



ПАСПОРТ

ШПРИЦ КОЛБАСНЫЙ АВТОМАТИЧЕСКИЙ

Модель: HKN-ISA15, HKN- ISA26, HKN- ISA35



EAC

Индустрия Кухни www.INKUH.ru

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 травмирования 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 формирования колбасных изделий с помощью подготовленного фарша.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Убедитесь, что оборудование подключается к источнику электропитания с необходимыми характеристиками. Не забудьте оборудование заземлить!
2. Положите подготовленный фарш внутрь цилиндра шприца и закройте крышку.
3. Переведите переключатель на панели управления по часовой стрелке. Далее, нажимая на ножной переключатель, регулируйте подачу фарша через насадку.
4. Переведите переключатель на панели управления обратно, против часовой стрелки и, нажав на ножной переключатель, верните поршень (толкатель) в исходное положение (на дно цилиндра).

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. До или после использования оборудования не забудьте произвести очистку его цилиндра, крышки, поршня и насадки.
2. Ни в коем случае не снимайте гидравлические элементы.
3. Запрещено мыть оборудование под струей проточной воды.
4. После очистки протрите оборудование сухой мягкой тряпкой или салфеткой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем	Напряжение	Мощность	Производительность	Масса	Размеры, мм
HKH-ISA15	15 л	~ 220В	0.75кВт	300 кг/ч	120кг	600x400x1240
HKH-ISA26	26 л		1.1кВт	400 кг/ч	160кг	640x485x1240
HKH-ISA35	35 л		1.1кВт	600 кг/ч	180кг	735x560x1240

EAC