ГРИЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОТ-ДОГОВ

ENIGMA





РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Монтаж и установка

1. Аппарат должен быть установлен в сухом, чистом, проветриваемом помещении; монтаж должен быть выполнен аккуратно, в строго горизонтальном положении, машину перемещать осторожно. Относительная влажность воздуха в закрытом помещении не должна быть слишком высокой, иначе это приведёт к снижению изоляционных свойств электропроводки; при необходимости, установите вентиляционное оборудование.
2. Для обеспечения безопасности использования, автоматические выключатели, должны выдерживать силу тока 5-10А, должно быть установлено хорошее и надёжное заземляющее устройство, должны быть установлены УЗО устройства защитного отключения. При использовании кабельного вывода, он должен быть равен трём футам, иметь заземление; стандартный вывод кабеля 5-10.

Настройка и функции

1. После подачи питания, включите переключатель электропитания; загорится индикатор питания, что укажет на возможность перехода к следующему шагу – автоматическому контролю температуры. Температура не может превышать 250°C градусов. Таймер вращается по часовой стрелке, вращение против часовой стрелки недопустимо, т.к. может привести к поломке таймера; таймер на 0-5 минут, основная температура 190°C градусов, жарка длится 5 минут.

Если продукт пригорает к роликам, то их необходимо смазать маслом и понизить температуру

2. Обычно ТЭНы располагаются в гриле группами, каждой из которых можно задавать температуру индивидуально. Групповое расположение ТЭНов позволяет использовать лишь одну группу, в том случае если поток посетителей не очень велик. Эта функция дает возможность экономить электроэнергию. С помощью ручек терморегуляторов можно задавать ТЭНам температуру в диапазоне от +50°C до +250°C Профессиональные роликовые грили имеют поддон для сбора жира, стекающего с сосисок. Роликовые грили для сосисок могут иметь от 5 до 11 роликов. Выбирая роликовый гриль нужно учитывать размеры заведения общественного питания и средний поток посетителей
3. После дня нормальной работы, очистите поверхность машины, не используйте для мытья воду, а протрите сухой тканью и лопаткой; очистку производить при полном отключении электропитания от машины.
4. Машина, срок годности которой истёк, не должна больше эксплуатироваться. При выходе машины из строя и её комплексной проверки, ремонт должен быть выполнен мастером, имеющим разрешение на выполнение данного вида работ.

Основные параметры

Модель	Размеры（мм）	Напряжение (В)	Мощность (кВт)
IHD-03	467×300×385	220-240	0.8
IHD-05	580×250×215	220-240	1.0
IHD-07	580×330×215	220-240	1.1
IHD-09	580×410×215	220-240	1.8
IHD-11	580×480×215	220-240	2.2

Грили **Enigma IHD-05_11** электрические, роликовые, настольные, имеют от 5 до 11 роликов с антипригарным покрытием, ящик для подогрева булочек, выдвижной жиросборник, электромеханическое управление.
предназначены для обжаривания до румяной корочки сосисок для хот-догов, колбасок, различных цилиндрических (не более18 мм)полуфабрикатов, в точках фаст–фуд и кафе, производительность может достигать 240 хот–догов в час; два независимых термостата регулируют нагрев задней (до 5роликов) и передней (до 6роликов) групп роликов, ещё один термостат регулирует температуру в ящике,

ролики вращаются на 360°, выполнены из нержавеющей стали,
корпус гриля полностью изготовлен из нержавеющей стали

.





По вопросам гарантии, ремонта и технического
обслуживания данного оборудования обращайтесь
в ООО «СЦ Деловая Русь»
125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2
т. 8-495-956-3663.
http://www.sc.trapeza.ru