



**АГРО  
РЕСУРС**

Торговая компания  
Пищевое и упаковочное оборудование  
HoReCa

## **Гриль контактный электрический серии BN**

### **Инструкция по эксплуатации**



Агроресурс  
454036, Россия, г. Челябинск, Свердловский тракт, 12  
т. : 8-800-5555-905  
 [agro74@agro74.ru](mailto:agro74@agro74.ru)  
[www.agrozavod.ru](http://www.agrozavod.ru)



## **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 мороженного, жарочные поверхности, мармиты, линии раздачи, тепловые витрины и много другое. Наши заводы партнеры расположены в Китае в городах Харбин, Шанхай, Гуанжоу, Хебей, Веньжоу 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](http://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	Напряже ние, В	Мощн ость, 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.

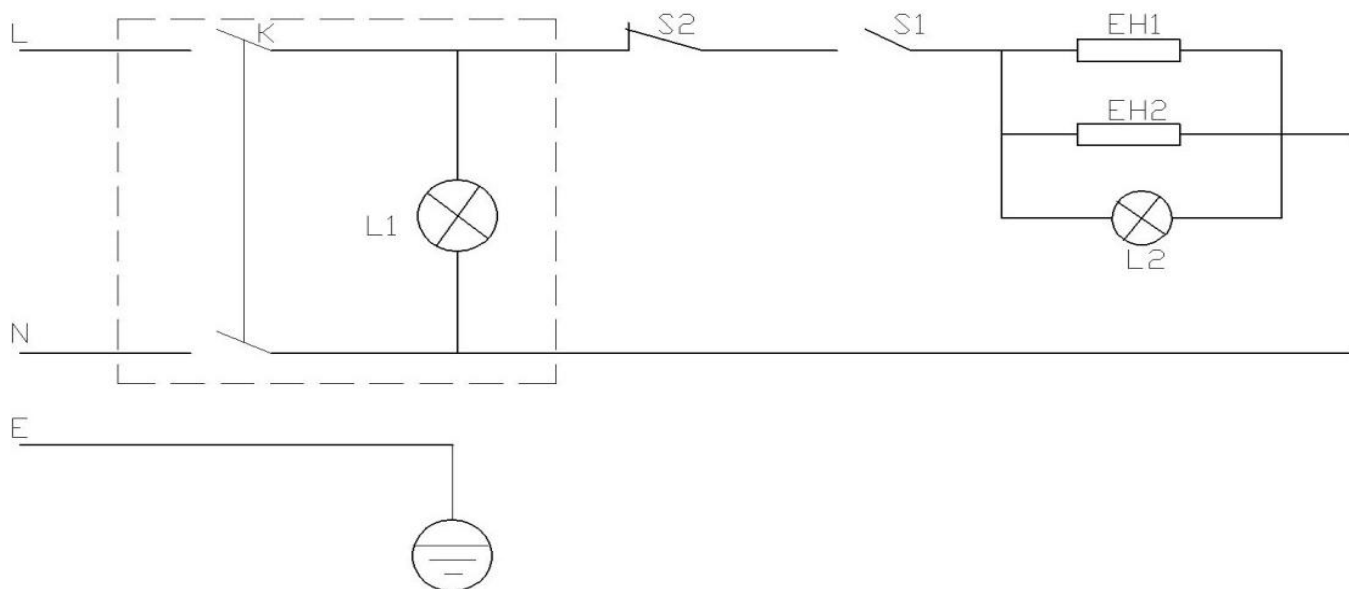


Убедитесь, что все подсоединено правильно. Все контакты надежно закреплены, резьбовые соединения протянуты.

### 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 перегрева.
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 коррозионные материалы для чистки поверхности под аппаратом.



# АГРО РЕСУРС