

Гриль контактный электрический серии BN

Инструкция по эксплуатации



Выражаем благодарность за приобретение оборудования

торговой марки AR и ATLAS!

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками AR и ATLAS более 2000 единиц оборудования, в том числе для общественного питания фритюрницы, грили, аппараты для сахарной ваты и попкорна, проточные водонагреватели, аппараты для шаурмы, фризеры для мягкого мороженого, жарочные поверхности, марmitы, линии раздачи, тепловые витрины и многое другое. Наши заводы партнеры расположены в Китае в городах Харбин, Шанхай, Гуанчжоу, Хебей, Веньчжоу и других провинциях. Мы ответственно подходим к выбору заводов партнеров и многократно проверяем культуру производства, качество материалов и репутацию завода на внутреннем рынке Китая.

Все оборудование имеет необходимую разрешительную документацию для работы в России и странах Таможенного союза, многое оборудование сертифицировано в соответствии с требованиями Европейского Союза (сертификат CE).

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте agrozavod.ru и в службе технической поддержки по телефону 8(800)5555905.

Грили контактные электрические серии BN легки в эксплуатации, уходе и безопасны в использовании. В основном используется в гостиницах, барах, кафе, ресторанах, киосках быстрого питания и т.д.

Технические характеристики

Наименование	Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, см
Гриль контактный электрический с одной жарочной поверхностью	BN-811	220	2	31x30x20
Гриль контактный электрический с одной жарочной поверхностью	BN-811E		2.6	43x30x20
Гриль контактный электрический с двумя жарочными поверхностями	BN-813		4	57x30x20
Гриль контактный электрический с одной жарочной поверхностью	BN-811B		2	31X30X20
Гриль контактный электрический с одной жарочной поверхностью	BN-811EB		2.6	43X30X20
Гриль контактный электрический с двумя жарочными поверхностями	BN-813B		4	57X30X20
Электрический Гриль с ½ корзины и ½ поверхности	BN-814		2	31X30X20
Электрический Гриль с ½ корзины и ½ поверхности	BN-815		2.6	43X30X20
Электрический Гриль с ½ корзины и ½ поверхности	BN-816		4	57X30X20

Установка и эксплуатация должны производиться квалифицированным специалистом.

УСТАНОВКА

Установку должен производить квалифицированный специалист!

Установите аппарат в 10 см от стены. Также убедитесь, что стена состоит из огнеупорного материала.

Аппарат должен быть установлен в помещении с хорошей вентиляционной системой.

Снимите защитную пленку с прибора.

Перед подключением убедитесь, что мощность и напряжение в помещении соответствуют техническим характеристикам аппарата.

Следует установить розетку, предохранитель рядом с аппаратом, установить устройство

защитного отключения.

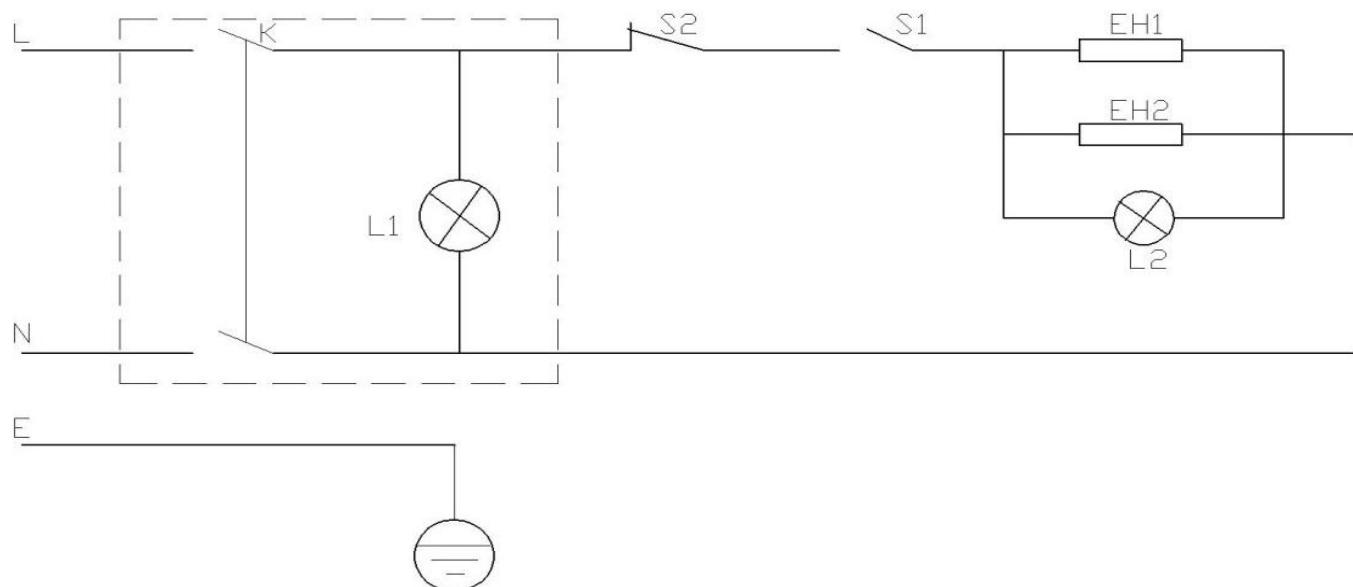
Агроресурс
454036, Россия, г. Челябинск, Свердловский тракт, 12
т. : 8-800-5555-905
 agro74@agro74.ru
www.agrozavod.ru

Убедитесь, что все подсоединенено правильно. Все контакты надежно закреплены, резьбовые соединения протянуты.

Эксплуатация:

1. Регулятор температуры установлен на передней панели оборудования, и контролирует температуру жарочной поверхности.
2. Подключите оборудование к электросети, включите его, загорится индикатор. Установите необходимый температурный режим, загорится зеленый индикатор. Это значит, что температура масла жарочной емкости начала подниматься. Как только температура достигнет нужного уровня, индикатор выключится и ТЭН перестанет работать. Если температура будет падать, снова загорится индикатор и ТЭН заработает.
3. Оборудование оснащено защитным устройством от перенагрева.
4. Фритюрницы с двумя корзинами регулируется следующим образом: левый термостат контролирует температуру левой жарочной поверхности, правый термостат правой.
5. Как только Вы завершили работу, отключите оборудование от электросети.

Схема электроцепи



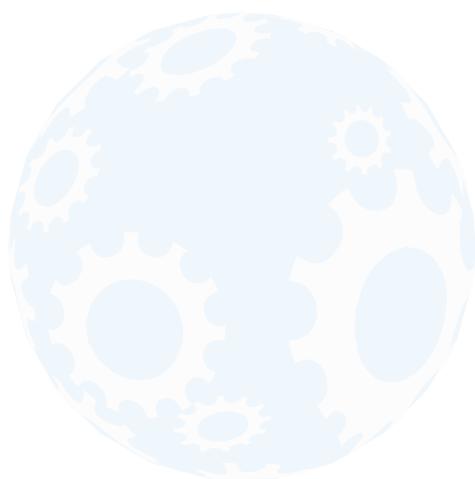
Техническое обслуживание

Промойте жарочную емкость теплой мыльной пеной, корзину, крышку, верхние, боковые, нижние панели (только ни в коем случае не используйте водный пистолет), затем промойте водой.

Если аппарат не использовался долгий период времени, смажьте его машинным маслом и просушите.

При мытье аппарата ни в коем случае не используйте моющие средства с абразивными материалами, т.к. это может послужить причиной коррозии.

Не следует использовать коррозийные материалы для чистки поверхности под аппаратом.



АГРО
РЕСУРС