МОДЕЛЬ: VF-60/100

Напольная станция хранения и фасовки картофеля фри

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом эксплуатации прибора ознакомьтесь с настоящей инструкцией.

Документ может быть изменен без предварительного уведомления.

Благодарим вас за покупку и использование продукции компании. Для облегчения дальнейшей работы вам необходимо разобраться в характеристиках изделия, деталях установки и эксплуатации. Для этого ознакомьтесь с настоящей инструкцией.

Содержание

1. Введение

1-1. Описание станции хранения и фасовки картофеля фри

1-2. Характеристики

1-3. Технические характеристики

1-4. Меры безопасности

1-5. Гарантия 2. Установка

2-1. Установка электрооборудования

2-2. Детали для сборки

3. Эксплуатация

4. Техническое обслуживание

1. Введение
	1. Описание станции хранения и фасовки картофеля фри:

Станции фасовки картофеля фри в основном предназначены для ресторанов быстрого питания, магазинов самообслуживания, в городах, на детских площадках и в других местах; они могут сливать масло, показывать и продавать хрустящий картофель, а также поддерживать картофель фри в теплом состоянии. Использование перфорированной емкости позволяет растительному маслу на картофеле фри попадать в масляную емкость внизу. Инфракрасная лампа в то же время позволяет сохранить хрустящую текстуру картофеля. Станция станет отличным решением для ресторана быстрого питания, круглосуточного магазина, Food City и других мест самообслуживания.

1-2. Станция хранения и фасовки картофеля фри обладает следующими характеристиками:

Изоляция; мощность достигает 1,1 кВт, емкость обеспечивает температуру поверхности до 60℃, продлевает время хранения картофеля фри (стандартное время 7 минут).

Пакет с картофелем можно поставить на полку. Круглые палочки имеют уникальную конструкцию. Даже если картофель падает на полку, за счет наклона он возвращается в емкость, чтобы избежать отходов.

Все запасные части, включая стеклянную заднюю дверцу, полки, емкость, можно менять. Продукцию можно помещать в печь любой стороной. Емкость имеет разделители для других изделий (например: сладкий картофельный пирог, пирожные и так далее). Они хранятся отдельно, чтобы облегчить работу.

Конструкция емкости для картофеля фри имеет дугообразную форму для облегчения работы оператора.

1-3 Модель и ее технические характеристики:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| МОДЕЛЬ | VF-60 | VF-100 |
| ЗАДАННОЕ НАПРЯЖЕНИЕ | 220 В ~ |
| ЗАДАННАЯ МОЩНОСТЬ | 550 Вт | 1100 Вт |
| ГАБАРИТЫ | 730x600x1570 (мм) | 1000x730x1570 (мм) |

1-4 Меры безопасности

Все операторы должны строго соблюдать правила безопасного использования электроэнергии;

 Перед запуском прибора необходимо установить аксессуары и съемные детали, а после провести испытания.

Во избежание ожогов работы по демонтажу допускаются только после охлаждения станции.

Во время технического обслуживания не открывайте станцию.

1-5 Гарантия

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- неправильная установка или обслуживание;

- повреждение компонентов и дальнейшее использование станции;

- халатность, особенно во время транспортировки и установки;

- ввод в эксплуатацию, ремонт или техническое обслуживание в связи с убытками, связанными с нарушением правил эксплуатации; - отсутствие письменного разрешения дистрибьюторов запасных частей;

- быстрый износ и повреждение ввиду отсутствия планового технического обслуживания;

- форс-мажор.

1. Установка

2-1 Установка электрооборудования

Подключение питания: стандартная розетка 10А/220В на линии,с надежным заземлением.

2-2 Детали для сборки:

Масляный поддон: откройте дверцу, установите масляный поддон в верхней части дверной панели из нержавеющей стали, закройте дверцу.

Корзина: входит в комплект поставки станции.

Стекло: стекло установлено в правой части станции.

Картофель фри помещается по две штуки: полка с корзиной для картофеля фри расположена в верхней части и может скользить по ней.

1. Эксплуатация

3-1 Следует проверять, не нарушена ли нормальная работа станции, работает ли она должным образом. В противном случае специалисты должны провести техническое обслуживание.

3-2 Чтобы запустить станцию, включите вилку (в розетку), нажмите на выключатель питания.

3-3 Положите жареный картофель фри в корзину для изоляции и подогрева.

1. Техническое обслуживание и ремонт оборудования

4-1 Следует осуществлять регулярные проверки для предотвращения утечки и износа;

4-2 Станцию для хранения и фасовки картофеля фри следует мыть один раз в день, а также очищать поддон от масла.

**Примечание: перед чисткой отключите питание.**

4-3 Перед работой с картофелем фри каждый день проверяйте инфракрасные лампы на станции:

a) разбитые лампы следует немедленно заменить;

b) при выходе из строя выключателя его следует немедленно заменить;

c) если лампа неисправна, она подлежит замене электриком;

г) для осмотра и ремонта электрических кабелей следует обращаться к квалифицированным специалистам, либо связаться с заводом-изготовителем.

**Обратите внимание на следующую информацию:**

**В инструкции описана исключительно данная конструкция изделия. Компания оставляет за собой право изменить конструкцию изделия без своевременного обновления настоящей инструкции. Мы надеемся на понимание наших клиентов!**

Электрические чертежи VF-60/100



D1 、 D2 、 D3 、 D4- Нагревательная лампа