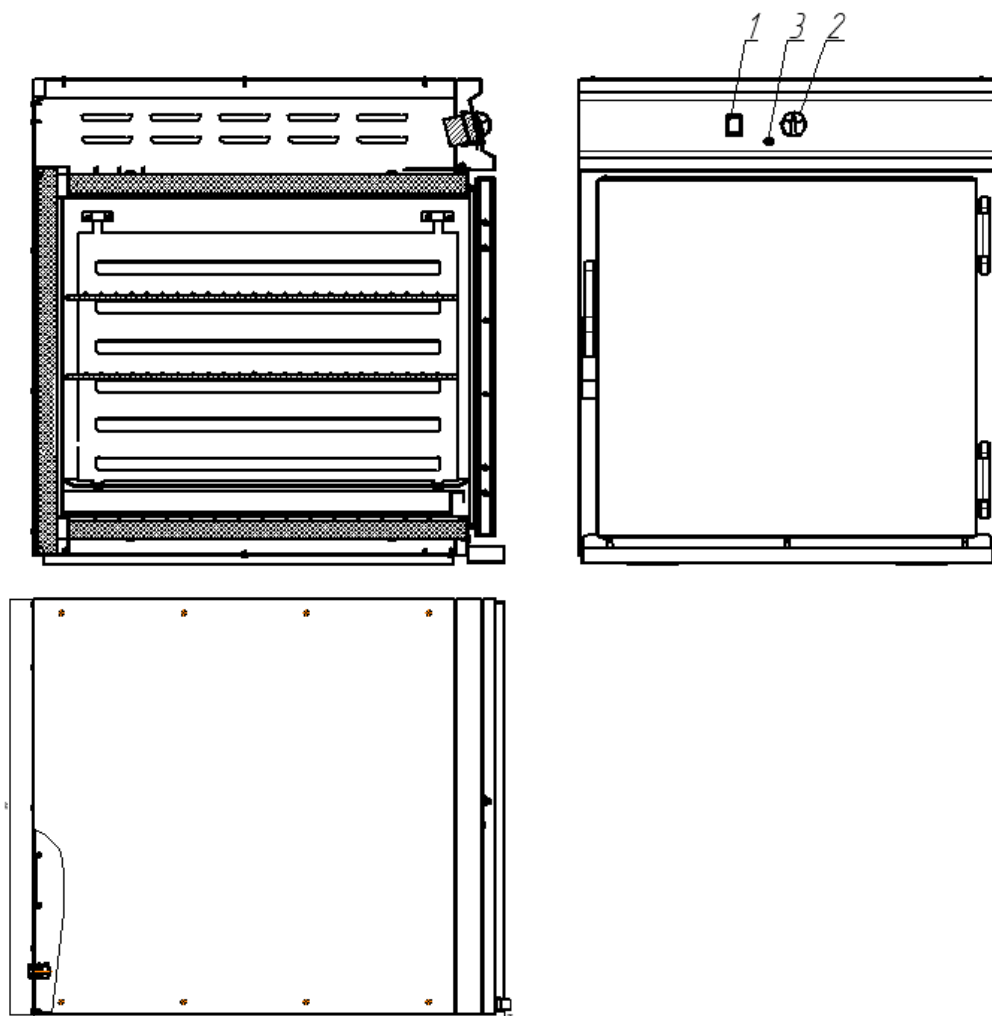


Рис. 3 **HC-190M ISTOMA HOLD**

## 4.2 Подготовка к работе

- Распакуйте печь, проверьте комплект поставки.

Удалите защитную пленку с металлических поверхностей (при ее наличии).

## 4.3 Принцип работы.

*Для LTO-190S ISTOMA:*

1. Подключить к сети 220 В. **Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать бытовые источники напряжения (розетки). Подключать следует только через устройство защитное отсекающее (УЗО), или автомат, рассчитанный на нагрузку до 20 А. (С20)
2. Кнопкой поз.1 включить печь. Существует три режима работы печи, а именно:

*1-копчение*

*2-приготовление*

*3-хранение*

Копчение полностью не зависимо, можно включить в любой момент времени, вместе с любым другим режимом. При включении режима загорится соответствующая сигнальная лампа

поз.6 **ВНИМАНИЕ!!! ОПИЛКИ ОБЯЗАТЕЛЬНО НУЖНО ЗАГРУЖАТЬ ВЛАЖНЫМИ, НО НЕ МОКРЫМИ!!! (ИСКЛЮЧИТЬ ПОПАДАНИЕ ВОДЫ НА ТЭН)** **Запрещается снимать лоток с опилками и устанавливать новый лоток на горячий ТЭН**

**Тэн для копчения 250 Вт является расходным комплектующим, гарантия на него не распространяется.**

Приготовление. За этот режим отвечает терморегулятор 140 град. поз. 3, таймер на 12 часов поз. 2.

Хранение. За этот режим отвечает терморегулятор 60-90 град поз. 4. Режим хранения включается включаться автоматически, по истечении времени приготовления.

«Т.е. Мы задали 3 часа приготовления при температуре 140 град, задали температуру хранения 60 град. В течение трех часов будет идти готовка при температуре 140 градусов, а затем печь автоматически переключиться на режим хранения при температуре 60 град на неограниченное время, пока мы сами ее не выключим.»

*Для LTO-190 ISTOMA LIGHT*

3. 1. Подключить к сети 220 В. **Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать бытовые источники напряжения (розетки). Подключать следует только через устройство защитное отсекающее (УЗО), или автомат, рассчитанный на нагрузку до 20 А. (С20)

2. Кнопкой поз.1 включить печь. Существует два режима работы печи, а именно:

*1-приготовление*

*2-хранение*

Приготовление. За этот режим отвечает терморегулятор 140 град. поз. 3, таймер на 12 часов поз. 2.

Хранение. За этот режим отвечает терморегулятор 60-90 град поз. 4. Режим хранения включается включаться автоматически, по истечении времени приготовления.

«Т.е. Мы задали 3 часа приготовления при температуре 140 град, задали температуру хранения 60 град. В течение трех часов будет идти готовка при температуре 140 градусов, а затем печь автоматически переключиться на режим хранения при температуре 60 град на неограниченное время, пока мы сами ее не выключим.»

### ***Для HC-190 ISTOMA HOLD***

1. Подключить к сети 220 В.

3. Кнопкой поз.1 включить шкаф.

Хранение. За этот режим отвечает терморегулятор 60-90 град поз. 2. Режим хранения включается включаться автоматически, по истечении времени приготовления.

## **5. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ**

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Во избежание поражения электрическим током, не погружайте электрический кабель, вилку кабеля или любые части изделия в воду или в какую-либо другую жидкость.
- Не оставляйте горячую печь без присмотра с открытой дверцей.
- Отсоедините электрический кабель от источника электрической энергии, если печь не используется, а также перед чисткой. Для того, чтобы отсоединить, установите переключатель в положение «Выкл.». Выньте вилку из розетки. Дайте остыть, прежде чем начнёте класть внутрь печи или вынимать из неё какие-либо части.
- Не разрешается эксплуатация любого оборудования, у которого повреждены электрический кабель или вилка.
- Пользование приспособлениями, не рекомендованными заводом-изготовителем оборудования, может привести к травме.
- Не допускайте, чтобы электрический кабель свисал с кромки стола или касался горячих поверхностей.
- Будьте особенно внимательны при перемещении оборудования, в котором находится горячий жир или другая горячая жидкость.
- Не разрешается применять оборудование для любых целей, кроме как по

прямому назначению.

- Не разрешается пользоваться печью, когда она влажная.
- В данном оборудовании не разрешается использовать такое топливо, как брикеты древесного угля.
- Во избежание поражения электрическим током подключайте только к заземлённой розетке.
- Для чистки данного изделия не применяйте порошковые чистящие средства.
- Обслуживание данного изделия должен выполнять сервисный центр
- Запрещается снимать лоток с опилками и устанавливать новый лоток на горячий ТЭН
- Максимальная температура приготовления в печи не должна превышать 140\*С.









## 7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Аппарат может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта.

Аппарат в упаковке может храниться в закрытых не отапливаемых помещениях с условиями хранения 3 по ГОСТ15150.

## 8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство о приемке		
(Наименование)	(Обозначение)	№ _____ (Заводской номер)
изготовлен(а) и принят(а) в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан(а) годным(ой) для эксплуатации.		
Инженер ОТК		
МП _____ Личная подпись _____ число, месяц, год	_____ Расшифровка подписи	

## 9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу печи 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.

**Тэн для копчения 250 Вт является расходным комплектующим, гарантия на него не распространяется.**

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Предприятие-изготовитель не несет ответственности в случае повреждения аппарата произошедшего по вине потребителя.

Предприятие-изготовитель имеет право вносить изменения в конструкцию печи.

## 10. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 170100, г.Тверь, ул. Индустриальная, д.11,

ООО «НПО Тверьторгмаш»,

www.npo-ttm.ru

Тел. +7 (4822) 77-81-73





МГУТУ



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**  
Главный Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора Минобороны России

(наименование территориального органа)

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ 77.МО.01.515.П.010750.12.09 от 01.12.2009 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что продукция:  
Печи электрические: "SMAK", "BIG SMAK", "Genacvale", "ISTOMA", "ISTOMA-E"

изготовленная в соответствии  
ТУ 5151-007-74387948-2007

**СООТВЕТСТВУЕТ (НЕ СООТВЕТСТВУЕТ)** санитарным правилам  
(ненужное зачеркнуть, указать полное наименование государственных санитарно-эпидемиологических  
правил и нормативов):

ГН 2.3 3.972-00 "ПДК химических веществ, выделяющихся из материалов контактирующих с  
пищевыми продуктами", МСанПИН 001-96

Организация-изготовитель

ООО "НПО Тверьторгмаш", 170040, Тверская обл., г. Тверь, пр-кт 50 лет Октября, 45(Российская  
Федерация)

Получатель санитарно-эпидемиологического заключения

ООО "НПО Тверьторгмаш", 170040, Тверская обл., г. Тверь, пр-кт 50 лет Октября, 45(Российская  
Федерация)

Основанием для признания продукции, соответствующей (не соответствующей)  
санитарным правилам, являются (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование  
учреждения, проводившего исследование, другие рассмотренные документы):

Протокол испытаний № 93-П от 21.10.2009 г. Филиал ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в г.  
Москве" в Зеленоградском административном округе г. Москвы, Испытательный центр  
ГСЭН.RU.ЦОА.021/10, Государственный реестр № РОСС RU.0001.510438

№ 2819965