



HURAKAN

ПАСПОРТ

СТЕРИЛИЗАТОР НОЖЕЙ

МОДЕЛЬ: НКН-УВА10



ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для стерилизации и стерильного хранения ножей после первичной мойки и очистки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность, кВт	0,06
Напряжение, В	220
Время стерилизации, с	~ 30
Температура, °С	менее 60°С
Вместимость ножей, шт	до 10
Вид обработки	УФ (ультрафиолет)
Габаритные размеры, мм	420x210x590

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Подвесьте оборудование на стену и правильно установите съемный держатель для ножей.
2. Оборудование должно быть подключено к сети питания, соответствующей действующим стандартам безопасности.
3. Откройте фронтальную дверцу при помощи специальной ручки и поместите ножи в стерилизатор, закройте дверцу.
4. Нажмите кнопку включения и поверните таймер. Выбрав время, которое необходимо для стерилизации, убедитесь, что лампа внутри включилась. По завершении установленного цикла оборудование автоматически прекращает работу.

EAC

Индустрия Кухни www.INKUH.ru