

ПЕРЕДВИЖНАЯ ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА ОСТРОВНОГО ТИПА



ITM2-48/STD

МОДЕЛИ:

ITM2-48/STD

ITM2-48/DLX

ITM2-48/CT

ITM2-72/STD

ITM2-72/DLX

ITM2-72/CT

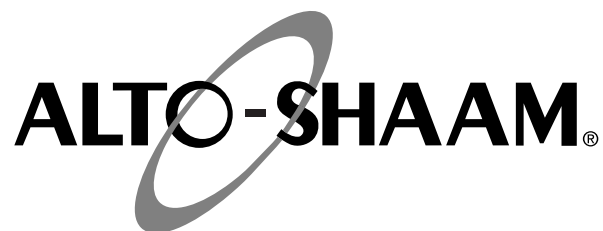


ITM2-72/STD

- **УСТАНОВКА**
- **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**
- **ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ**



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
ТЕЛ: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 только USA
www.alto-shaam.com



Поставка	1
Распаковка	1
Инструкции Безопасности и Меры Предосторожности	2

Установка

Инсталляционные Требования	3
Выравнивание	3
Рисунки Измерения, веса и мощности	4-5
Вместительность устройства	4
Электрические Спецификации	6

Эксплуатация

Информация по технике безопасности	7
Перед первым запуском	7
Эксплуатация	7
Руководство по хранению	8

Уход и очистка

Очистка и профилактическое техобслуживание .	9
защита поверхностей из нержавеющей стали . . .	9
моющие средства	9
Чистящие материалы	9
Уход за оборудованием	10
Тщательно чистите устройство каждый день . . .	10

Санитарная профилактика

Санитарная профилактика	11
Внутренняя температура пищевых продукты	11

Обслуживание

Иллюстрация частей	12
Список комплектующих частей	13-14

Проводные Схемные решения

ITM2-48 - 120V	15
ITM2-48 - 230V	16

ITM2-48 - 120V	17
ITM2-48 - 230V	18

Гарантия

Повреждение при перевозке и представление претензий . . .	Последняя Страница
Ограниченная гарантия	Последняя Страница



ДОСТАВКА

Вся продукция Alto-Shaam проходит 100% тестирование, чтобы гарантировать поставку изделия только высочайшего качества. По получении устройства необходимо проверить его на наличие каких-либо повреждений при доставке, и в случае их обнаружения сразу же сообщить об этом агенту по доставке. См. раздел «Повреждения при транспортировке и претензии» в настоящем руководстве.

Данное устройство в комплекте с отдельно прилагаемыми деталями и принадлежностями, может поставляться в одной и более упаковках. Убедитесь, что все стандартные изделия и предметы получены вместе с каждой моделью согласно заказу.

Сохраняйте все информационные материалы и инструкции, прилагаемые в комплекте с устройством. Необходимо как можно скорее заполнить и вернуть на завод гарантийный талон, чтобы обеспечить быстрое обслуживание в гарантийных случаях.

Настоящее руководство должны прочесть и понять все, кто использует или устанавливает тепловой шкаф. При появлении каких-либо вопросов, касающихся установки, эксплуатации или обслуживания обращайтесь в отдел тех. обслуживания Alto-Shaam.

ЗАМЕЧАНИЕ:

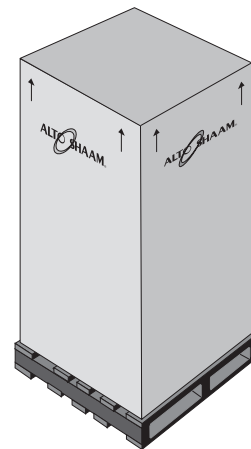
Во всех гарантийных претензиях должны быть указаны полный номер модели и серийный номер изделия.

РАСПАКОВКА

1. Аккуратно выньте устройство из картонной коробки или упаковочного ящика.

ВНИМАНИЕ:

Не выбрасывайте картонную коробку и другие упаковочные материалы, пока не убедитесь в отсутствии в изделии скрытых повреждений и не проверите его в режиме эксплуатации.



2. Внимательно прочтите все инструкции настоящего руководства перед началом установки данного устройства.

НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО.

Настоящее руководство считается частью устройства и должно быть доведено до сведения владельца или менеджера предприятия или же лица, ответственного за подготовку операторов машины (работников общепита). Дополнительные экземпляры руководства имеются в отделе обслуживания Alto-Shaam.

3. Снимите всю защитную пластиковую пленку, упаковочные материалы и принадлежности с устройства перед включением в электросеть. Храните все принадлежности в удобном месте для будущего использования.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Знание надлежащих процедур необходимо для безопасной эксплуатации оборудования, работающего на электричестве или на газе. В соответствии с общепринятыми принципами маркировки изделий с указанием потенциальных опасностей, следующие сигнальные слова и символы могут использоваться по всему тексту настоящего руководства.

ОПАСНО



Используется для указания на опасность, которая с высокой долей вероятности может вызвать тяжелую травму, привести к смерти или нанести значительный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим знаком, будет проигнорировано.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Используется для указания на опасность, которая может вызвать травму, создать угрозу жизни или нанести крупный материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим знаком, будет проигнорировано.

ОСТОРОЖНО



Используется для указания на опасность, которая может вызвать незначительную или умеренную травму либо нанести материальный ущерб, если предупреждение, обозначенное этим символом, будет проигнорировано.

ОСТОРОЖНО

Используется для указания на опасность, которая может вызвать незначительную травму, нанести материальный ущерб, или на потенциально небезопасную практику, если предупреждение, обозначенное этим символом, будет проигнорировано.

ЗАМЕЧАНИЕ: Используется для доведения до персонала информации, касающейся установки, эксплуатации или обслуживания, которая имеет важное значение, но не связана с опасностью.

1. Этот прибор предназначен для хранения продуктов питания. Не разрешается и не рекомендуется использовать этот прибор в иных целях.
2. Данное устройство предназначено для использования в торговых предприятиях, где все операторы знакомы с целью, ограничениями и опасностями, связанными с данным устройством. Инструкции по эксплуатации и предупреждения должны читать и понимать все операторы и пользователи.
3. Любые инструкции по поиску неисправностей, ракурсы компонентов и перечни деталей, включенных в настоящее руководство, предназначены только для общих справок и для использования квалифицированным техническим персоналом.
4. Настоящее руководство должно рассматриваться как постоянная часть данного устройства. Настоящее руководство и все прилагаемые инструкции, графики, схематические изображения, перечни деталей, уведомления и этикетки должны оставаться вместе с устройством,

ЗАМЕЧАНИЕ



Кудабынеотправлялосьоборудование, необходимо проследить за тем, чтобы электрическиеиэлектронныезап. части хранилисьспециальноотведенномдля них месте.

УСТАНОВКА

Установка НА МЕСТЕ

ОПАСНОСТЬ



НЕПРАВИЛЬНЫЕ УСТАНОВКА, ПОДКЛЮЧЕНИЕ, РЕМОНТ, СЕРВИС ИЛИ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ПРИВЕСТИ К НЕСЧАСТНОМУ СЛУЧАЮ.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ.

ОСТОРОЖНО



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПЕЧИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ КОНТАКТЕ С НИМИ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ТРАВМЫ, БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЛИ ВЫРАВНИВАНИИ

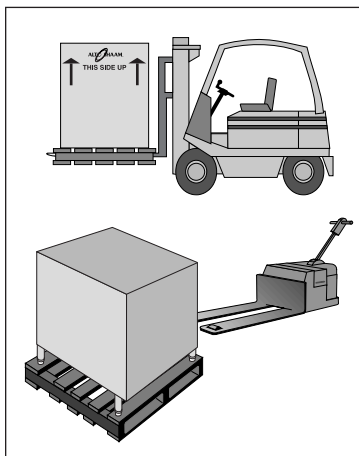
ОСТОРОЖНО



Модель разработана и оптимизирована для работы с лампочками мощности, определенной при проектировании. Эти лампочки должны быть установлены на место, предусмотренное заводом-изготовителем и соответствовать по мощности. Если в результате механического воздействия лампочка будет повреждена, то ее необходимо заменить на новую, соответствующего напряжения. НЕ ВЫКРУЧИВАЙТЕ лампочки их патрона, если витрина включена в сеть.

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ

Чтобы соответствовать стандартам установленным NSF, все стационарные модели должны быть изолированы от пола герметиком, вулканизирующемся при комнатной температуре, силиконом, соответствующим требованиям NSF, либо между прибором и полом должно быть свободное пространство в 153мм.



1. Прибор должен быть установлен на ровную и устойчивую поверхность.
2. НЕ УСТАНОВЛИВАЙТЕ прибор в местах, где он может подвергнуться воздействию пара, жира, капавшей воды, высоких температур или другим вредным воздействиям.
3. НЕ УСТАНОВЛИВАЙТЕ подогреваемую витрину рядом с источниками холодного воздуха, например, морозильной камерой или вентиляционными отверстиями, или в любых других местах, где колебания температуры воздуха могут повлиять на работу прибора.

4. Сохраняйте свободный доступ к прибору, чтобы ничто не мешало проводить ремонт и обслуживание прибора.

Число настроек связано с начальной установкой и запуском. Важно, чтобы настройку прибора проводил технически грамотный специалист. За установку и начальную настройку отвечают дилер или владелец. Начальная настройка включает в себя калибровку термостата, настройку дверцы, выравнивание уровня, подключение к электросети, установку ножек или колесиков и пр.

Выравнивание



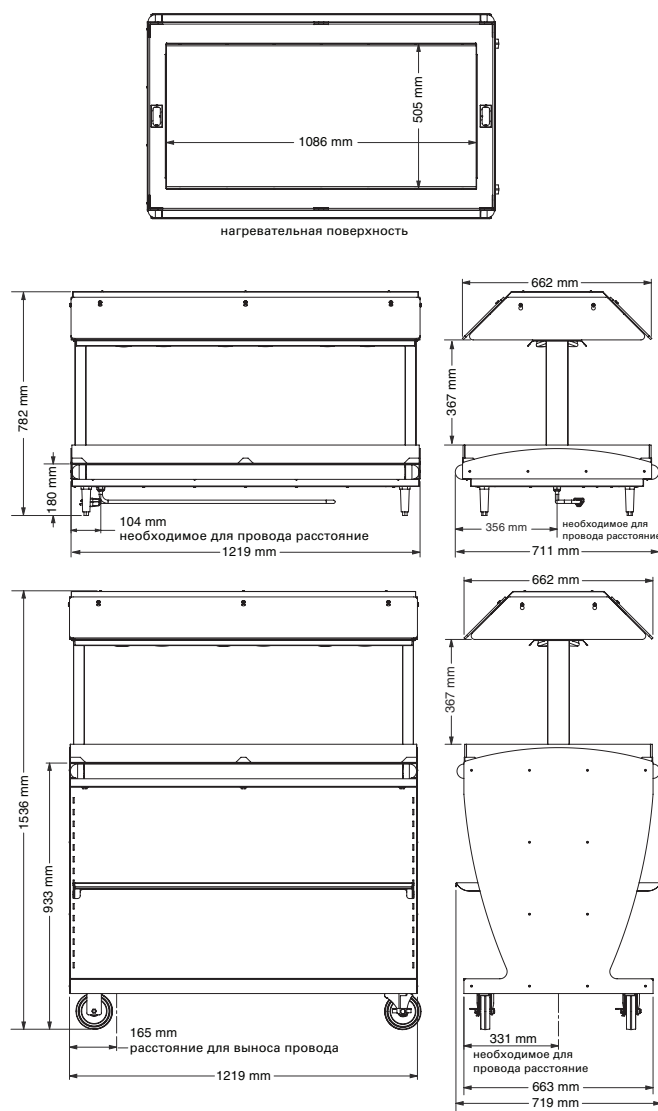
Для выравнивания оборудования используйте спиртовой уровень.

Мы рекомендуем периодически проверять аппарат уровнем во избежание крена.

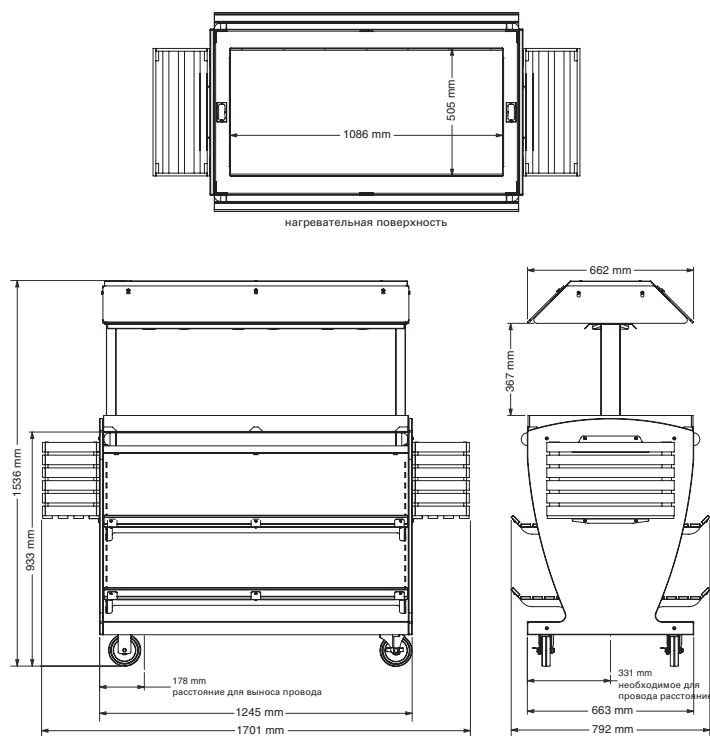
ПРИМЕЧАНИЕ: Крен может вызывать неполадки в работе устройства.

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ



ITM2-48/STD



ITM2-48/DLX

ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ УСТРОЙСТВА*

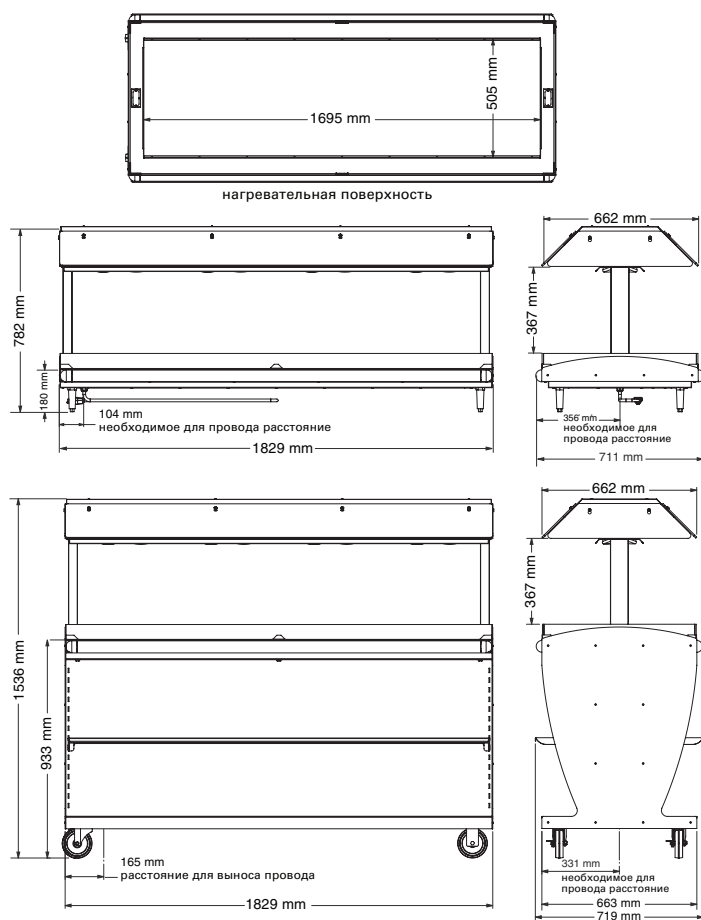
Максимум 16 кг
Двенадцать (12) куриц в закрытой упаковке
РАЗМЕР УПАКОВКИ ПРИМЕРНО 178мм x 254мм
*только для использования для порционных блюд

ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ

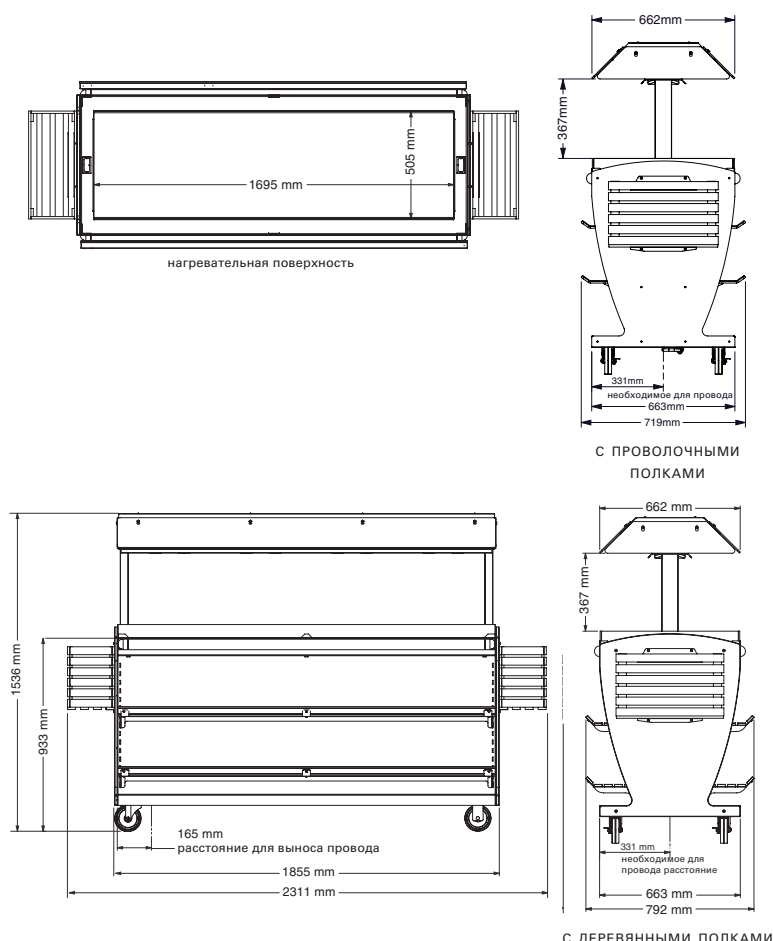
	ITM2-48/STD	ITM2-48/DLX
Панели из нержавеющей стали	5007905	5007907
Цветные панели (цвет на заказ)	5007906	5007908
Боковые защитные панели (Лексан™)	5007917	5007917

УСТАНОВКА

УСТАНОВКА НА МЕСТЕ



ITM2-72/STD



ITM2-72/DLX

ВМЕСТИТЕЛЬНОСТЬ УСТРОЙСТВА*

Максимум 29 кг
двадцать один (21) куриц в закрытой упаковке
Размер упаковки примерно 178мм x 254мм
*только для использования для порционных блюд

ОПЦИИ И АКСЕССУАРЫ

	ITM2-72/STD	ITM2-72/DLX
Панели из нержавеющей стали	5007911	5007913
Цветные панели (цвет на заказ)	5007912	5007914
Боковые защитные панели (Лексан™)	5007917	5007917

УСТАНОВКА

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Установку прибора должен проводить квалифицированный специалист. Термостат должен быть заземлен в соответствии с Национальным Электрическим Кодексом и принятыми в вашем регионе стандартами.

ОПАСНОСТЬ



данное устройство **ДОЛЖНО** быть адекватно заземлено в соответствии с местными нормативами или, в отсутствие последних, с последним изданием Национального электрического кодекса ANSI/NFPA No. 70. В Канаде все электрические соединения производятся в соответствии с CSA C22.1 Части 1 Национального электрического кодекса Канады или местными нормативами.

Прибор следует подключать к сети через установленную в соответствии с действующими предписаниями заземленную розетку. Розетка, через которую прибор подключается к электросети, должна быть легко доступна на случай экстренной ситуации. Если не все переключатели прибора установлены в положение «Откл.», то в момент подключения розетка может искрить.

Подключение к электросети, прокладка проводов и прочие операции, связанные с электропитанием прибора должны проводиться квалифицированным специалистом в соответствии с принятыми в вашем регионе стандартами и правилами безопасности.

ЭЛЕКТРОПРИБОР МОДЕЛИ - ITM2-48

НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	ЦИКЛ \ Гц	АМПЕР	кВт	ШНУР И ВИЛКА
120	1	60	11.0	1.32	вилка NEMA 5-15P 15A - 125V
230	1	50	6.1	1.40	Вилка не входит в комплект

ЭЛЕКТРОПРИБОР МОДЕЛИ - ITM2-72

НАПРЯЖЕНИЕ	ФАЗА	ЦИКЛ \ Гц	АМПЕР	кВт	ШНУР И ВИЛКА
120	1	60	16.0	1.90	вилка NEMA 5-20P 20A - 125V
230	1	50	8.7	2.00	Вилка не входит в комплект

Монтажные схемы включены в комплект документации, поставляемой вместе с устройством.



ОПАСНО



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ ПРОИЗВОДИТСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИКОМ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАТИВАМИ.



ОПАСНОСТЬ



УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ НАПРЯЖЕНИЮ, УКАЗАННОМУ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ УСТРОЙСТВА.

Для международных моделей:

Если прибор не оснащен гибким проводом со штепселем, то в соответствии с техническими требованиями страны, он должен иметь жёсткое устройство отсоединения, в котором расстояние между разомкнутыми контактами составляет не менее 3мм на всех полюсах.

Если вы используете провод без вилки, то подсоединяйте зелёную \ жёлтую жилу к контакту с символом заземления. Если вы используете провод со штепселем, то розетка подключения должна быть легкодоступна. В случае, если требуется заменить провод, используйте такой же провод, приобретенный у дилера.

230В: Для предотвращения накопления статического электричества между близко находящимися металлическими устройствами предусмотрены соответствующие перемычки. Они должны быть соединены во избежание разницы потенциалов. Места соединения отмечены соответствующим символом.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ:

Данное устройство предназначено для эксплуатации в торговых предприятиях квалифицированным персоналом, имеющем представление о назначении, ограничениях данного устройства и рисках, связанных с его использованием. Инструкции по эксплуатации и предупреждения, указанные в ней, должны прочесть и понять все операторы данного устройства.

ОСТОРОЖНО



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАСТИ ПЕЧИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ. ПРИ КОНТАКТЕ С НИМИ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ.

ЗАПУСК

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ЗАПУСКОМ:

Перед началом использования протрите устройство внутри и снаружи влажной тряпкой и промойте мягким мыльным раствором. Как следует промойте внутреннюю камеру.

Прогрейте нагревательную поверхность витрины, чтобы удалить жир и нежелательные запахи, оставшиеся после первого запуска устройства.

Поверните переключатель «Вкл\Выкл» в положение «Вкл». Поверните переключатель «низкая\средняя\высокая» в положение «высокая». Дайте прибору проработать около 30 мин, или пока не исчезнет запах.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поверните переключатель в положение «Вкл». Загорится лампочка индикатора, и начнется нагрев нагревательной плиты. Поверните переключатель температуры в желаемое положение (низкая\средняя\высокая)

2. Предварительный нагрев:

Предварительно прогревайте устройство в течение минимум 30 минут, перед тем как загружать в него еду.

3. Поместите предварительно упакованные горячие продукты в витрину.

Перед тем как помещать еду в устройство, убедитесь, посредством карманного термометра, что все продукты имеют внутреннюю температуру 71°C или выше. Если продукт имеет температуру ниже температуры отдачи готового продукта, используйте функцию Halo Heat низкотемпературной печи либо пароконвектомат Combitherm чтобы довести продукт до требуемой температуры.

- ✓ Имея дело с горячими элементами всегда используйте защитные перчатки.
- ✓ Не укладывайте gastronorm-штабелем.
- ✓ Убедитесь, что вы помещаете в устройство только предварительно упакованные горячие продукты, причем только в gastronorm-емкостях, пригодных для данного устройства.

4. Следите за температурой продуктов.

Необходимо периодически проверять температуру каждой порции, чтобы быть уверенным в том, что выставлена правильная температура. Это связано с тем, что правильная температура зависит от вида и количества продуктов, которые вы поместили в устройство. Температура блюда в момент подачи может варьироваться в зависимости от местных норм здравоохранения. Эта температура обычно составляет примерно 71°C или выше.

Средняя температура подогреваемой поверхности

Установки	Температура
Низкая	93°C
Средняя	107°C
Высокая	121°C

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

РУКОВОДСТВО ПО ХРАНЕНИЮ

Шеф-повара и другой обслуживающий персонал имеют свои рецепты приготовления пищи. Оптимальная температура для хранения продукта зависит от количества влаги, находящейся в продукте, его плотности, объема. Температура хранения должна также соответствовать продолжительности хранения для каждого отдельно взятого продукта.

Функция Halo Heat maximизирует количество влаги продукта без использования воды или пара. Натуральная влага продукта остается в нем, что влияет на вкус, делая его еще лучше. Более того, благодаря мягкости работы функции Halo Heat, она не только поддерживает влажность продукта, но и поддерживает равномерную температуру в устройстве без использования вентилятора, что помогает избежать потерь влаги, связанных испарением или высыханием.

Если продукт сразу из печи, где он готовился при высокой температуре, немедленно помещается в витрину с более низкой температурой, на стекле витрины, продукте и пластиковом контейнере, используемом для самообслуживания, образуется конденсат. То есть надо, чтобы этот пар и излишний жар ушли. Оставив продукт на 1-2 минуты на воздухе, вы таким образом избежите проблемы конденсата и при этом сохраните высокое качество и презентабельный вид продукта.

Чтобы измерить внутреннюю температуру продукта, помещенного в устройство, используйте металлический стержнеобразный термометр. Настраивайте термостат исходя из внутренней температуры продукта.

температура хранения

мясо	
БИФСТЕКС — с кровью	54°C
БИФСТЕКС — средней прожарки	68°C
ГРУДИНКА	71° — 79°C
ЗЕРНОВАЯ ГОВЯДИНА	71° — 79°C
ПАСТРАМИ	71° — 79°C
РЕБРЫШКИ — с кровью	54°C
СТЕЙК — жареный/гриллированный	60° — 71°C
РЕБРЫШКИ — говяжьи или свиные	71°C
ТЕЛЯТИНА	71° — 79°C
ВЕТЧИНА	71° — 79°C
СВИНИНА	71° — 79°C
БАРАНИНА	71° — 79°C
ПТИЦА	
ЦЫПЛЕНОК — жареный/гриллированный	71° — 79°C
УТКА	71° — 79°C
ИНДЕЙКА	71° — 79°C
ПТИЦА ВООБЩЕ	71° — 79°C
МОРЕПРОДУКТЫ	
РЫБА — жареная/гриллированная	71° — 79°C
ЛОБСТЕРЫ	71° — 79°C
КРЕВЕТКИ гриллированные	71° — 79°C
ВЫПЕЧКА	
ХЛЕБ/РОЛЛЫ	49° — 60°C
РАЗНОЕ	
ЗАПЕКАНКИ	71° — 79°C
ХЛЕБ	27° — 38°C
ЯЙЦА жареные	66° — 71°C
БЛЮДА ИЗ ЗАМОР. ПОЛУФАБР.	71° — 79°C
ЗАКУСКИ	71° — 82°C
ПАСТА	71° — 82°C
ПИЦЦА	71° — 82°C
КАРТОФЕЛЬ	82°C
ПОРЦИОННЫЕ БЛЮДА	60° — 74°C
СОУСЫ	60° — 93°C
СУПЫ	60° — 93°C
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА	71° — 79°C
Приведенная температура поддержания является ориентировочной. В любом случае эта температура соотносится с внутренней температурой продукта. Температура хранения в любом случае должна отвечать местным нормативам.	

ЗАЩИТА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.



При уходе за поверхностями из нержавеющей стали важно предупреждать появление коррозии. Едкие, коррозионные или неподходящие химикаты могут полностью разрушить защитный поверхностный слой нержавеющей стали.

Абразивные добавки, стальная стружка или металлические принадлежности благодаря трению снашивают поверхности, вызывая повреждение этого защитного слоя, что со временем приводит к появлению участков коррозии. Даже вода, особенно жёсткая вода, содержащая хлорид от умеренных до высоких концентраций, вызывает окисление и изъязвление, образуя ржавчину и коррозию. Кроме того, многие кислотные пищевые продукты, пролитые и остающиеся на металлических поверхностях, представляют собой дополнительные факторы разъедания поверхностей.

Правильные чистящие средства, материалы и методы жизненно необходимы для поддержания внешнего вида и срока жизни данного устройства. Пролитые пищевые продукты должны быть удалены, а участок как можно скорее протерт, что нужно делать минимум один раз в день. Всегда тщательно промывайте поверхности после использования чистящего средства и протирайте стоячую воду как можно скорее после промывания.

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

Для поверхностей из нержавеющей стали рекомендуются средства, не содержащие абразивов. Также они не должны содержать хлоридов и четвертичных солей. Никогда не используйте хлористо-водородную (соляную) кислоту для стали.

ЧИСТЯЩИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обычно чистку можно выполнить подходящим чистящим средством и мягкой чистой тканью. Если приходится применять более жесткие методы, необходимо использовать неабразивную губку на сложных участках и производить очистку, избегая царапания поверхности. Никогда не используйте проволочный ерш, металлические губки или скребки для очистки от остатков пищи.

 ОСТОРОЖНО	
	ДЛЯ ЗАЩИТЫ ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ИЗБЕГАЙТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, СОДЕРЖАЩИХ АББРАЗИВЫ, ЧЕТВЕРТИЧНЫЕ СОЛИ, ПРОИЗВОДНЫЕ ХЛОРА. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СОЛЯНУЮ (ХЛОРИСТО-ВОДОРОДНУЮ) КИСЛОТУ ДЛЯ НЕРЖАВЕЙКИ. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ МОЧАЛОК И ЩЕТОК ИЛИ СКРЕБКОВ.
	
	

УХОД И ОЧИСТКА

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

Чистота и внешний вид данного оборудования значительно влияет на эффективность устройства, придавая еще более аппетитный вид. Хорошее оборудование, содержащееся в чистоте, служит лучше и дольше.



ТЩАТЕЛЬНО ЧИСТИТЕ УСТРОЙСТВО КАЖДЫЙ ДЕНЬ

1. Выньте продукты из витрины.
2. Отключите устройство, повернув переключатель «Вкл\Выкл» в положение «Выкл». Отключите устройство от источника питания. Дайте ему остыть.
3. Протрите нагревательную плоскость и металлические поверхности устройства чистой влажной тряпкой с моющим средством рекомендованной силы. Используйте пластиковый скребок или скребок для духовки для трудноудаляемой грязи. Промойте поверхности чистой теплой водой с губкой.



5. Почистите heat guards с помощью средства для мытья окон.
6. Чтобы сохранить защитную плёнку на полированных поверхностях из нержавеющей стали, снаружи мойте устройство только теми средствами, которые рекомендованы для поверхностей из нержавеющей стали. Распылите чистящее средство на поверхность и протрите её губкой.

Всегда соблюдайте местные законы здравоохранения. Соблюдайте все возможные нормы и правила по санитарии и очистке оборудования, связанного с продуктами питания.

ОПАСНО



НИКОГДА НЕ СЛЕДУЕТ ОЧИЩАТЬ ВНУТРЕНнюю ИЛИ ВНЕШнюю ПОВЕРХНОСТЬ УСТРОЙСТВА С ПОМОЩЬЮ ПАРА, СМЫВАТЬ ЕГО СОДЕРЖИМОЕ ШЛАНГОМ, ЗАТОПЛЯТЬ ВОДОЙ ИЛИ ЖИДКИМ РАСТВОРОМ ЛЮБОГО РОДА.



НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ОЧИСТКИ МАШИНЫ СТРУЕЙ ВОДЫ. ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНОМУ УЩЕРБУ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ. В СЛУЧАЕ ЗАТОПЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА ГАРАНТИЯ СТАНОВИТСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ.

ПРИМЕЧАНИЕ:

никогда не используйте абразивные чистящие средства или средства, содержащие четвертичные соли. Никогда не применяйте хлористоводородную (соляную) кислоту к нержавеющей стали.

4. После очистки и промывки поверхности можно протереть обеззараживающим средством. Это средство должно быть пригодно для использования на поверхностях из нержавеющей стали, которые контактируют с продуктами питания.



ОПАСНО



ОТКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ДО НАЧАЛА ОЧИСТКИ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

САНИТАРНАЯ ПРОФИЛАКТИКА

Пищевые вкусы и ароматы обычно так связаны друг с другом, что их трудно, если не невозможно разделить. Есть важная, неотделимая связь между чистотой оборудования и вкусом пищи. Чистота, наибольшая эффективность в работе и внешний вид устройства значительно способствуют приготовлению вкусной и аппетитной пищи. Качественное оборудование, которое содержится в чистоте, работает лучше и сохраняется дольше.

Многие продукты имеют свой собственный аромат, и многие абсорбируют имеющиеся запахи. К сожалению, во время этой абсорбции нет разделения на ХОРОШИЕ и ПЛОХИЕ запахи. Большая часть проблем пищевого сервиса, связанных с неприятными запахами, вызвано ростом бактерий. Кисловатость, прогорклость, затхлость, несвежесть и другие излишние привкусы являются обычно результатом активности микробов.

Простейший способ обеспечить полный, натуральный вкус пищи - идеальная чистота. Это означает надлежащий контроль как над видимыми загрязнениями (сор), так и над невидимыми (микробы). Основательный подход к санитарии обеспечивает необходимую чистоту. Он будет гарантировать привлекательный вид устройства наряду с максимальной эффективностью и полезностью. Что еще более важно, надежная программа санитарной профилактики предоставляет один из главных элементов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений.

Контролируемая окружающая среда хранения готовой пищи – один из важных факторов предотвращения болезней, возникающих вследствие пищевых отравлений.

Температурный контроль и контроль во время получения, хранения и приготовления пищи имеет столь же важное значение.

Наиболее точный способ измерения безопасных температур для горячих или холодных блюд – по внутренней температуре продукта. Точный термометр – эффективный инструмент для этой цели, и должен быть регулярно использован для всех продуктов, нуждающихся в хранении при определенной температуре.

Всесторонняя программа санитарной профилактики должна фокусироваться на обучении персонала базовым санитарным процедурам. Это включает личную гигиену, правильное обращение с сырой пищей, приготовление до безопасной внутренней температуры продукта и рутинный контроль внутренних температур, осуществляемый на рабочем месте.

Многие болезни, возникающие вследствие пищевых отравлений, могут быть предотвращены с помощью правильного температурного контроля и всесторонней программы санитарной профилактики. Оба этих фактора важны для создания качественного сервиса как основы удовлетворения потребителя. Практика безопасного обращения с продовольствием для предотвращения пищевых отравлений критически важна для здоровья и безопасности ваших клиентов.

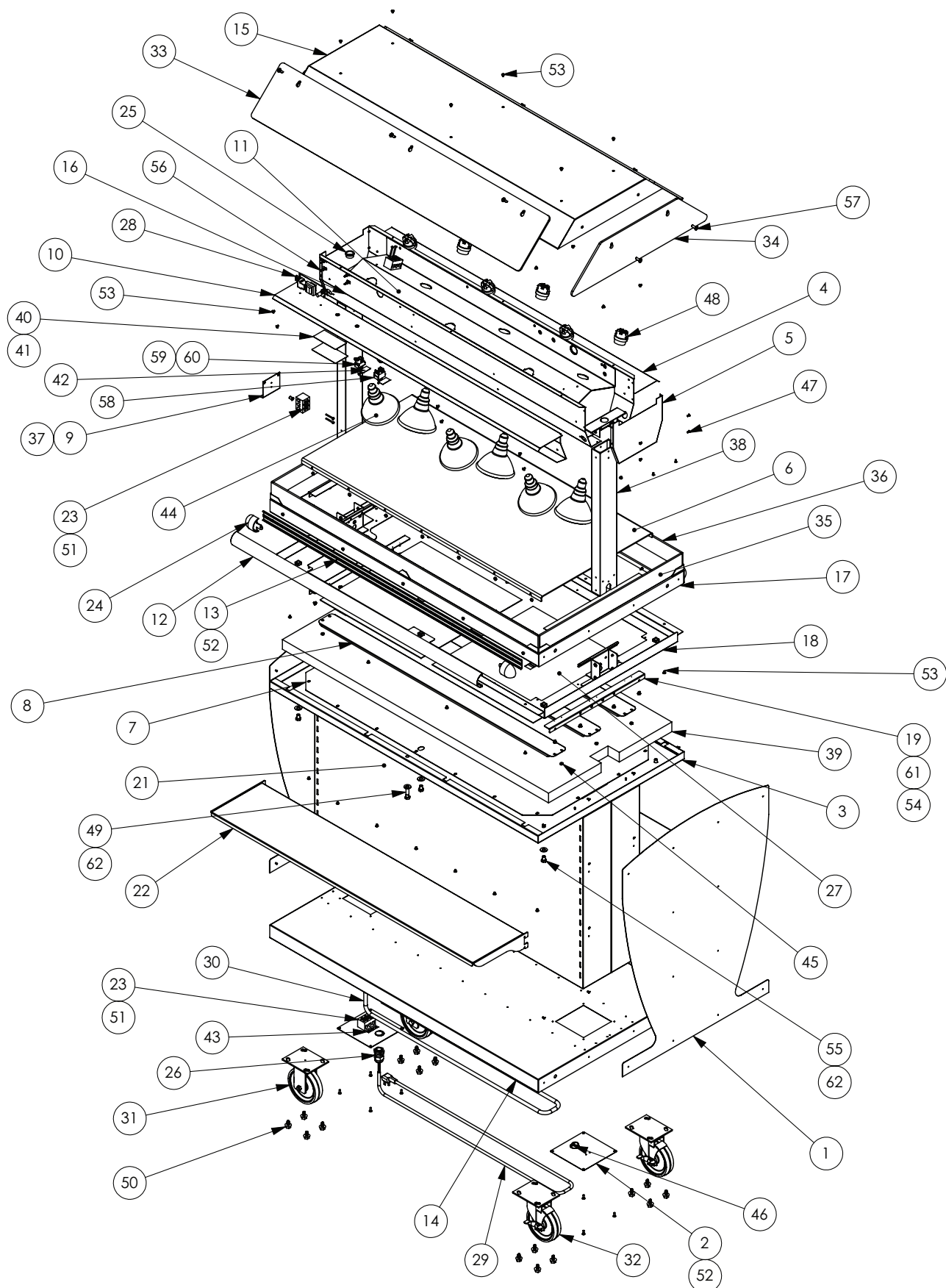
Для больше контакта информации:

Центр продовольственной безопасности и прикладных проблем питания, Управление по контролю за продуктами и лекарствами

1-888-SAFEFOOD

ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Опасная зона	4°-60°C
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	21°-49°C
Безопасная зона	60°-74°C
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	
Опасная зона	Выше 4°C
Безопасная зона	2-4 °C
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ	
Опасная зона	Выше 0°C
КРИТИЧЕСКАЯ ЗОНА	-18-0°C
Безопасная зона	-18°C или ниже

ОБСЛУЖИВАНИЕ



Номера изделий и чертежей могут быть изменены без предварительного уведомления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ ЧАСТЕЙ

		МОДЕЛЬ >		ИТМ2-48		ИТМ2-72	
ПУНКТ	ОПИСАНИЕ	Номер	Кол-во	Номер	Кол-во		
1	ТОРЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ, ЧЕРНЫЙ ЦВЕТ	1006499	2	1006499	2		
	ТОРЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	1006498	2	1006498	2		
2	НАКЛАДНАЯ ПЛАСТИНА НА МЕСТО ПОДСОЕДИНЕНИЯ СИЛОВОГО КАБЕЛЯ	1006591	2	1006591	2		
3	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА КОРПУСА	1006995	1	1008348	1		
4	ВНУТРЕННЯЯ ВЕРХНЯЯ СТОРОНА	1007080	1	1008327	1		
5	ВНУТРЕННИЙ КОНЕЦ ВЕРХНЕГО СВЕТА	1007098	2	1007098	2		
6	НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ПЛИТА	1007107	1	1008269	1		
	10-32 X 1/2" СТЯГИВАЮЩИЙ ВИНТ	SC-2661	14	SC-2661	18		
	1/4" СТОПОРНАЯ ШАЙБА	WS-2294	14	WS-2294	14		
7	СЪЁМНАЯ ПАНЕЛЬ	1007110	1	1008268	1		
8	ЭЛЕМЕНТ ЖЕСТКОСТИ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА	1007503	3	1008270	3		
9	КРОНШТЕЙН КОНТАКТНОЙ КОЛОДКИ	1007507	1	1007507	1		
10	ВНУТРЕННЯЯ ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	1008122	1	1008328	1		
11	ВНУТРЕННЯЯ ОСВЕТИТЕЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ	1008316	1	1008330	1		
12	АМОТИЗИРУЮЩАЯ НАКЛАДКА	1009067	2	1009068	2		
13	АМОТИЗИРУЮЩАЯ ПРОКЛАДКА	1009069	2	1009070	2		
14	ОПОРНАЯ ПЛОСКОСТЬ	5005235	1	5007460	1		
15	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА, ЧЕРНЫЙ ЦВЕТ	5005285	1	5007449	1		
	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	5005294	1	5007920	1		
16	ВЕРХНЯЯ ВНУТРЕННЯЯ ПАНЕЛЬ	5005806	1	5007446	1		
17	ДЕРЖАТЕЛЬ НАГРЕВАТЕЛЬНОЙ ПЛИТЫ	1007107	1	1008256	1		
	ТЕПЛОИЗОЛИРУЮЩАЯ УГЛОВАЯ СКОБА 1	1008177	4	1008177	4		
	ТЕПЛОИЗОЛИРУЮЩАЯ УГЛОВАЯ СКОБА 2	1008178	4	1008178	4		
	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ТЕПЛОИЗОЛИРУЮЩАЯ СКОБА 1	1008337	2	1008337	2		
	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ТЕПЛОИЗОЛИРУЮЩАЯ СКОБА 2	1008338	2	1008338	2		
	6-32 X 1/2" ВИНТЫ ДЛЯ ТЕПЛОИЗОЛЯЦИИ	SC-2239	12	SC-2239	12		
18	НИЖНИЙ КРОНШТЕЙН НАГРЕВАТЕЛЬНОЙ ПЛИТЫ	5005843	1	5007413	1		
19	КРОНШТЕЙН РАСПОРКИ	5006314	2	5006314	2		
20	НАБОР КАБЕЛЕЙ	5006329	1	5006330	1		
21	БАЗОВЫЙ ЭЛЕМЕНТ ЖЁСТКОСТИ	5006784	2	5007461	2		
22	ПОЛКА ЧЕРНОГО ЦВЕТА	5006851	2	5007616	2		
	ДЕРЕВЯННАЯ ПОЛКА	5006642	1	5006642	2		
	ПРОВОЛОЧНАЯ ПОЛКА	—	—	SH-25011	8		
	ПОЛКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	5006786	2	5007615	2		
23	КЛЕММНАЯ КОРОБКА	BK-3019	3	BK-3019	3		
	КЛЕММНАЯ КОРОБКА, ФАРФОР	—	—	BK-33546	3		
24	АМОТИЗИРУЮЩИЙ КОЛПАЧОК, ЧЕРНЫЙ	BM-27338	4	BM-27338	4		
25	1" ОТВЕРСТИЕ ВТУЛКИ	BU-33619	3	BU-33619	3		
26	ВТУЛКА УМЕНЬШЕНИЯ ДЕФОРМАЦИИ КАБЕЛЯ 5.8-13.9ММ	BU-34717	2	BU-34717	2		
27	НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ПЛИТА, 120В	CB-34406	2	CB-34406	2		
		—	—	CB-34407	1		
	НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ПЛИТА, 120В	CB-34628	2	CB-34628	2		
		—	—	CB-34629	1		
28	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 120В	CC-34593	1	CC-34593	1		
	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 230В	CC-34632	1	CC-34632	1		

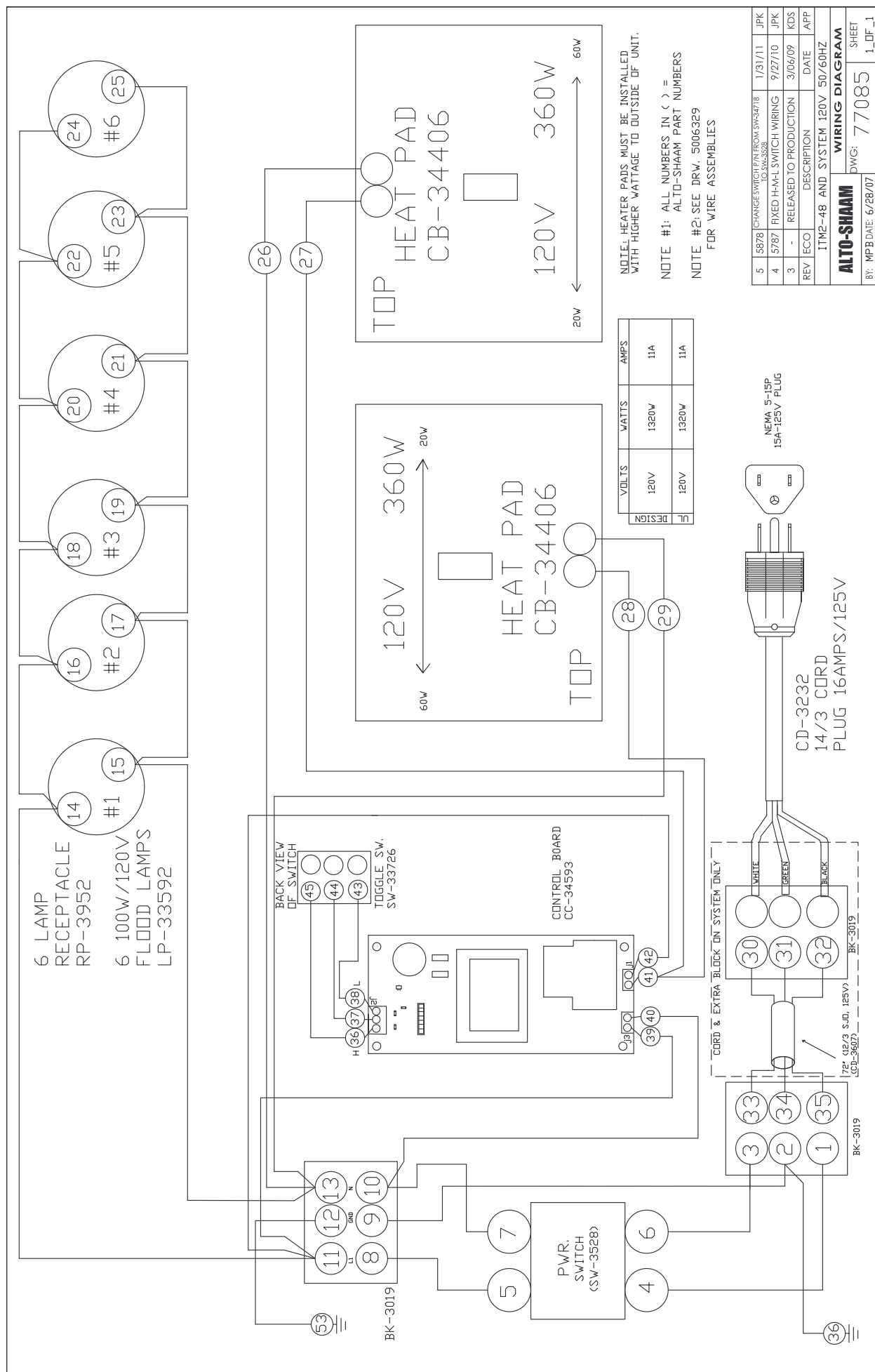
Продвинутый следующая страница

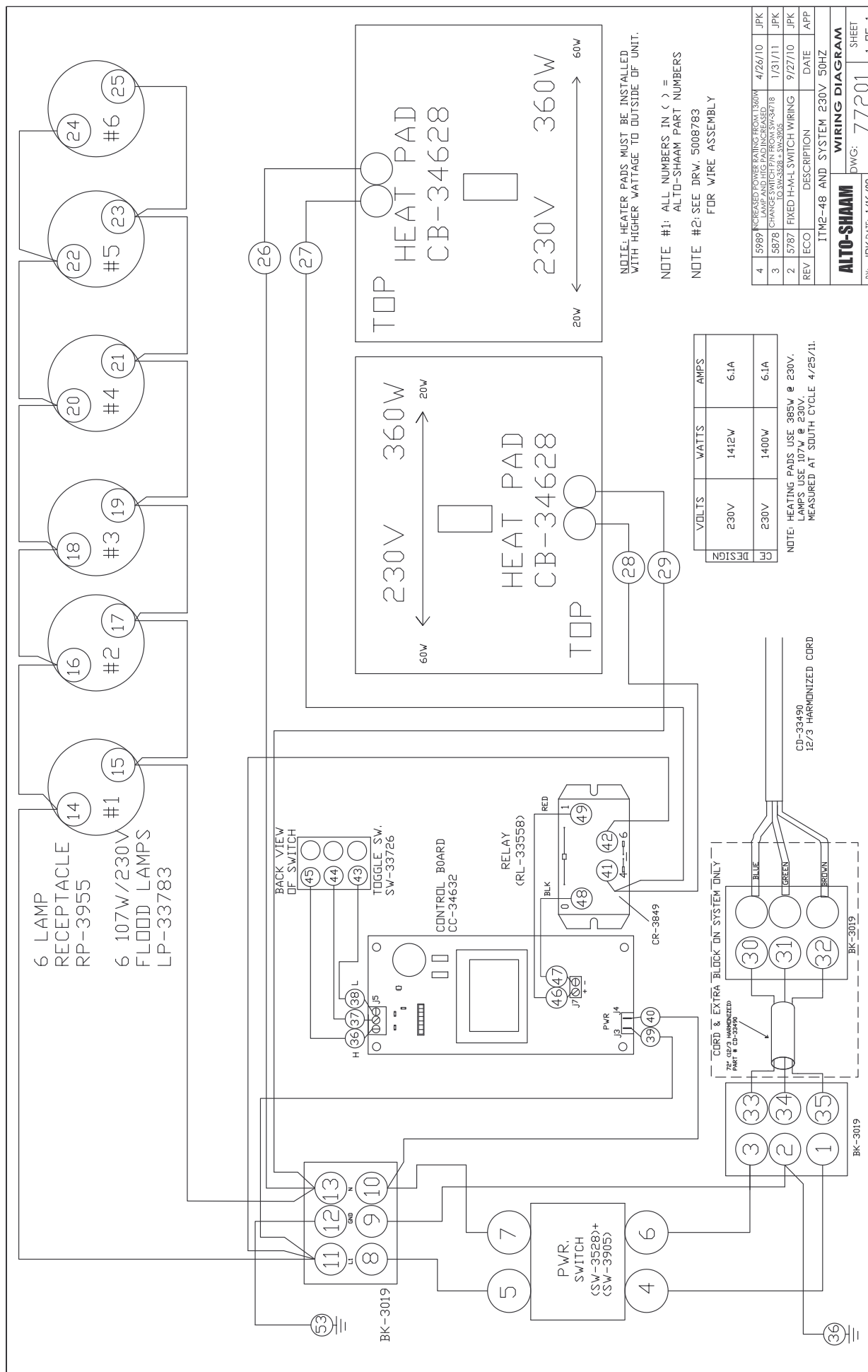
ОБСЛУЖИВАНИЕ

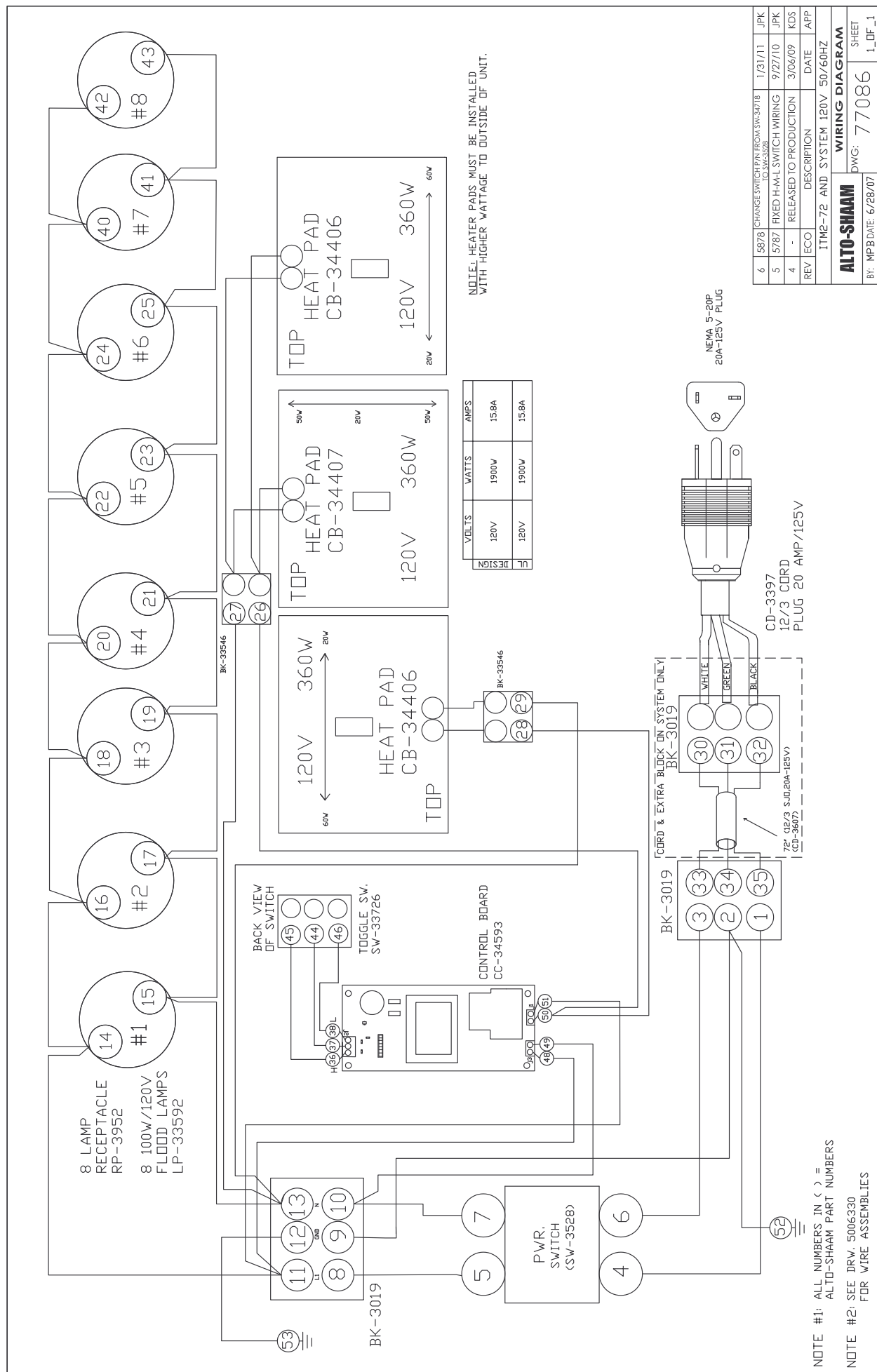
СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ ЧАСТЕЙ

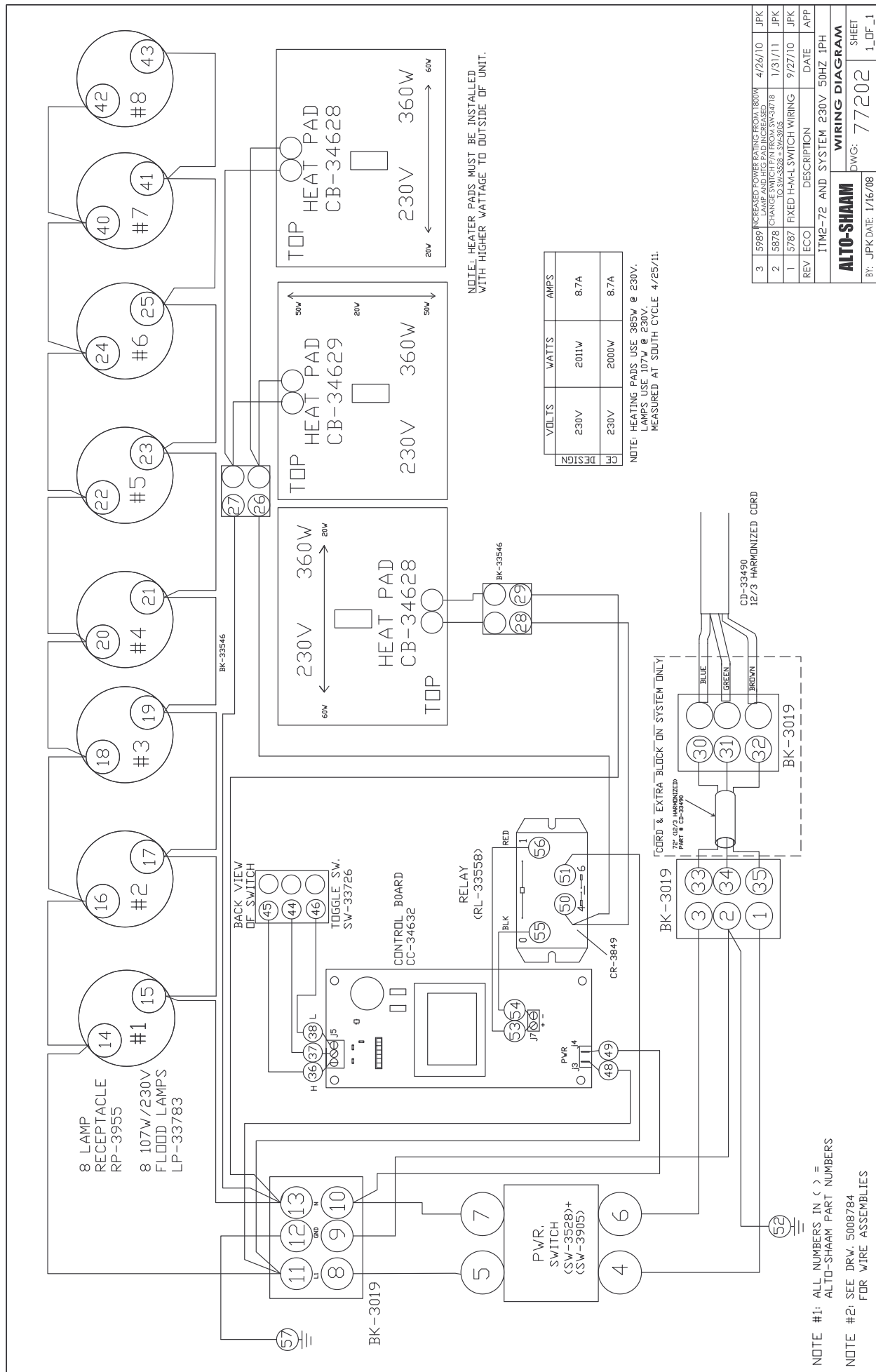
		МОДЕЛЬ >		ITM2-48		ITM2-72	
ПУНКТ	ОПИСАНИЕ	Номер	Кол-во	Номер	Кол-во	Номер	Кол-во
29	КОМПЛЕКТ ПРОВОДОВ 120В	CD-3232	1	CD-3397	1		
	КАБЕЛЬ, 230В	CD-33490	1.83M	CD-33490	1.83M		
30	КАБЕЛЬ 12/3 SJEOW-A	CD-3607	1.83M	CD-3607	1.83M		
	КАБЕЛЬ, 230В	CD-33490	1.83M	CD-33490	1.83M		
31	ЖЕСТКИЕ РОЛИКИ 127mm	CS-2025	2	CS-2025	2		
32	ШАРНИРНЫЙ РОЛИК 127mm С ТОРМОЗОМ	CS-2026	2	CS-2026	2		
33	ЗАЩИТНАЯ ПАНЕЛЬ ИЗ ЛЕКСАНА	GD-27330	2	GD-28075	2		
34	БОКОВАЯ ЗАЩИТНАЯ ПАНЕЛЬ ИЗ ЛЕКСАНА	GD-27331	2	GD-27331	2		
35	БОКОВАЯ ТЕПЛОИЗОЛИРУЮЩАЯ ПАНЕЛЬ	GD-28024	2	GD-28024	2		
36	ТЕПЛОИЗОЛИРУЮЩАЯ ПАНЕЛЬ	GD-28025	2	GD-28026	2		
37	ВИНТ ЗАЗЕМЛЕНИЯ	SC-2190	1	SC-2190	1		
38	ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ОПОРНЫЙ ШАРНИР	HG-27333	2	HG-27333	2		
39	ИЗОЛЯЦИЯ ОТ ПЫЛИ	IN-22364	2.23M	IN-22364	3.44M		
40	ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	LA-26348	1	LA-26348	1		
41	ЗАЩИТНОЕ ЛАМИНАТНОЕ ПОКРЫТИЕ	LA-26349	1	LA-26349	1		
42	НАБОР МЕТОК ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ	LA-28162	1	LA-28162	1		
43	БИРКА КЛЕММНАЯ КОРОБКИ 220V	LA-3509	1	LA-3509	1		
44	100W ЛАМПА ЗАЛИВАЮЩЕГО СВЕТА 120V	LP-33592	6	LP-33592	8		
	100W ЛАМПА ЗАЛИВАЮЩЕГО СВЕТА 230V	LP-33783	6	LP-33783	8		
45	ГАЙКА, HEX #8-32	NU-2296	12	NU-2296	12		
46	7/8" ШТЕПСЕЛЬНОЕ ГНЕЗДО	PG-3559	1	PG-3559	1		
47	ОДНОСТОРОННЯЯ ЗАКЛЁПКА, #44, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	RI-2100	108	RI-2100	108		
48	ЛАМПОВЫЙ ПАТРОН, 120V	RP-3952	6	RP-3952	8		
	ЛАМПОВЫЙ ПАТРОН, 230V	RP-3955	6	RP-3955	8		
49	3/8-16 X 1-1/2" ВИНТ С ГОЛОВКОЙ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ ТОРЦЕВОЙ КЛЮЧ	SC-22553	2	SC-22553	2		
50	ВИНТ С ШЕСТИГРАННОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-2351	16	SC-2351	16		
51	6-32X1-1/4, ВИНТ С УКРУПНЕННОЙ РЕЗЬБОЙ	SC-2365	6	SC-2365	6		
52	8-32 X 1/2" ВИНТ С КРЕСТООБРАЗНОЙ НАСЕЧКОЙ	SC-2425	18	SC-2425	22		
53	8-32 X 1/4" ВИНТ С КРЕСТООБРАЗНОЙ НАСЕЧКОЙ	SC-2459	66	SC-2459	78		
54	ВИНТЫ 10-32 X 1/4" С ПЛОСКО-СКРУГЛЕННОЙ ГОЛОВКОЙ	SC-26791	26	SC-26791	26		
55	3/8-16 X 1/2" ВИНТ С ГОЛОВКОЙ ПОД ШЕСТИГРАННЫЙ ТОРЦЕВОЙ КЛЮЧ	SC-28060	6	SC-28060	6		
56	РАСПОРКА, ЗАКРЕПЛЯЮЩАЯ СЪЁМНУЮ ПАНЕЛЬ	SP-33832	4	SP-33832	4		
57	ШПИЛЬКА С УВЕЛИЧЕННЫМ ВЫСТУПОМ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	ST-2547	10	ST-2547	12		
58	ТУМБЛЕР 16(4) 250V T85	SW-33726	1	SW-33726	1		
59	20A 250V ДВУХПОЛЮСНЫЙ ТУМБЛЕР	SW-3528	1	SW-3528	1		
60	МАНЖЕТА ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ, РЕЗИНА	SW-3905	1	SW-3905	1		
61	ШТУЦЕР 1" X 17" VNB TARE 25 MIL	TA-24448	2	TA-24448	2		
62	ПЛОСКАЯ ШАЙБА, 3/8" ВНУТР. ДИАМЕТР, 7/8" ВНЕШНИЙ ДИАМЕТР, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ	WS-23991	8	WS-23991	8		
63*	ЛЕВЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ПОЛКИ – ДЛЯ ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛОК	5008757	4	5008757	8		
64*	ПРАВЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ПОЛКИ – ДЛЯ ПРОВОЛОЧНЫХ ПОЛОК	5008758	4	5008758	8		
65*	БОКОВОЙ КРОНШТЕЙН, ДЕРЕВО – ТОЛЬКО В КОМПЛЕКТАЦИИ DELUXE	BS-27896	2	BS-27896	2		
66*	ВЕРХНИЙ БОКОВОЙ ДЕРЖАТЕЛЬ КОРЗИНЫ - ТОЛЬКО В КОМПЛЕКТАЦИИ DELUXE	1006624	2	1006624	2		
	НИЖНИЙ БОКОВОЙ ДЕРЖАТЕЛЬ КОРЗИНЫ - ТОЛЬКО В КОМПЛЕКТАЦИИ DELUXE	1007795	2	1007795	2		
67*	ТЕРМОМЕТР – ГДЕ ОБОРУДОВАНО	—	—	TH-28401	1		
68*	ДЕРЖАТЕЛЬ ТЕРМОМЕТРА - ГДЕ ОБОРУДОВАНО	—	—	1009685	1		

*НЕ ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ









3	5989	INCREASED POWER RATING FROM 1800W LAMP AND HIG PAD INCREASED	4/26/10	JPK
2	5878	CHANGE SWITCH F/N FROM SW34718 TO SW3528 + 3905	1/31/11	JPK
1	5787	FIXED H-X-L SWITCH WIRING	9/27/10	JPK
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
ITM2-72 AND SYSTEM 230V 50HZ 1PH				
WIRING DIAGRAM			SHEET	
ALTO-SHAAM			DWG: 77202	
BY: JPK DATE: 1/16/08			1_DF_1	

ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИ ПЕРЕВОЗКЕ И ПРЕДЪЯВЛЕНИЕ ПРЕТЕНЗИИ



э оборудование Alto-Shaam продается на условиях F.O.B. пункт отгрузки и, будучи принято перевозчиком, становится собственностью грузополучателя.

просы ущерба, причиненного при перевозке, улаживаются между перевозчиком и грузополучателем. В таких случаях ответственным за безопасную доставку товара считается перевозчик, если только не установлен факт небрежности со стороны грузоотправителя.

1. Проведите немедленный осмотр оборудования, когда оно еще находится в кузове или сразу же после его перемещения на участок приемки. Не ждите, чтобы оборудование было доставлено на склад.
2. Не подписывайте расписку в получении или счет за провоз, пока не подсчитаете и не осмотрите все доставленные товары.
3. Непосредственно на расписке в получении укажите все повреждения упаковочной тары.
4. Проследите за тем, чтобы водитель подписал расписку. Если он откажется подписать, напишите на расписке уведомление об отказе.
5. Если водитель откажется разрешить осмотр, напишите на расписке о доставке:
Водитель отказывается разрешить осмотр контейнеров для обнаружения видимых повреждений.
6. Обнаружив повреждение, немедленно позвоните в офис перевозчика и потребуйте осмотра. Отправьте по почте письменное подтверждение с указанием времени, даты и лица, с которым велись переговоры.
7. Сохраните тару и упаковочный материал для последующего осмотра перевозчиком.
8. Незамедлительно направьте перевозчику письменную претензию, приложив копии всех вспомогательных документов. Мы будем по-прежнему следовать нашей политике оказания помощи заказчикам в удовлетворении правильно представленных и активно отстаиваемых претензий. Однако мы не можем подавать за вас какие-либо претензии в связи с ущербом, принимать на себя какую-либо ответственность по этим претензиям или предоставлять по ним денежные скидки.

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

Alto-Shaam, Inc гарантирует первоначальному покупателю, что любая оригинальная деталь, которая будет признана дефектной по материалу или качеству изготовления, будет, по усмотрению Alto-Shaam и в соответствии с условиями, изложенными ниже, заменена новой или восстановленной деталью.

Для деталей и узлов установлены следующие гарантийные периоды:

Для компрессора холодильника шкафов Alto-Shaam Quickchiller™ — 5 (пять) лет со дня установки.

Для нагревательного элемента печей Halo Heat® приготовления и содержания продуктов — неограниченно, пока печью владеет первоначальный покупатель.

Для остальных деталей — один (1) год со дня установки, но не дольше пятнадцати (15) месяцев со дня отгрузки.

Гарантийный период на трудозатраты — один (1) год со дня установки, но не дольше пятнадцати (15) месяцев со дня отгрузки.

Alto-Shaam берет на себя расходы по нормальным трудозатратам в обычные рабочие часы, но не оплачивает сверхурочные, работу в выходные дни и какие бы то ни было дополнительные услуги.

Чтобы гарантийная претензия была действительна, она должна быть заявлена в течение соответствующего гарантийного периода. Эта гарантия не подлежит передаче.

Данная гарантия не распространяется на:

1. Калибровку.
2. Замена ламп, дверных прокладок, замена стекла из-за повреждения любого типа.
3. Повреждения оборудования в результате аварии, транспортировки, неправильной установки или внесения изменений.
4. Оборудование, используемое неправильно, не по назначению, без должного внимания или в ненормальных условиях, включая, в частности, оборудование, подвергающееся неблагоприятным воздействиям, в том числе, воздействию веществ, содержащих хлориды или соли четвертичного основания, или воздействию воды низкого качества, либо оборудование с отсутствующими или измененными серийными номерами.
5. Повреждения, являющиеся прямым результатом низкого качества воды и недостаточного техобслуживания генераторов пара и (или) повреждения поверхностей, вызванные низким качеством воды. Ответственность за качество воды и необходимое техническое обслуживание системы производства пара несет владелец (оператор).
6. Повреждения, вызванные использованием любых чистящих средств, кроме средства Combitherm® компании Alto-Shaam, включая, в частности, повреждения, вызванные хлором или другими вредными химикатами. Для печей Combitherm® настоятельно рекомендуется использовать чистящее средство Combitherm® компании Alto-Shaam.
7. Любые потери или ущерб, возникшие вследствие неисправностей, включая потерю продукции или косвенные либо побочные убытки любого рода.
8. Оборудование, подвергшееся любым переделкам по сравнению с первоначальной моделью, использование запасных частей, не сертифицированных изготовителем, удаление любых деталей, включая опоры, или добавление каких бы то ни было деталей.

Данная гарантия является исключительной и заменяет все другие гарантии, явные или подразумеваемые, включая подразумеваемую гарантию пригодности для продажи или пригодности для конкретной цели. Ни в коем случае Alto-Shaam не несет ответственности за утрату использования, потерю дохода или прибыли, потерю продукта или за любые косвенные или побочные убытки. Никто, кроме сотрудника Alto-Shaam, Inc., не вправе изменять данную гарантию или принимать от имени Alto-Shaam любые другие обязательства или ответственность, связанные с оборудованием компании Alto-Shaam.



Вступает в силу с 09/10

для ОБЛЕГЧЕНИЯ ССЫЛОК ЗАПИШИТЕ НАЗВАНИЕ МОДЕЛИ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

ПРИ ЛЮБОМ ОБРАЩЕНИИ В ALTO-SHAAM В ОТНОШЕНИИ ЭТОГО УСТРОЙСТВА ОБЯЗАТЕЛЬНО УКАЗЫВАЙТЕ И МОДЕЛЬ, И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР.

Модель: _____ Дата установки: _____

Напряжение: _____ Где приобретена: _____

Серийный номер: _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

ТЕЛ.: 262.251.3800 • 800.558.8744 США/КАНАДА

ФАКС: 262.251.7067 • 800.329.8744 ТОЛЬКО США

www.alto-shaam.com

НАПЕЧАТАНО В США