



Аппараты для чуррос AIRHOT

Типа SVC

Инструкция по эксплуатации

Краткие сведения о производителе

Благодарим за выбор нашей продукции. Наша компания успешно работает на рынке производства устройств для приготовления пищи в течение многих лет. Наша компания, в основном, специализируется на производстве спиральных тестомесов/планетарных миксеров, мясорубок, слайсеров, колбасных шприцов и т.д. Благодаря высокому качеству нашей продукции, а также предоставлению услуг по послепродажному обслуживанию, наша компания заработала хорошую репутацию и известность среди покупателей всего мира.

Запрещается без согласования с компанией-производителем изменять технические характеристики устройства.

Описание производства

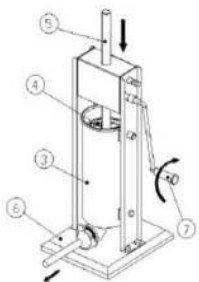
Создавайте только лучшие и вкусные чуррос с нашими аппаратами, готовьте у довольствием!

Вертикальный аппарат оборудован новейшей системой переключения скоростей. Устройства имеют редукторный привод с 2 скоростями, что позволяет пользователю быстро и легко создавать чурросы, а также заново заполнять цилиндр продуктом для формовки. Настоящее устройство идеально подходит для мясных цехов и ресторанов, в которых ведется собственное производство колбас/сосисок.

Технические характеристики устройства:

- 1) Устройство оснащено 2 скоростными системами наполнения, пользователь легко может выбрать и установить нужный ему режим (колбасные шприцы с резьбовым/винтовым цилиндром имеют только 1 скоростной режим)
- 2) Цилиндр и поршень легко снимаются, что обеспечивает их легкую чистку и обслуживание
- 3) В комплектацию каждого устройства входят 4 насадки для наполнения колбас и 4 насадки для формовки чурросов.
- 4) Оборудование с усиленными стальными подшипниками и роторным приводом выдерживает повышенное давление
- 5) Все части устройства, непосредственно контактирующие с пищей, соответствуют признанному гигиеническому стандарту SGS.
- 6) Устройство доступно в 2 размерах: 3, 5, литров
Устройство доступно в 3 конфигурациях/типах

Аппарат для чуррос с 2 скоростями



Комплектующие детали:

- 1) Насадки
- 2) Стопорная/зажимная гайка

- 3) Цилиндр
- 4) Поршень
- 5) Стойка/штифты
- 6) Основание
- 7) Рукоятка

Запрещается без согласования с компанией-производителем изменять технические характеристики устройства.

При разборке/сборке устройства цилиндр необходимо устанавливать в правильном направлении.

Применение и чистка устройства

Неправильное использование устройства может привести к его повреждению. Перед применением устройства необходимо тщательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.

Эксплуатация устройства

Перед применением устройства его необходимо очистить. Тщательно промойте все детали устройства, непосредственно контактирующие с пищей (цилиндр, насадки, поршень и т. д.) При чистке устройства используйте тряпку/губку и моющее средство, которое подходит для чистки предметов, контактирующих с пищей.

При сборке/разборке устройства следуйте приведенным ниже инструкциям:

- 1) установите рукоятку на 2 скорость («быстро») и поворачивайте по часовой стрелке до тех пор, пока поршень не поднимется, отсоедините цилиндр и выньте поршень. Приступайте к чистке устройства.
- 2) После чистки установите поршень в его первоначальное положение, убедитесь в том, что он надежно закреплен. Установите требуемую насадку и зафиксируйте ее. Загрузите цилиндр и установите его на устройство.
- 3) запустите устройство на 1 скорости («медленно»), поворачивайте рукоятку по часовой стрелке для того, чтобы опустить поршень, продукт будет проходить через насадку.
- 4) После завершения работы, промойте детали устройства теплой водой, удалив остатки мяса. При чистке устройства используйте тряпку/губку и моющее средство, которое подходит для чистки предметов, контактирующих с пищей.

Чистящее средство применяется для удаления жира, масел и протеинов с поверхности устройства, которые способствуют быстрому размножению бактерий. Для удаления чистящего вещества еще раз промойте и протрите устройство.

Дождитесь полного высыхания устройства. Перед сборкой устройства, убедитесь, что все детали полностью просохли.

Запрещается без согласования с компанией-производителем изменять технические характеристики устройства.

Техническое обслуживание и хранение

Техническое обслуживание:

- 1) Производитель не несет ответственности за повреждение устройства в случае

неправильного обращения. Следование инструкциям по эксплуатации поможет продлить жизненный цикл устройства.

2) Рекомендуется каждые 6 месяцев смазывать привод и внутренние части устройства маслом, пригодным для использования с пищевыми продуктами. Если устройство используется не постоянно, то смазывать его следует в зависимости от частоты применения.

3) При постоянном использовании устройства рекомендуется каждые 6 месяцев заменять уплотнители/прокладки; если устройство используется не постоянно, то заменять уплотнители следует в зависимости от частоты применения устройства.

4) После чистки устройства, убедитесь, что все детали полностью просохли, только после этого следует собирать устройство.

Решение возникающих проблем

Пользователь должен учитывать в работе приведенные ниже ситуации:

1) Уплотнительная прокладка становится жесткой при температуре ниже 15 градусов. Запрещается использовать устройство, если оно долгое время находилось в помещении с низкой температурой. В подобном случае, перед использованием необходимо снять уплотнительную прокладку с поршня, опустить в горячую воду и оставить там на несколько минут до размягчения, затем, поместите ее обратно на поршень, смажьте специализированным маслом, только после этого устройство будет готово к использованию.

Хранение

Устройство должно храниться в чистом, сухом месте. Не оставляйте прибор в месте, подверженным осадкам или повышенной влажности.

Запрещается без согласования с компанией-производителем изменять технические характеристики устройства.

Характеристики устройства

Код	Объем (длина) (фунты)	Цилиндр (Диаметр*длина), мм	Вес (кг)	Размеры (мм)
SVC-3	3	φ140*200	11	300*340*570
SVC-5	5	φ140*320	12	300*340*690