



Łódzkie Zakłady Metalowe LOZAMET Spółka z o.o.

91-202 Łódź, ul. Warecka 5  
telefon: (042) 613 40 00  
fax: (042) 613 40 09  
fax: (042) 613 40 10  
internet: [www.lozamet.com.pl](http://www.lozamet.com.pl)  
e-mail: [lozamet@lozamet.com.pl](mailto:lozamet@lozamet.com.pl)  
[info@lozamet.com.pl](mailto:info@lozamet.com.pl)

## *DOKUMENTACJA TECHNICZNO-RUCHOWA*

# **BEMARY ZE WSPÓLNYM ZBIORNIKIEM**

### **BEMARY STOŁOWE**

Typ: **BSW.1GN** (BS.4.1/S)  
**BSW.2GN** (BS.8.1/S)  
**BSW.3GN** (BS.11.1/S)  
**BSW.4GN** (BS.14.1/S)

### **BEMARY WOLNOSTOJĄCE**

Typ: **BWW.1GN** (BW.4.1/S)  
**BWW.2GN** (BW.8.1/S)  
**BWW.3GN** (BW.11.1/S)  
**BWW.4GN** (BW.14.1/S)

### **BEMARY JEZDNE**

Typ: **BJW.1GN** (BW.4.5/S)  
**BJW.2GN** (BW.8.5/S)  
**BJW.3GN** (BW.11.5/S)  
**BJW.4GN** (BW.14.5/S)



Dotyczy wyrobów od numeru seryjnego: 7883  
do numeru seryjnego: 8624

# 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 bemału do pracy.....	5
3.2	Uruchomienie bemału. Próbnny rozruch.....	5
3.3	Czynności podczas pracy.....	5
3.4	Czynności po zakończeniu pracy.....	5
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
5.2	Konserwacja okresowa.....	7
5.3	Naprawy i remonty .....	7
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 wolnostojące, bemary stołowe oraz bemary na kółkach są nowoczesnymi urządzeniami gastronomicznymi przeznaczonymi do utrzymywania w stanie gorącym uprzednio przygotowanych potraw. Dodatkowo bemary na kółkach przeznaczone są do przewożenia tych potraw, talerzy, zastawy stołowej i innego sprzętu.

## **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>
	<b>BS.4.1/S</b>	<b>BS.8.1/S</b>	<b>BS.11.1/S</b>	<b>BS.14.1/S</b>
	MV.F.10.0	MV.F.20.0	MV.F.30.0	MV.F.40.0
<b>BEMARY WOLNOSTOJĄCE</b>				
<b>TYP/MODEL</b>	<b>BWW.1GN</b>	<b>BWW.2GN</b>	<b>BWW.3GN</b>	<b>BWW.4GN</b>
	<b>BW.4.1/S</b>	<b>BW.8.1/S</b>	<b>BW.11.1/S</b>	<b>BW.14.1/S</b>
	MV.E.10.0	MV.E.20.0	MV.E.30.0	MV.E.40.0
<b>BEMARY JEZDNE</b>				
<b>TYP/MODEL</b>	<b>BJW.1GN</b>	<b>BJW.2GN</b>	<b>BJW.3GN</b>	<b>BJW.4GN</b>
	<b>BW.4.5/S</b>	<b>BW.8.5/S</b>	<b>BW.11.5/S</b>	<b>BW.14.5/S</b>
	MV.G.10.0	MV.G.20.0	MV.G.30.0	MV.G.40.0
<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.

# **2 INSTRUKCJA MONTAŻU**

**Pomieszczenie przeznaczone do eksploatacji elektrycznych bemarów 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, a także pozwalającym na jego bezkolizyjne przemieszczanie się (dotyczy bemarków na kółkach).

Miejsce, w którym ustawiony będzie bemar powinno mieć doprowadzoną instalację elektryczną jednofazową o napięciu 230V~50Hz. 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**

Bemar standardowo przystosowany do zasilania 1N~50 Hz 230V, wyposażony jest w przewód przyłączeniowy 3x1.5 mm<sup>2</sup> w powłoce polichloroprenowej (o symbolu 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 (zerowanie lub uziemienie).
- 4) Dokonać przyłączenie 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 (rys. 1, 2 i 3). 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 bemału do pracy**

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

### **3.2 Uruchomienie bemału. Próbny rozruch**

- Sprawdzić czy zawór spustowy (rys.1, 2, 3; poz.7) jest zamknięty.
- 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.
- Ułożyć wsporniki pojemników GN (rys.1, 2, 3; poz.18) na zbiorniku i włożyć pojemniki funkcjonalne do zbiornika.
- Włączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
- Przyciskiem klawiszowym (rys.1, 2, 3; poz.9) załączyć bemał (załączenie bemału sygnalizowane jest podświetleniem przycisku klawiszowego).
- Pokrętką 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. 50÷60 min. (załączenie układu regulacji temperatury w zbiorniku, sygnalizowane jest świeceniem lampki sygnalizacyjnej (rys.1, 2, 3; poz.11);
- 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 zbiorniku powinny być nakryte pokrywkami.
2. W celu przewiezienia gorących potraw na stanowisko wydawania (dotyczy bemału na kółkach) należy:
  - a) pokrętką regulatora temperatury (rys.3; poz.10) ustawić w położeniu "0",
  - b) przyciskiem klawiszowym (rys.3; poz.9) wyłączyć bemał,
  - c) wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieci elektrycznej i włożyć ją do specjalnego „ślepego gniazda” (rys.3; poz.12) znajdującego się z boku bemału,
  - d) zwolnić blokadę kół jezdnych (rys.3; poz.14),
  - e) przemieścić bemał na stanowisko wydawania posiłków (talerze, zastawę stołową oraz inny sprzęt można przewozić na półce znajdującej się w dolnej części bemału (rys.3; poz.6)).
3. Sprawdzać i uzupełniać ilość wody w zbiorniku.

### **3.4 Czynności po zakończeniu pracy**

- a) pokrętką regulatora temperatury (rys.1, 2, 3; poz.10) ustawić w położeniu "0",
- b) przyciskiem klawiszowym (rys.1, 2, 3; poz.9) wyłączyć bemał,
- 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.7)
- b) **ogranicznik temperatury** - zabezpiecza zbiornik przed nadmiernym wzrostem temperatury i zabezpiecza elementy grzejne przed przepaleniem (rys.4; poz.6).

Układ grzewczy bamaru wyposażony jest w regulator temperatury 30÷95°C (rys.4; poz.7) oraz bimetaliczny ogranicznik temperatury zapobiegający wzrostowi temperatury powyżej 120°C (rys.4; poz.6). W przypadku uszkodzenia regulatora temperatury ogranicznik rozłączy obwód zasilający grzałkę elektryczną. Ponowne włączenie grzałki 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 bamaru należy:**

- odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej,
- odczekać, aż urządzenie ochłodzi się,
- zdjąć osłonę dolną (rys.1, 2, 3, 4; poz.5),
- wcisnąć znajdującą się w tylnej części ogranicznika temperatury metalową klapkę (rys.4; poz.6),
- założyć osłonę dolną,
- uzupełnić wodę w zbiorniku,
- 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 bamarów 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) **Nie włączać urządzenia jeśli w zbiorniku nie ma wody.**
- 17) **Zabrania się mycia i polewania urządzenia za pomocą strumienia bieżącej wody. Nieprzestrzeganie tej zasady grozi uszkodzeniem bmaru i porażeniem prądem elektrycznym obsługi.**

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

### **5.1 Konserwacja bieżąca**

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

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

W tym celu należy:

- a) odłączyć bmar od sieci elektrycznej,
- b) otworzyć zawór spustowy (rys. 1, 2, 3; poz. 7), zlać wodę ze zbiornika,
- c) usunąć pozostałości po produktach spożywczych, wewnątrz zbiornika dokładnie umyć,
- d) zamknąć zawór spustowy przed ponownym zalaniem wodą.

Zbiornik napełnić ponownie wodą w ilości podanej w tabeli 1.

**UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia bmaru należy go wyłączyć i poczekać aż wystygnie.**

### **5.2 Konserwacja okresowa**

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

### **5.3 Naprawy i remonty**

Producent bmarów 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 barmar jest podłączony do instalacji. Jeśli barmar nadal nie daje się włączyć należy zgłosić go do naprawy.
Po ustawieniu włącznika głównego w poz. „1” nie świeci lampka podświetlająca przycisk ale można załączyć grzałki regulatorem temperatury.	Uszkodzenie lampki	Zgłosić barmar do naprawy. Wymienić uszkodzony włącznik.
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 barmar 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 zbiorniku nie nagrzewa się.	Uszkodzenie grzałek elektrycznych	Zgłosić barmar 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.4; poz.6)	Zadziałanie ogranicznika temperatury oznacza awarię urządzenia. Należy zgłosić urządzenie do naprawy. Należy odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i usunąć uszkodzenie. Aby ponowne włączenie barmaru było możliwe należy odblokować ogranicznik poprzez wciśnięcie jego przycisku. Odblokowanie ogranicznika temperatury możliwe jest dopiero <u>po schłodzeniu urządzenia</u> .
	Uszkodzenie regulatora temperatury	Zgłosić barmar do naprawy. Wymienić uszkodzony regulator.



## **6 WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**

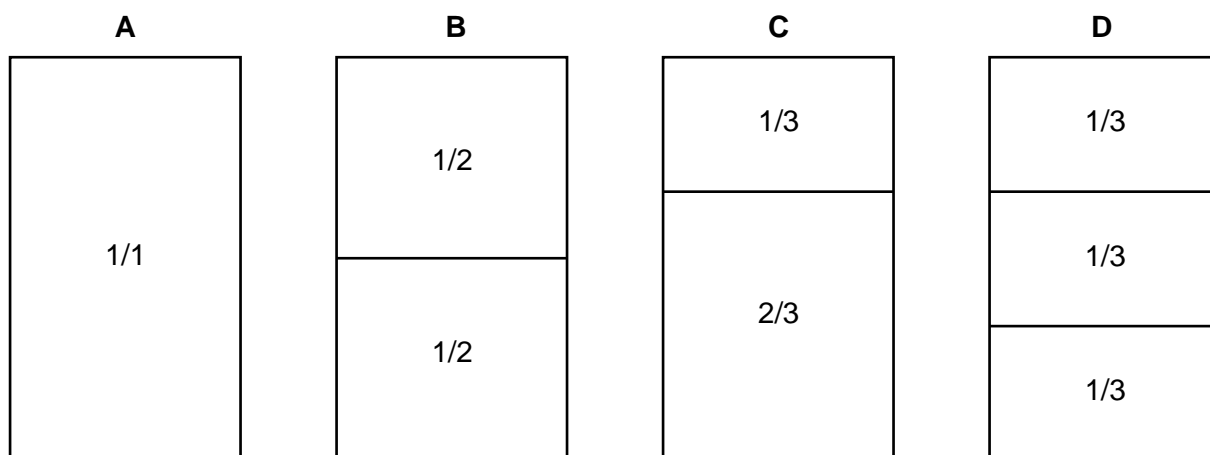
Standardowo bemar wyposażony jest w:

- Przewód zasilający z wtyczką
- Dokumentację Techniczno-Ruchową
- Kartę gwarancyjną

## **7 WYPOSAŻENIE DODATKOWE**

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

U producenta bemarów 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 bema (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 bemałów typów:
<b>PÓŁKA SKŁADANA</b>	MVE.10.13	600 x 400 x 35	2,7	BWW.1GN (BW.4.1/S) ; BWW.2GN (BW.8.1/S) BWW.3GN (BW.11.1/S) ; BWW.4GN (BW.14.1/S) BJW.1GN (BW.4.5/S) ; BJW.2GN (BW.8.5/S) BJW.3GN (BW.11.5/S) ; BJW.4GN (BW.14.5/S)
	MVE.10.23	395 x 400 x 35	1,9	BWW.1GN (BW.4.1/S) BJW.1GN (BW.4.5/S)
	MVE.20.23	730 x 400 x 35	4,0	BWW.2GN (BW.8.1/S) BJW.2GN (BW.8.5/S)
	MVE.30.23	1065 x 400 x 35	4,7	BWW.3GN (BW.11.1/S) BJW.3GN (BW.11.5/S)
	MVE.40.23	1400 x 400 x 35	5,8	BWW.4GN (BW.14.1/S) BJW.4GN (BW.14.5/S)

## 8 WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Nazwa części	Nr rysunku lub normy	Rysunek	Pozycja
Panel z grzałką	FV.G.44.01.00.00.1	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 120°C	162471 (Inter Control)	4	6
Pokrętko regulatora temperatury	591.941 -PA6 czarny (Riel)	1,2,3 4	10 8
Ślepe gniazdo – uchwyt zaciskowy DZE – Klemme (czarny) – 2 sztuki	060.050.67.0	3	12
Wspornik	AO.A.02.06.00.02.0	3	15
Rura	MV.G.10.01.00.05.0	3	16
Wspornik GN-ów	MV.E.10.00.00.01.0	1,2,3	18
Zespół jezdny	ES-S-125 PTEM/K-12	3	13
Zespół jezdny z hamulcem	ES-J-S-125 PTEM/K-12	3	14
Przedłużacz	EST 27x27	3	13,14
Stopa regulowana „30” PA6	MV.A.10.00.00.00.0/C29	1,2	17
Zawór kulowy do wody G ½ ”	700-110-15 (Armaturo)	1,2,3	7
Lampka sygnalizacyjna	L024500NAC (pomarańczowy)	1,2,3	11
Łącznik klawiszowy	S 6053AL.(Arcoelectric)	1,2,3	9

## **9 OPISY ZAŁĄCZONYCH RYSUNKÓW**

**RYSUNEK 1** - Ogólny widok bamaru wolnostojącego BWW (BW.(...).1/S)

**RYSUNEK 2** - Ogólny widok bamaru stołowego BSN (BS.(...).1/S)

**RYSUNEK 3** - Ogólny widok bamaru jezdnego BJN (BW.(...).5/S)

**A** przyłączy instalacji elektrycznej



przyłączy przewodu ekwipotencjalnego

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

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

- |    |                   |    |                                 |
|----|-------------------|----|---------------------------------|
| 1. | Konstrukcja nośna | 6. | Ogranicznik temperatury 120°C   |
| 2. | Panel sterowniczy | 7. | Regulator temperatury 30 ÷ 95°C |
| 3. | Zbiornik          | 8. | Pokrętko regulatora temperatury |
| 4. | Grzałka           | 9. | Panel z grzałką                 |
| 5. | Ośłona dolna      |    |                                 |

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

**RYSUNEK 6:** Schemat elektryczny bमारów:

**BWW.1GN, BSW.1GN, BJW.1GN** (BW.4.1/S, BS.4.1/S, BW.4.5/S)

**RYSUNEK 7:** Schemat elektryczny bमारów:

**BWW.2GN, BSW.2GN, BJW.2GN** (BW.8.1/S, BS.8.1/S, BW.8.5/S)

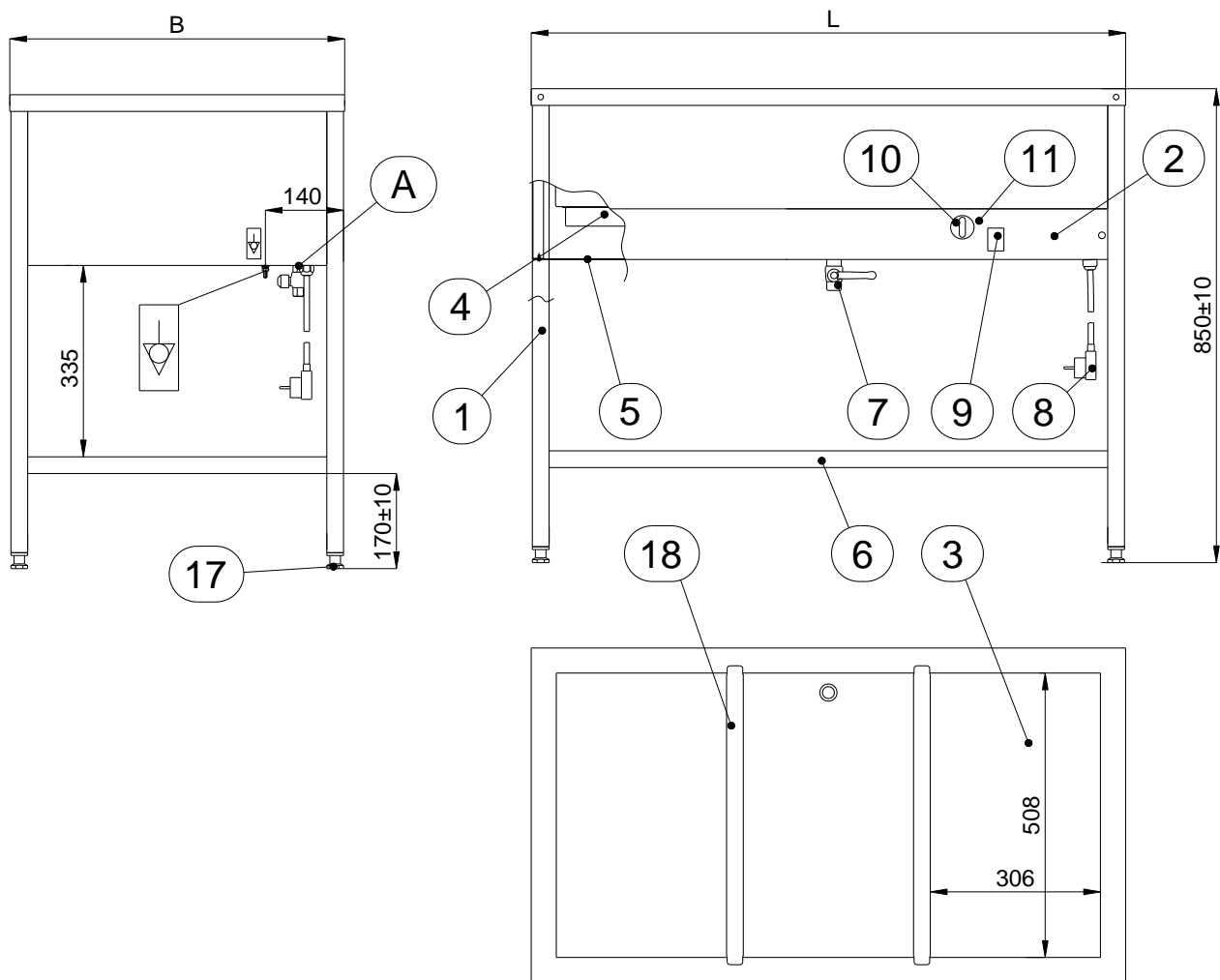
**RYSUNEK 8:** Schemat elektryczny bमारów:

**BWW.3GN, BSW.3GN, BJW.3GN** (BW.11.1/S, BS.11.1/S, BW.11.5/S)

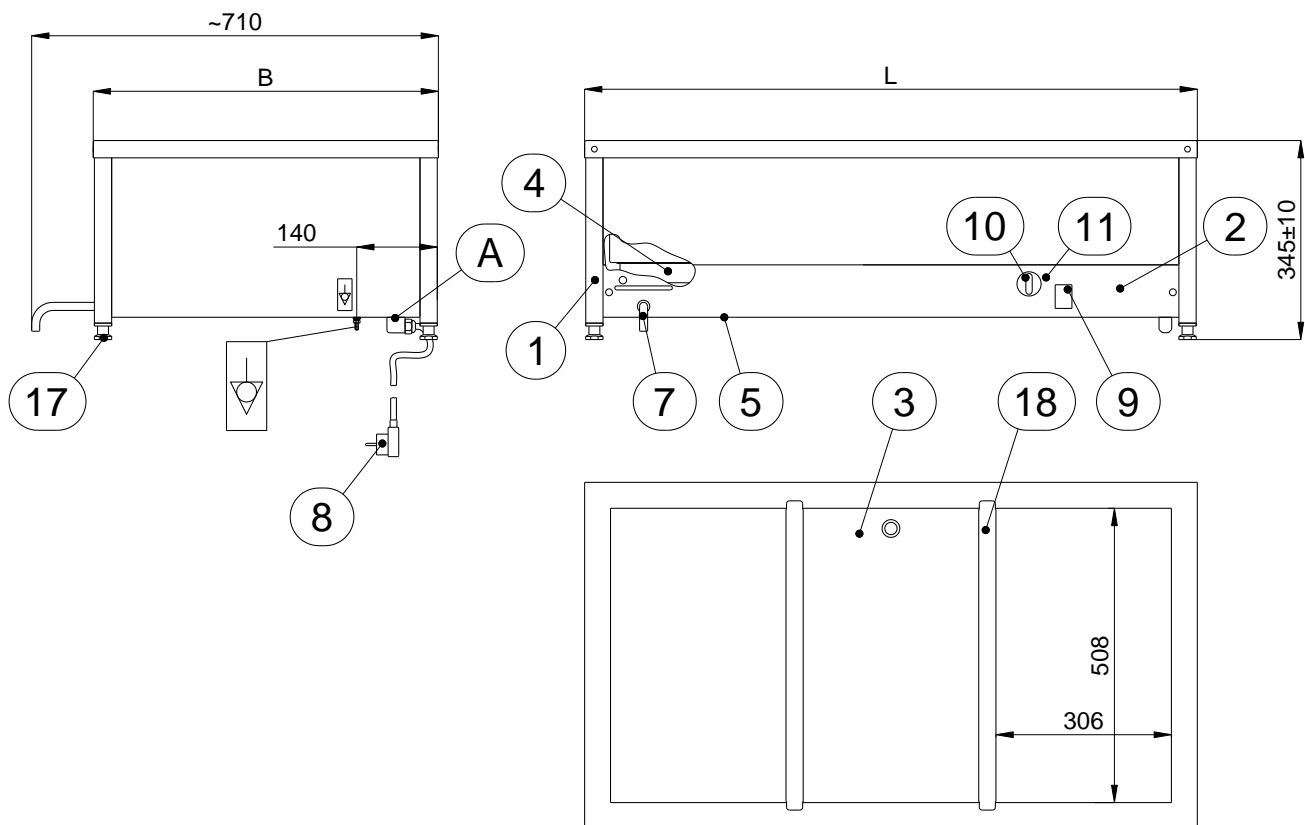
**RYSUNEK 9:** Schemat elektryczny bमारów:

**BWW.4GN, BSW.4GN, BJW.4GN** (BW.14.1/S, BS.14.1/S, BW.14.5/S)

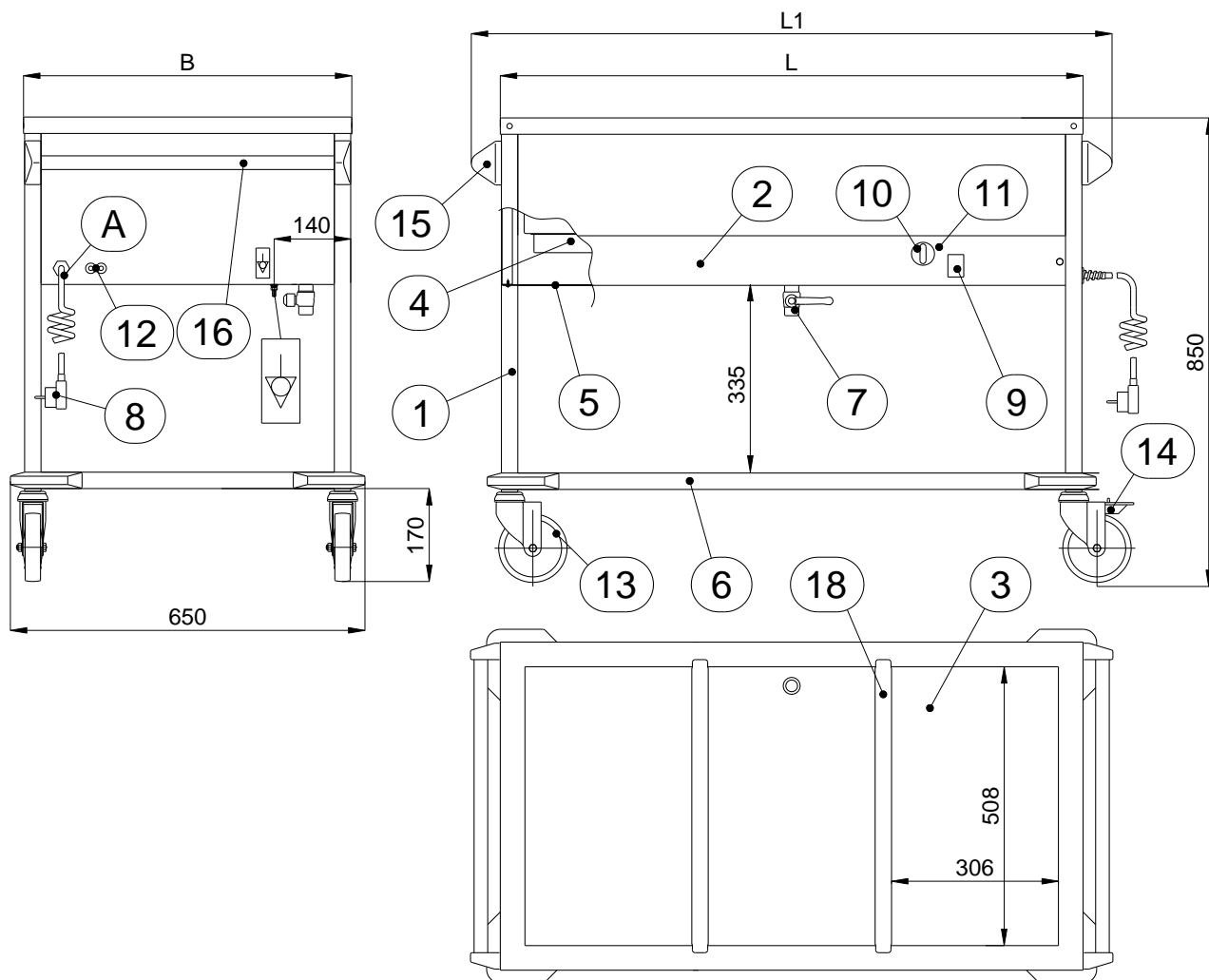
- |                |   |
|----------------|---|
| X1             | - listwa zaciskowa                        |
| H1             | - lampka sygnalizacyjna LO24500NAC        |
| Q1             | - przycisk klawiszowy podświetlany        |
| K1, K2, K3, K4 | - przełącznik na płytce RM84-2012-35-5230 |
| B1             | - regulator temperatury 30 ÷ 95°C         |
| B2             | - ogranicznik temperatury 120°C           |
| E1, E2, E3, E4 | - grzałka 700W                            |



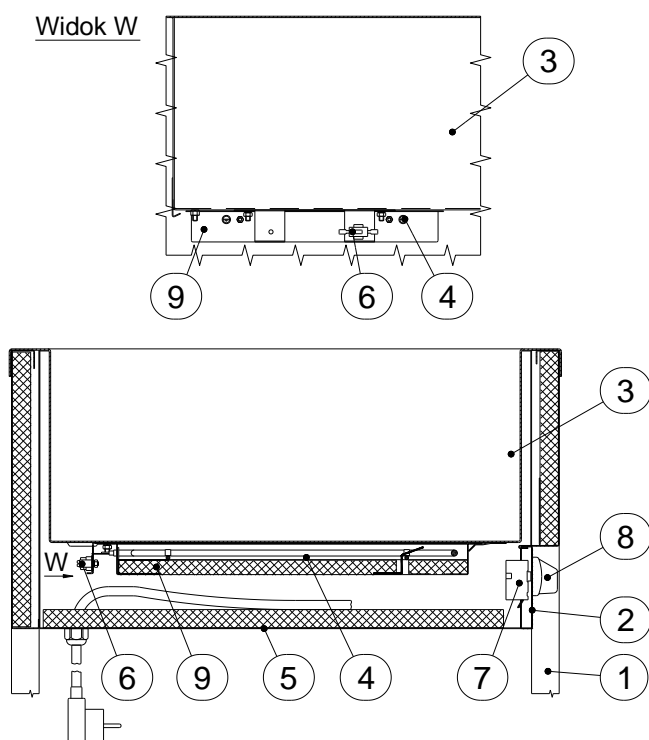
Rysunek 1 - Ogólny widok bamaru wolnostojącego BW (BW.(...).1/s)



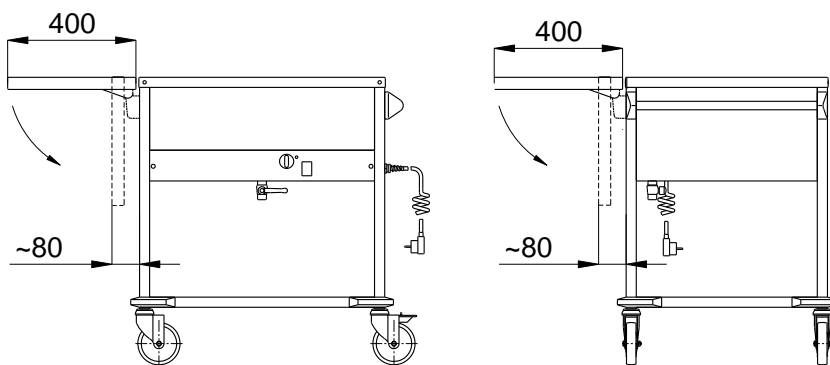
Rysunek 2 - Ogólny widok bamaru stołowego BSW (BS.(...).1/s)



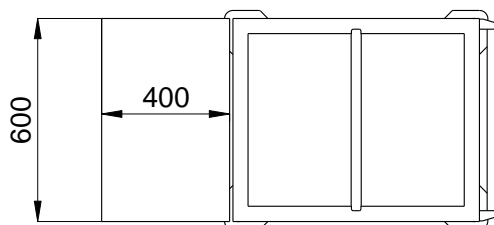
Rysunek 3 - Ogólny widok barmu jezdzącego BJW (BW(...).5/s)



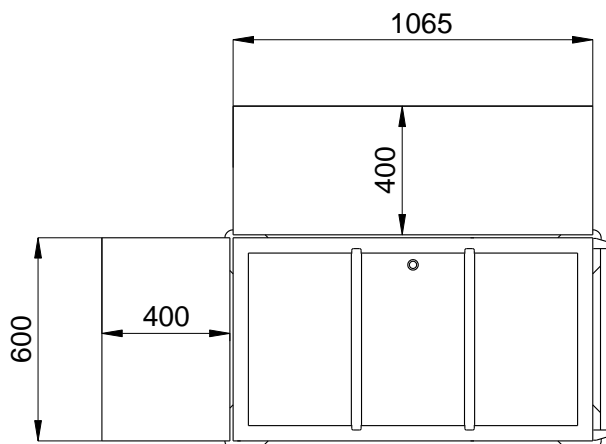
Rysunek 4 - Rozmieszczenie elementów układu grzewczego pod zbiornikiem



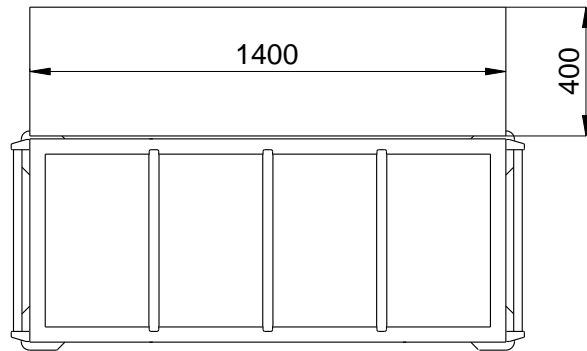
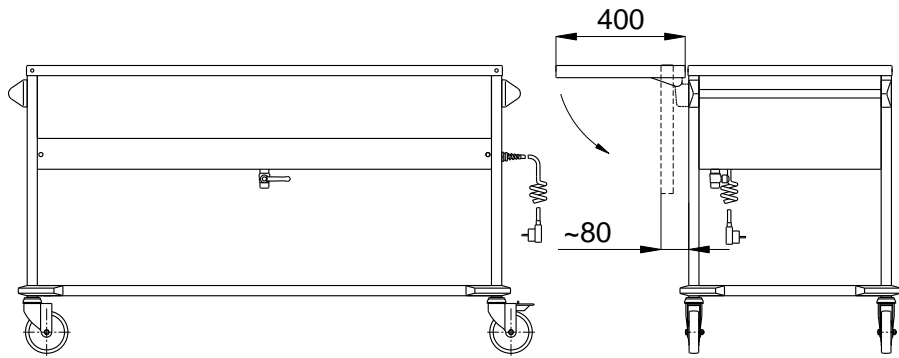
BEMAR Z PÓLKĄ  
SKŁADANĄ MVE.10.13



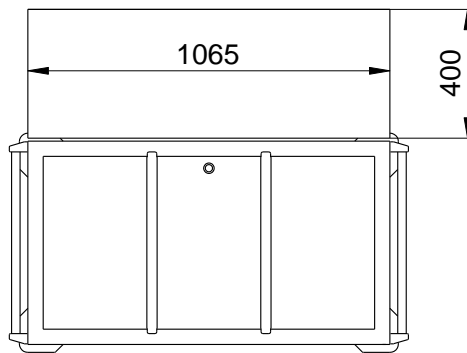
BEMAR Z PÓLKAMI SKŁADANYMI  
MVE.10.13 I MVE.30.23



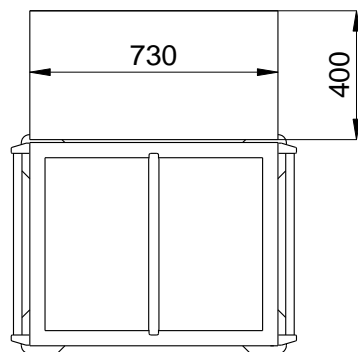
Rysunek 5a - Wyposażenie dodatkowe. Półki składane



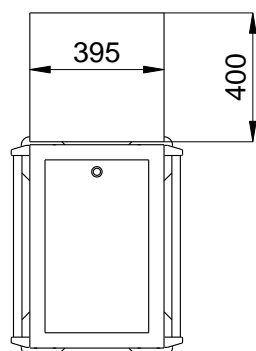
BEMAR 4x GN1/1  
Z PÓŁKĄ SKŁADANĄ MVE.40.23



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

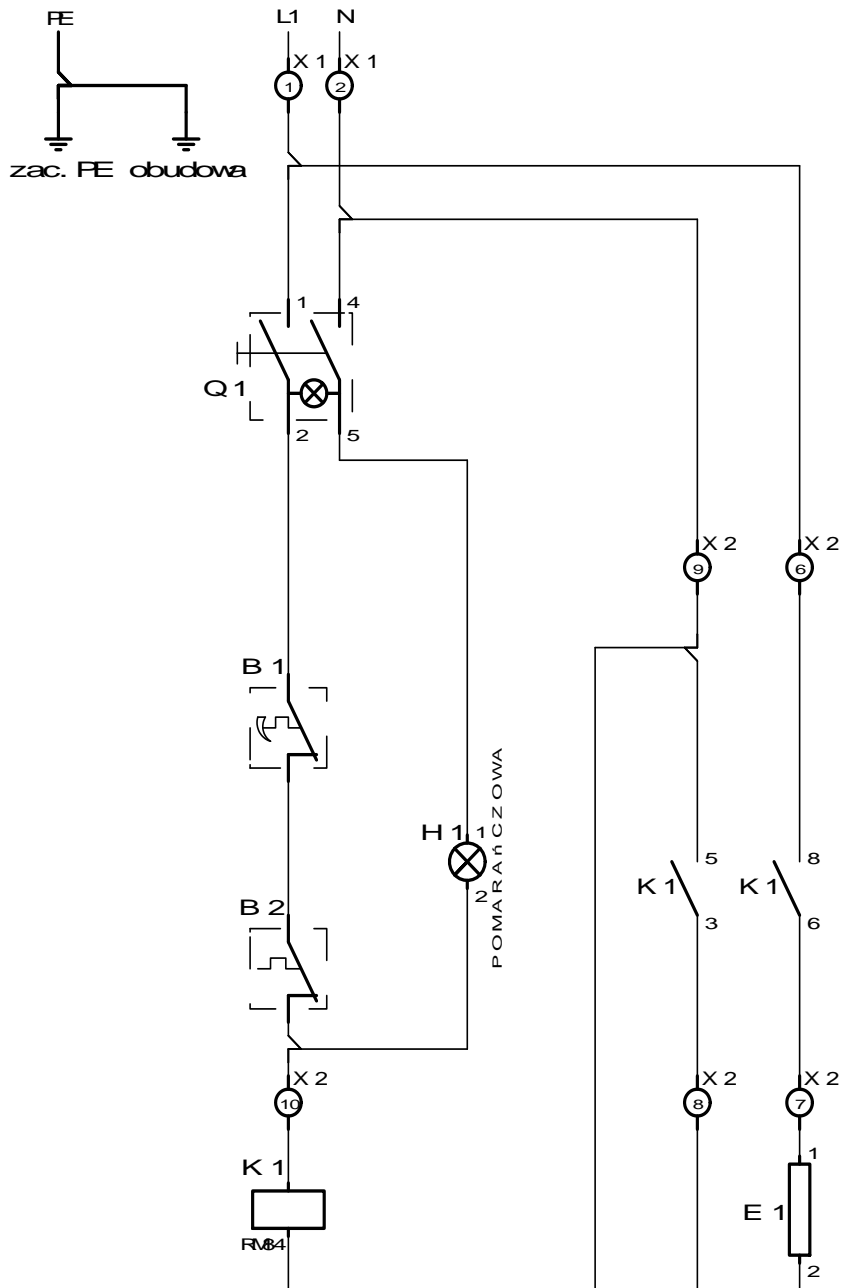


BEMAR 2x GN1/1  
Z PÓŁKĄ SKŁADANĄ MVE.20.23



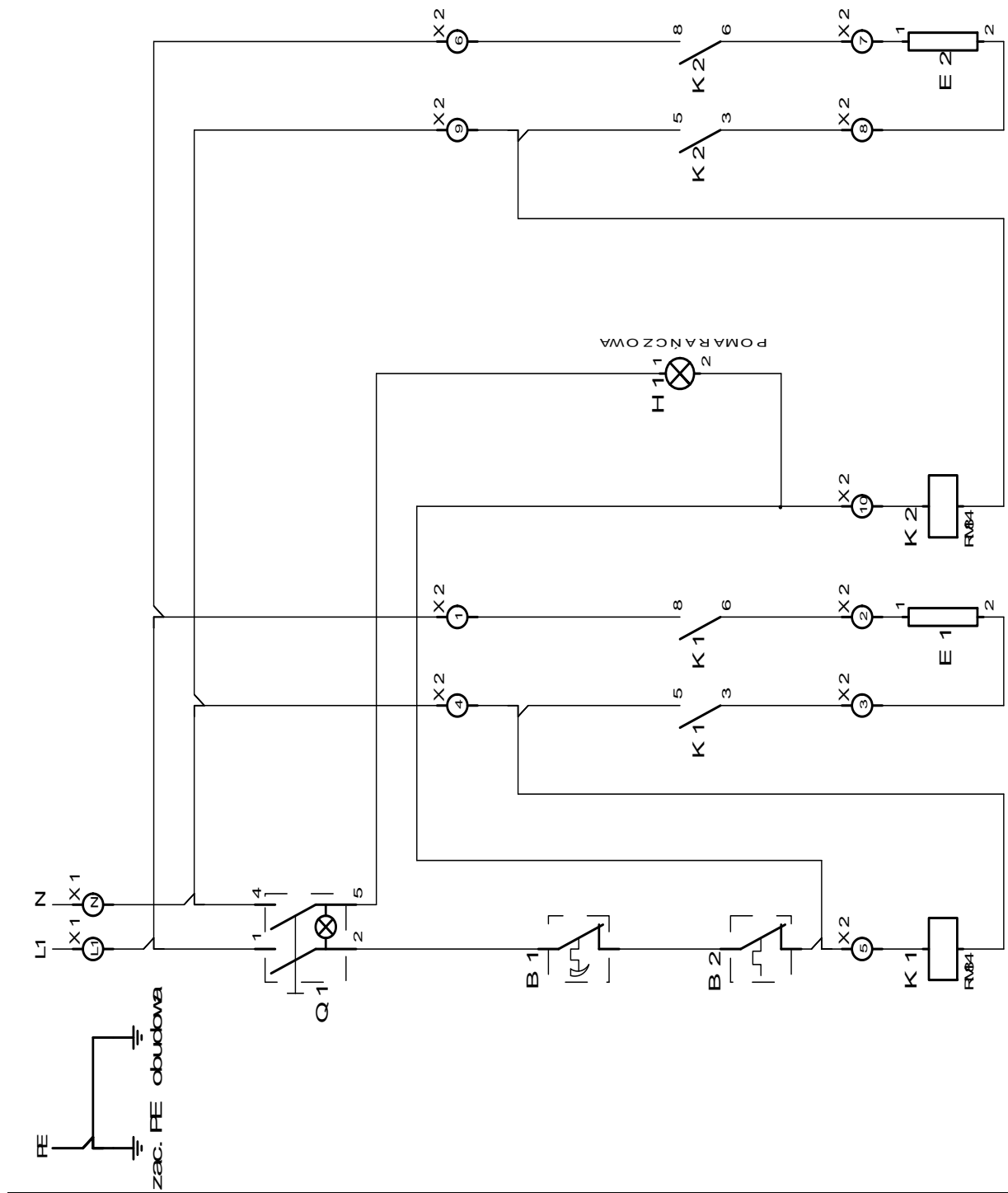
BEMAR 1x GN1/1  
Z PÓŁKĄ SKŁADANĄ MVE.10.23

Rysunek 5b - Wyposażenie dodatkowe. Półki składane

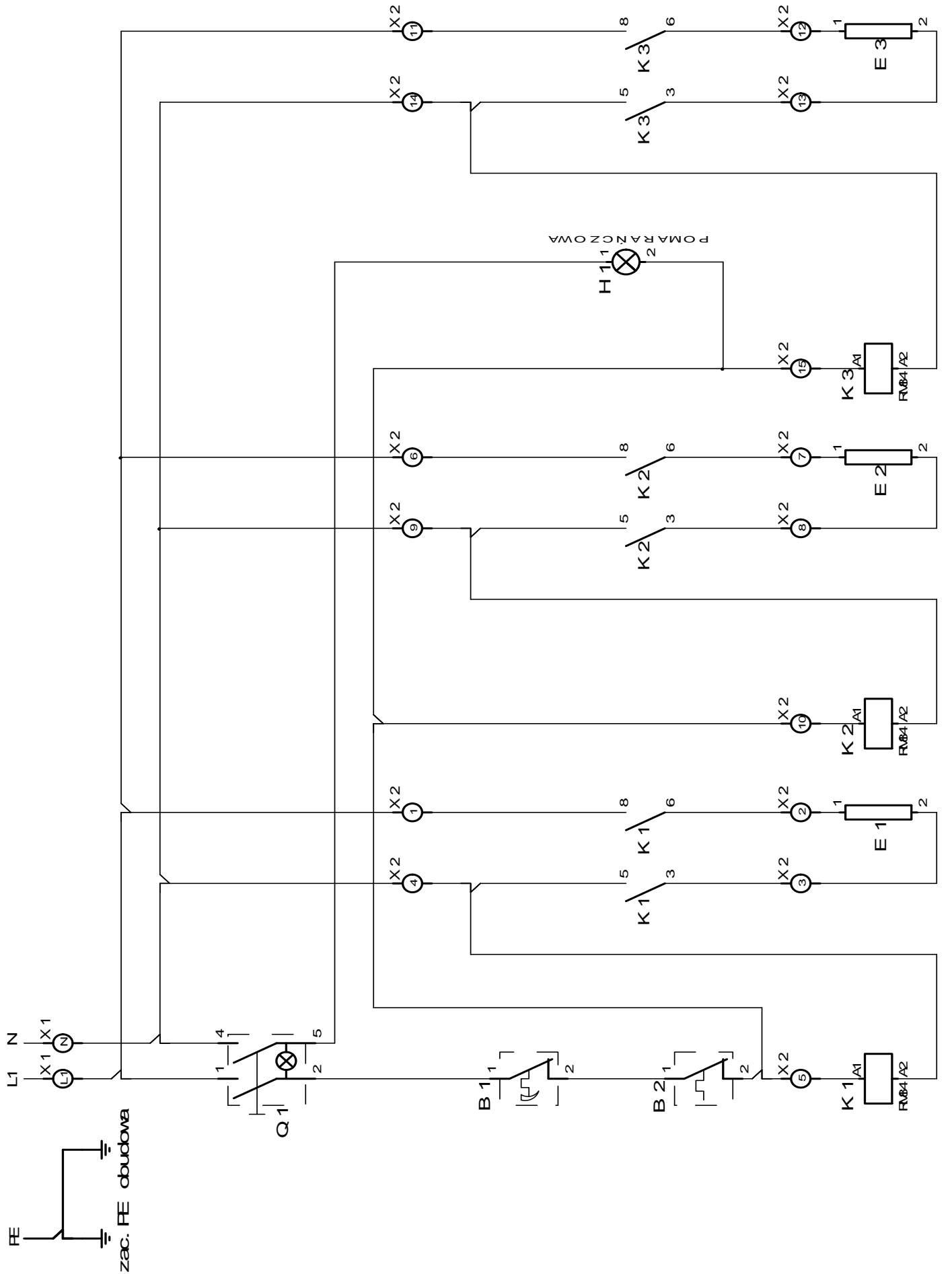


**Rysunek 6 - Schemat elektryczny bemarów:  
BWW.1GN, BSW.1GN, BJW.1GN (BW.4.1/S, BS.4.1/S, BW.4.5/S)**

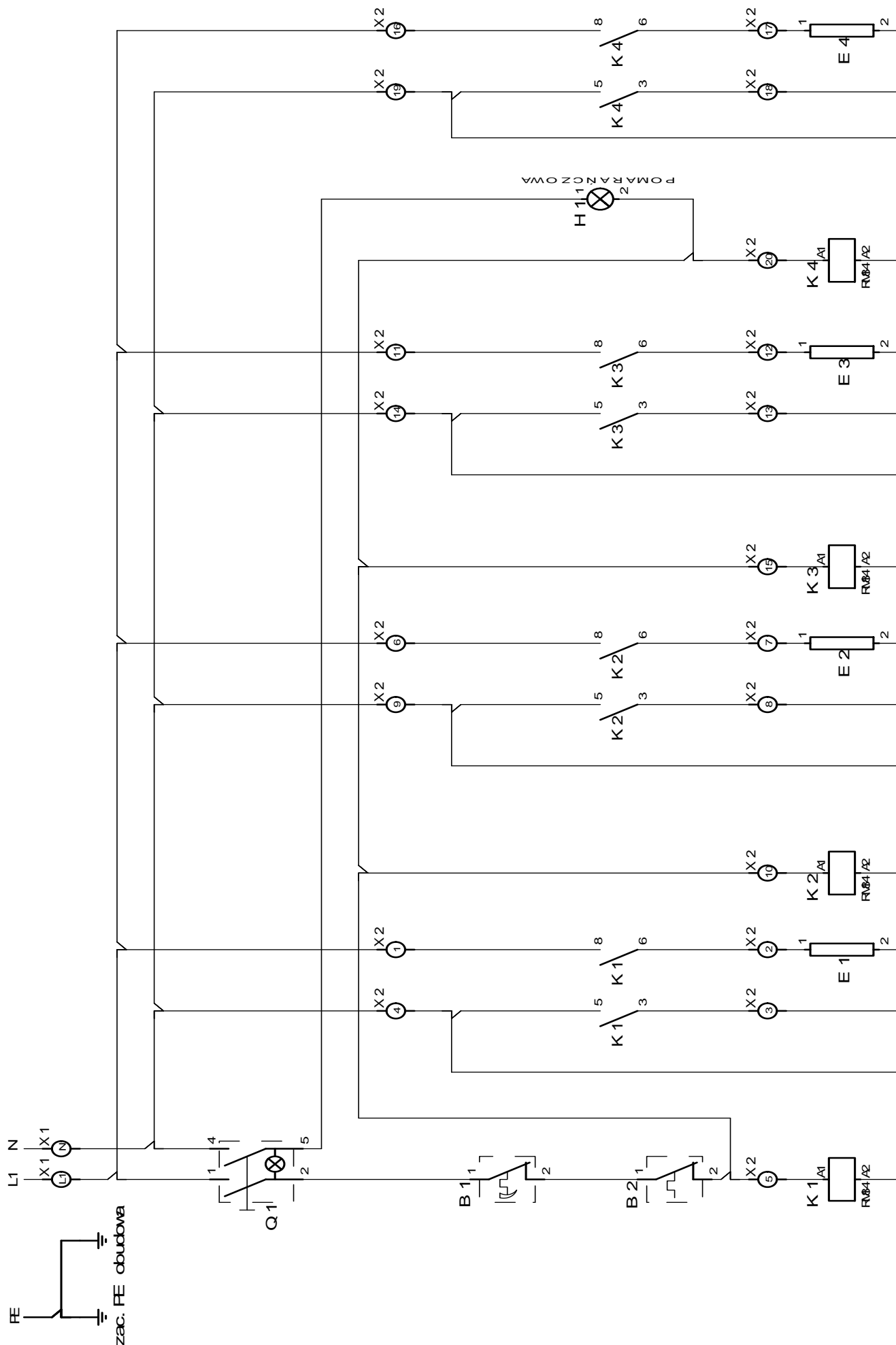




Rysunek 7 - Schemat elektryczny bęmarów:  
 BWW.2GN, BSW.2GN, BJW.2GN (BW.8.1/S, BS.8.1/S, BW.8.5/S)



Rysunek 8 - Schemat elektryczny bęmarów:  
 BWW.3GN, BSW.3GN, BJW.3GN (BW.11.1/S, BS.11.1/S, BW.11.5/S)



Rysunek 9 - Schemat elektryczny barmarów:  
 BWW.4GN, BSW.4GN, BJW.4GN (BW.14.1/S, BS.14.1/S, BW.14.5/S)



## **WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI**

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym 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 zużytym 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.