



ХЛЕБОРЕЗ Gastromix SH-31

● ОПИСАНИЕ

Данный аппарат разработан с целью достижения высоких эксплуатационных характеристик, является новым типом машин; имеет эргономичный и компактный дизайн, отличается простотой в использовании, а также высокой надежностью.

Модель SH-31 предназначена для нарезки хлеба (пирогов) ломтиками, идеальна для применения в гостиницах, а также на предприятиях общественного питания.

Хлеборез нарезает хлеб продолговатой формы типа «батон» и «кэйк» с длиной до 380 мм и шириной до 160 мм одинаковыми по толщине ломтиками 12 мм.

● ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напряжение	Мощность	Кол-во ломтиков	Толщина ломтика	Длина хлеба	Габариты	Вес нетто
SH-31	~220 В	0,55 кВт	32 шт	12мм	380мм	800*690*840 мм	63 кг

● РАБОТА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед использованием, убедитесь, соответствует ли рабочее напряжение машины (см. технические характеристики) напряжению вашей сети. Подключение машины должно осуществляться штепсельной вилкой с заземлением.

2. Для нарезки хлеба ломтиками отрегулируйте величину подачи и положение прижимной пластины в соответствии с высотой хлеба. Нажим на предыдущее изделие, в процессе работы, осуществляется следующим, поэтому – ЗАПРЕЩАЕТСЯ осуществлять нажим рукой или посторонними предметами в целях вашей безопасности. Время нарезки последнего изделия (под собственным весом) незначительно увеличивается, если сравнивать с общим процессом непрерывной подачи хлеба.

3. После использования необходимо очистить машину, удалив остатки продукта.

4. Время от времени необходимо смазывать подшипник и штырь ползунка путём нанесения небольшого количества жидкого масла или консистентной смазки.

5. Запрещается использовать машину для нарезки фруктов или других твёрдых продуктов.

6. Все действия по обслуживанию или замене частей должны выполняться квалифицированным персоналом.