



Инструкция по эксплуатации ШПРИЦ КОЛБАСНЫЙ AIRHOT 26Л SVA-26



Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчётные характеристики, представленные в настоящей инструкции, могут быть изменены без предварительного уведомления

ВВЕДЕНИЕ

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящей инструкции, 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 заземлить оборудование!
2. Положите подготовленный фарш внутрь цилиндра шприца и закройте крышку.
3. Переверните переключатель на панели управления по часовой стрелке. Далее, нажимая на ножной переключатель, регулируйте подачу фарша через насадку.
4. Переверните 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	Вес	Габариты
SVA-26	26 л	220 В	0,75 кВт	400 кг/ч	180 кг	640x485x1240 мм