

## **Картофелечистки серии SY**

### **Руководство по эксплуатации**

## Перед использованием прочтите внимательно руководство по эксплуатации картофелечисток серии-SY!

### ОПИСАНИЕ

SY-серия картофелечисток - новый продукт, используемый и разработанный в соответствии с зарубежными технологиями. Используется в столовых, отелях, ресторанах. Производительность: минимально 240 кг в час. максимально 480кг

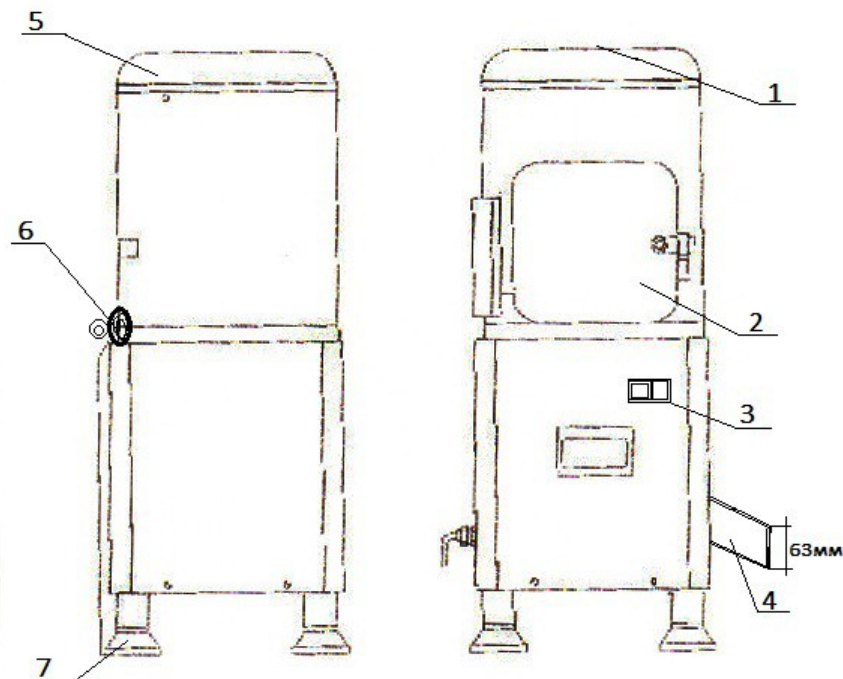
Уход и ремонт:

1. Перед использованием проверьте, чтобы источник питания совпадал с параметрами на изделии. Кабель должен быть хорошо заземлен.
2. Подсоедините шланг, и закройте загрузочное окошко.
3. Положите картофель в загрузочную чашу, добавьте воды. для полоскания.
4. Соедините с источником питания и нажмите кнопку начала работы, затем отключите от источника питания после 2 минут работы.
5. Откройте загрузочное окно, нажмите на кнопку начала работы, чтобы вынуть картофель.

### Технические параметры:

Модель	Напряжение V	Мощность (Вт)	Вместимость (кг.)	Диаметр (см)	Вес Нетто (кг.)
SY-8	220	370	8	50*45*83	53
SY-15	220	750	15	57*53,5*90,5	68
SY-30	220	1500	30	59*59*102	87

### Общий вид картофелечистки (Рис 1)



**Рис.1**

1	Воронка загрузочная
2	Дверца
3	Выключатель кнопочный сдвоенный
4	Трубка слива воды
5	Крышка
6	Наконечник подачи воды
7	Регулируемые опоры (4шт.)
8	Аварийный выключатель

## Руководство по эксплуатации картофелечистки

Машина для очистки картофеля поставляется изготовителем в собранном виде, за исключением регулируемых опор, которые необходимо установить после снятия картофелечистки с транспортного поддона.

Картофелечистка устанавливается на устойчивом, горизонтальном твердом полу и не требует дополнительного крепления винтами.

Место установки машины должно быть оборудовано подводкой холодной воды и трапом для сточных вод.

Для предотвращения загрязнения большой площади кухни при сливе воды с очистками, необходимо при установке картофелечистки сделать отбортовку из кирпича или другого материала вокруг машины.

Оберегайте машину от небрежного обращения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочих поверхностей.

### Порядок работы

Картофелечистка подключается к электросети кабелем электропитания.

1.1. Обеспечить подводку водопроводной воды с помощью гибкого шланга к наконечнику картофелечистки (поз.6.)

1.2. Перед включением картофелечистки дверца (поз. 2) должна быть закрыта.

1.3. Порядок включения картофелечистки :

- Включить вилку картофелечистки в розетку.
- Нажать зеленую кнопку «Пуск» кнопочного выключателя (поз.3).
- Открыть водопроводный кран (поз.9) для пуска воды в рабочий цилиндр из расчета общего расхода не более 1 л воды на 1 кг картофеля.
- Загрузить через воронку п.1 в рабочую емкость, вымытый и освобожденный от посторонних предметов картофель.

Не допускается загрузка в машину более 8 кг очищаемого картофеля !

1.4. При работе на картофелечистке необходимо следить, чтобы сток воды с мезгой происходил постоянно.

- Закрыть кран подачи воды (поз.6).
- Открыть дверцу (поз.2). Картофель выгрузится в предварительно подготовленную ёмкость.
- После выгрузки всей порции картофеля закрыть дверцу (поз.2).

- Для очистки следующей порции картофеля повторить операции.
- После окончания очистки или при технологическом перерыве в работе выключить машину нажатием кнопочного выключателя (поз.3).
- Ежедневно после окончания работы необходимо проводить тщательную очистку машины в следующем порядке:
  - вынуть вилку из розетки;
  - открыть кран подачи воды и струей воды смыть грязь и мезгу из внутренних полостей корпуса машины, перед этим вытащив образивный круг;
  - наружные и внутренние поверхности корпуса машины протереть влажной, а затем сухой ветошью.

### **Требования по технике безопасности**

2.1. Все работы по устранению неисправностей и ремонту картофелечистки должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт электроприборов, и только после отключения картофелечистки от сети.

2.2. **ВНИМАНИЕ !** При работе на картофелечистке не допускается :

- прикасаться руками к вращающему рабочему диску;
- производить ремонтные и профилактические работы на работающей картофелечистке ;
- производить очистку внешних поверхностей под струей воды;
- попадание влаги на детали электрооборудования ;
  - не мыть машину прямым напором воды!

**Внимание:** машина снабжена защитным устройством. Машина автоматически остановиться в случае перегрузки, или вращения барабана в противоположную сторону. Отключите от источника питания, почистите машину, возобновите цикл работы.

Товар соответствует требованиям нормативных документов ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годной для эксплуатации.

**Заводской номер №** \_\_\_\_\_

**М.П.**

**Условия гарантии указаны в гарантийном талоне**

## Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация соответствия Д-CN.АЛ16.В.45128 от 21.01.2015
2. Изготовитель: GUANGZHOU ROYAL SYT TRADING CO, LTD, Китай
3. Продавец: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»  
Юр.адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 14  
Фактический адрес: 350010, г.Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1
4. Срок службы товара – 5 лет.
5. Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	(861) 272-47-19, 271-37-05, (903) 457-75-57, т./ф.: (861) 228-98-31, 228-98-32, 228-98-24, 228-98-21 www.pteh.biz
г. Самара	ул. Авроры 110, корп. ХАРД (эксперим. мастерские)	тел. (846) 922-52-17, 221-06-17, <a href="mailto:samara@zavod-pt.ru">samara@zavod-pt.ru</a>
г. Сочи	ул. Донская 9	тел. (8622) 95-54-15, 38-82-98, 96-88-96, 96-83-40, 96-83-41, <a href="mailto:sochi@zavod-pt.ru">sochi@zavod-pt.ru</a>
г. Екатеринбург	пл.1-й Пятилетки, лит 61 въезд с ул.Лукиных	тел. (912) 213-75-98, (922) 113-05-17, <a href="mailto:ekt@zavod-pt.ru">ekt@zavod-pt.ru</a>

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу: ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, (861) 272-47-19, 271-37-05,(903) 457-75-57, т./ф.: (861) 228-9831, 228-98-32, 228-98-24, 228-98-21

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Люберцы	ул. Электрификации, 26 В	(495)589-59-41,518-75-94, <a href="mailto:moscow@zavod-pt.ru">moscow@zavod-pt.ru</a>
г. Санкт-Петербург	Шоссе Революции 84 литер Е	(911) 922-91-04, (812)982-35-55, <a href="mailto:spb@zavod-pt.ru">spb@zavod-pt.ru</a>
г. Казань	ул. Короленко 120	(843) 214-46-23, 297-88-85, (904) 671-96-54, <a href="mailto:kazan@zavod-pt.ru">kazan@zavod-pt.ru</a>
г. Ростов-на-Дону	ул. Курская 12 Д	тел. (863) 275-91-70, 256-3-444, <a href="mailto:rnd@zavod-pt.ru">rnd@zavod-pt.ru</a>
г.Самара	ул. Авроры ,110	Тел.(846)922-52-17,221-06-17 <a href="mailto:samara@zavod-pt.ru">samara@zavod-pt.ru</a>
г. Саратов	ул. Астраханская 43	тел. (8452) 935-760, 987-746,

		saratov@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Дружинников 5 Б	тел. (4732) 517-211, 323-606, 502-161, 502-181, vobs@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корпус	тел. (928) 014-38-49, (8652) 42-16-57, stv@zavod-pt.ru
г.Оренбург	ул.Монтажников, 26	Тел.(987)795-73-73,(3532)40-65-23 orenburg@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул.Крылова 160,склад 654-Б	8978-747-72-85,+38(0652)25-33-45 <a href="mailto:krim@zavod-pt.ru">krim@zavod-pt.ru</a>
г.Сочи	ул.Донская 9	(8622)95-54-15,38-82-98,96-88-96. 96-83-40,96-83-41 sochi@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Домостроителей 11,	тел. (8442) 987-313, 987-547, volg@zavod-pt.ru
г. Н. Новгород	ул. Памирская 11, лит К	тел. (831) 415-31-06, 220-58-52, (950) 353-44-01, nn@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская 18, лит. А	тел. (347) 294-46-36, 293-35-36, (987) 25-44-636, ufa@zavod-pt.ru
г.Екатеринбург	,ул.Лукиных ,4	(343)310-22-32,(912)213-75-98, (922)113-05-17 ekt@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	ул.Большая 256	тел. (383) 325-33-60, (913) 781-70-28 , (961) 228-72-22, (913) 781-87-19, nsk@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. Северное шоссе 25	(391) 258-22-85, (391) 272-28-82, (391) 226-68-70, kry@zavod- pt.ru