

Тестоокруглитель серии CG-38

Инструкция по эксплуатации



Описание

Формовочная машина данной модели подходит для формирования всех видов батонов, высокоэффективна. Используется на предприятиях общественного питания, отелях, ресторанах и т.д.

Внимание!

1. Напряжение электросети в помещении должно соответствовать тем параметрам, которые указаны на табличке.
2. После окончания работы выключите прибор из электросети, в целях избегания электрического замыкания.
3. Перед использованием убедитесь, что оборудование хорошо заземлено.
4. Установка и эксплуатация оборудования должна осуществляться специалистами.
5. Расстояние от стены до духовой печи должно быть не менее 50см.
6. Эксплуатация и хранение оборудования не возможно в помещении с повышенной влажностью.

Технические характеристики

Напряжение, В	Мощность, кВт	Объем закладываемого теста, гр	Вес, кг	Габариты, см
220	0,75	50-1200	193	50X105X130

Эксплуатация

1. Включите оборудование в розетку, загорится индикатор, это значит, что машина готова к работе.
2. Отрегулируйте расстояние между крышкой и цилиндром.
3. Отрегулируйте высоту пресса.

Уход и техническое обслуживание

1. Во время технического обслуживания оборудование следует отключить из электросети. Ни в коем случае не используйте обычное моющее средство для промывания машины.
2. Обслуживание должно производиться квалифицированными специалистами.