



Аппараты для чуррос AIRHOT SVC-3, SVC-5

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства
Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

Краткие сведения о производителе

Благодарим за выбор нашей продукции. Наша компания успешно работает на рынке производства устройств для приготовления пищи в течение многих лет. Наша компания, в основном, специализируется на производстве спиральных тестомесов/планетарных миксеров, мясорубок, слайсеров, колбасных шприцов и т.д. Благодаря высокому качеству нашей продукции, а также предоставлению услуг по послепродажному обслуживанию, наша компания заработала хорошую репутацию и известность среди покупателей всего мира.

Запрещается без согласования с компанией-производителем изменять технические характеристики устройства.

Описание производства

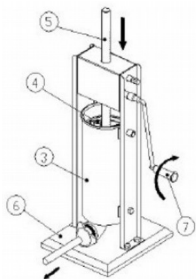
Создавайте только лучшие и вкусные чуррос с нашими аппаратами, готовьте у нас с удовольствием!

Вертикальный аппарат оборудован новейшей системой переключения скоростей. Устройства имеют редукторный привод с 2 скоростями, что позволяет пользователю быстро и легко создавать чурросы, а также заново заполнять цилиндр продуктом для формовки. Настоящее устройство идеально подходит для мясных цехов и ресторанов, в которых ведется собственное производство колбас/сосисок.

Характеристики

- 1) Устройство оснащено 2 скоростными системами наполнения, пользователь легко может выбрать и установить нужный ему режим (колбасные шприцы с резьбовым/винтовым цилиндром имеют только 1 скоростной режим)
- 2) Цилиндр и поршень легко снимаются, что обеспечивает их легкую чистку и обслуживание
- 3) В комплектацию каждого устройства входят 4 насадки для наполнения колбас и 4 насадки для формовки чурросов.
- 4) Оборудование с усиленными стальными подшипниками и роторным приводом выдерживает повышенное давление
- 5) Все части устройства, непосредственно контактирующие с пищей, соответствуют признанному гигиеническому стандарту SGS.
- 6) Устройство доступно в 2 размерах: 3, 5, литров
Устройство доступно в 3 конфигурациях/типах

Аппарат для чуррос с 2 скоростями



Комплектующие детали:

- 1) Насадки
- 2) Стопорная/зажимная гайка

- 3) Цилиндр
- 4) Поршень
- 5) Стойка/штифты
- 6) Основание
- 7) Рукоятка

Запрещается без согласования с компанией-производителем изменять технические характеристики устройства.

При разборке/сборке устройства цилиндр необходимо устанавливать в правильном направлении.

Эксплуатация

Перед применением устройства его необходимо очистить. Тщательно промойте все детали устройства, непосредственно контактирующие с пищей (цилиндр, насадки, поршень и т. д.) При чистке устройства используйте тряпку/губку и моющее средство, которое подходит для чистки предметов, контактирующих с пищей.

При сборке/разборке устройства следуйте приведенным ниже инструкциям:

1) установите рукоятку на 2 скорость («быстро») и поворачивайте по часовой стрелке до тех пор, пока поршень не поднимется, отсоедините цилиндр и выньте поршень. Приступайте к чистке устройства.

2) После чистки установите поршень в его первоначальное положение, убедитесь в том, что он надежно закреплен. Установите требуемую насадку и зафиксируйте ее. Загрузите цилиндр и установите его на устройство.

3) запустите устройство на 1 скорости («медленно»), поворачивайте рукоятку по часовой стрелке для того, чтобы опустить поршень, продукт будет проходить через насадку.

4) После завершения работы, промойте детали устройства теплой водой, удалив остатки мяса. При чистке устройства используйте тряпку/губку и моющее средство, которое подходит для чистки предметов, контактирующих с пищей.

Чистящее средство применяется для удаления жира, масел и протеинов с поверхности устройства, которые способствуют быстрому размножению бактерий. Для удаления чистящего вещества еще раз промойте и протрите устройство.

Дождитесь полного высыхания устройства. Перед сборкой устройства, убедитесь, что все детали полностью просохли.

Уход и техническое обслуживание

Неправильное использование устройства может привести к его повреждению. Перед применением устройства необходимо тщательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.

Техническое обслуживание:

1) Производитель не несет ответственности за повреждение устройства в случае неправильного обращения. Следование инструкциям по эксплуатации поможет продлить жизненный цикл устройства.

- 2) Рекомендуется каждые 6 месяцев смазывать привод и внутренние части устройства маслом, пригодным для использования с пищевыми продуктами. Если устройство используется не постоянно, то смазывать его следует в зависимости от частоты применения.
- 3) При постоянном использовании устройства рекомендуется каждые 6 месяцев заменять уплотнители/прокладки; если устройство используется не постоянно, то заменять уплотнители следует в зависимости от частоты применения устройства.
- 4) После чистки устройства, убедитесь, что все детали полностью просохли, только после этого следует собирать устройство.

Решение возникающих проблем

Пользователь должен учитывать в работе приведенные ниже ситуации:

- 1) Уплотнительная прокладка становится жесткой при температуре ниже 15 градусов. Запрещается использовать устройство, если оно долгое время находилось в помещении с низкой температурой. В подобном случае, перед использованием необходимо снять уплотнительную прокладку с поршня, опустить в горячую воду и оставить там на несколько минут до размягчения, затем, поместите ее обратно на поршень, смажьте специализированным маслом, только после этого устройство будет готово к использованию.

Хранение и транспортировка

Транспортировку устройства следует производить аккуратно, чтобы не повредить оборудование. Нельзя переворачивать упаковку с оборудованием вверх дном. Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени, его нужно отключить от сети и очистить. Хранить в сухом проветриваемом помещении.

Устройство должно храниться в чистом, сухом месте. Не оставляйте прибор в месте, подверженном осадкам или повышенной влажности.

Характеристики устройства

Код	Объем (литр)	Цилиндр (Диаметр*длина), мм	Вес (кг)	Размеры (мм)
SVC-3	3	φ140*200	11	300*340*570
SVC-5	5	φ140*320	12	300*340*690