Слайсер серии 90A

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования



Содержание

Введение

1. Технические характеристики

2. Принцип работы

3. Обслуживание

Введение

Настольный слайсер Roal Meat 90A предназначен для нарезки мяса и овощей. Для нарезки мяса птицы в сыром виде,его необходимо слегка подморозить.Данные модели предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли.

Основные достоинства слайсера:

- Исполнение из высококачественной нержавеющей стали придает оборудованию эстетический внешний вид, продлевает срок эксплуатации и полностью соответствует санитарно-гигиеническим стандартам, установленным для пищевого оборудования;
- Ножи выполнены из углеродистой стали со специальной заточкой - обеспечивают гладкий, ровный срез;
- Компактная настольная конструкция, требующая минимум свободного рабочего пространства;
- Простое, интуитивно понятное управление.

1. Технические характеристики

Ниже представлена Таблица 1 с техническими характеристиками 90A.

Таблица 1

Модель	90A
Напряжение,В	220
Мощность,кВт	0,9
Габаритные размеры,мм	300×340×340
Габаритные размеры в упаковке,мм	380×390×425
Вес нетто,кг	20
Вес брутто,кг	21
Размеры загрузочного отверстия,мм	110×60
Толщина нарезки,мм	Зависит от выбранного размера ножей

2. Принцип работы

1. Перед использованием оборудования убедитесь, что гребень правильно установлен, как показано на Рисунке 1 и 2.

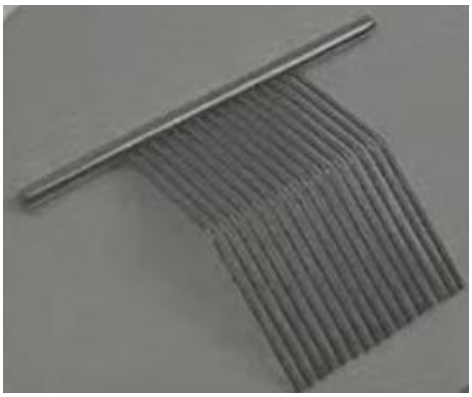

Рис 1.



Рис 2.

2. Нажмите кнопку "Пуск".
3. Аккуратно кладите продукт во входное отверстие.
4. Для того, чтобы поменять ножи, отключите питание, снимите крышку, открутите гайку вместе с упорной пружиной. Потяните блок по горизонтали.

2. Обслуживание

После использования оборудования промойте его горячей водой и дайте высохнуть.
Предупреждение: не используйте химические отбеливатели, едкие чистящие средства.
Не используйте оборудование для нарезки замороженных мясных костей, чтобы не повредить ножи.

Дополнительные сведения о товаре:
Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай