

Блинница CY-20, CY-50

Инструкция по эксплуатации



Описание

Оборудование для жарки блинов с автоматическим контролем температуры – одно из передовых оборудований на рынке аналогичных товаров – разработано по новой технологии. При его разработке были учтены такие аспекты, как привлекательный внешний вид, гигиеничность, экономия энергии, высокая нагревательная способность, увеличенная на 25%.

Что касается температурного показателя, то использование эффективного устройства контроля температуры позволяет говорить о превосходстве данного продукта среди аналогичных товаров. Данное оборудование заслужило хорошую репутацию у пользователей за счет своего качества, высокой эффективности, разумной цены, простоты эксплуатации и минимального технического обслуживания. Оборудование данного типа можно использовать в секторе пищевой промышленности, частных ресторанах, отелях, в офисах, военных учреждениях и на заводах.

Характеристики оборудования:

Данное оборудование надежное, безопасное и отвечает требованиям гигиены, экономит энергию. Используя данное оборудование, вы можете быть уверены в равномерной прожарке блинов и их вкусовых качествах, а также в сохранении традиционного вкуса пищи.

Модель	Напряжение	Мощность	Вес, нетто	Габариты
CY-20	220V/50Hz	2,5 кВт	8	430*550*140мм
CY-50	220V/50HzV	2,5 кВт	10	650*455*230мм

Категория оборудования

Модельный ряд данной категории оборудования представлен 50 видами одинарных блинниц и 20 видами блинниц на 2 блина. Усовершенствованные технологии и заимствование лучших характеристик аналогичных аппаратов, а также низкое потребление энергии делает данное оборудование привлекательным для приобретения.

Предупреждение:

- Машина должна быть заземлена перед использованием.
- Запрещается очищать аппарат струей воды под напором.

Установка

а) Установка и ремонт аппарата должны производиться квалифицированным электриком.

б) Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на идентификационном шильдике аппарата.

в) Запрещается использование каких-либо взрывоопасных материалов вблизи работы аппарата.

Эксплуатация

1. Перед вводом в эксплуатацию аккуратно установите машину на сухую поверхность, затем вставьте вилку оборудования в розетку питания. (Внимание: Убедитесь в надежности заземления).
2. Зеленый индикатор обозначает начало нагрева оборудования до необходимой температуры. Требуется 10 минут для достижения температуры 180°. Когда выбранная температура будет достигнута, зеленый индикатор погаснет. Загорится красный индикатор, сигнализирующий о том, что машина вошла в фазу поддержания необходимой температуры на время готовки. Настраивайте необходимую температуру при помощи регулятора температуры.
3. После подключения машины установите нужную температуру.

Когда температура достигает установленной, нагрев прекращается. При снижении температуры специальный температурный датчик подает сигнал, и нагрев автоматически возобновляется. Таким образом, нагревание поверхности контролируется в пределах установленной температуры.

4. Как только Вы прекратили работу, отключите оборудование. Дождитесь пока оно остынет, затем протрите поверхность влажной тряпкой

Транспортировка и хранение

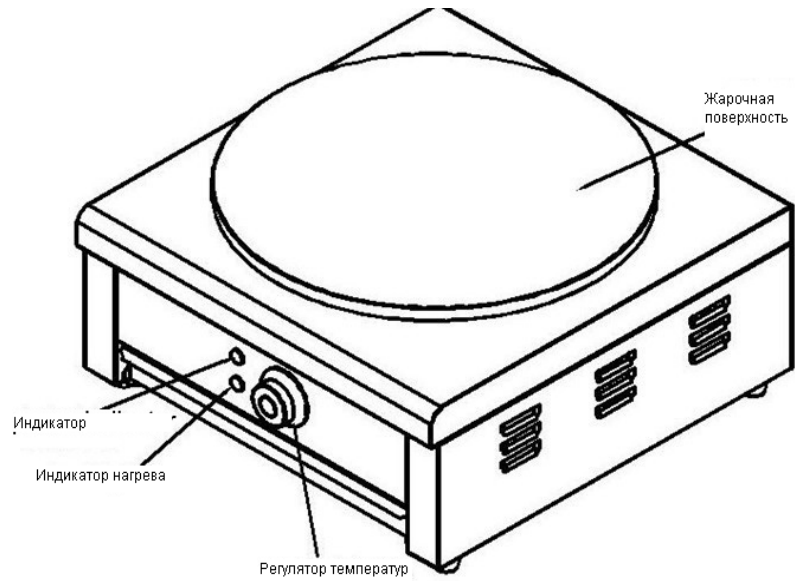
При транспортировке необходимо обеспечить безопасность машины и ее устойчивость от возможных вибраций. Даже упакованное оборудование не может храниться на открытой площадке в течение длительного времени. Аппарат должен храниться в хорошо проветриваемом помещении, в среде, защищенной от попадания агрессивных газов. Также необходимо принять меры для защиты оборудования от попадания влаги.

Очистка и ремонт

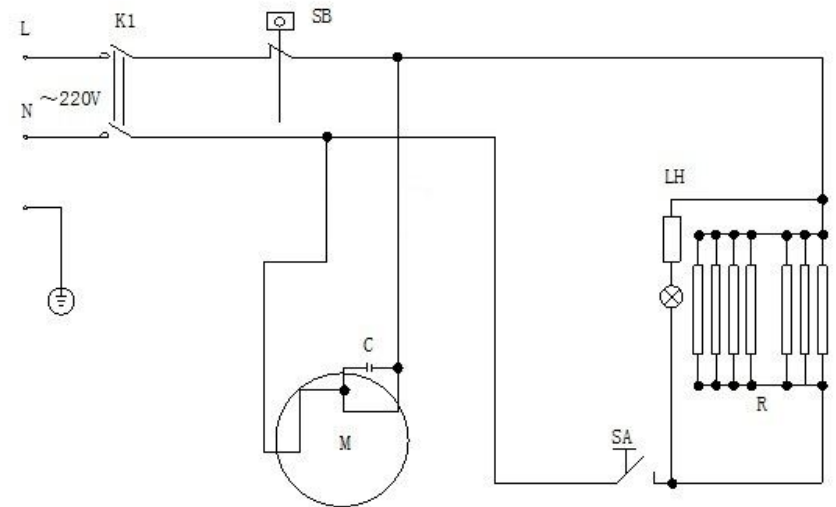
- Во избежание несчастных случаев необходимо полностью отключить машину от питания перед очисткой или ремонтом.
- Жарочную поверхность можно очищать с помощью влажной тряпки, без использования агрессивных чистящих средств.

Предупреждение: запрещается использовать воду под напором для очистки аппарата, это может повредить электросистему оборудования.

Схема оборудования



Электрическая схема



L- ФАЗА
N- НОЛЬ
K1- ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ
LH- ИНДИКАТОР ПОДОГРЕВА

SB-ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ
SA-ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ КОНТРОЛЯ ТЕМП.
R- НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
C- КОНДЕСАТОР
M- ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ

Информация о продаже

Место для печати		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия выполнившего продажу	Дата продажи	Должность	Фамилия	Подпись

Примечания.

Техническое обслуживание

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Наименование предприятия выполнившее техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

