ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА

WD 100/ WD200/ WDL100/ WDL200/VHC1000

ОПИСАНИЕ

Эти тепловые витрины предназначены для использования в барах, закусочных, булочных.

Они позволяют сохранять свежими пиццу, пирожки, булочки, круассаны, другие виды продуктов.

Витрины выпускаются с одной или двумя полками, с освещением или без.

Внутрь помещаются гастроёмкости GN 1/1. Можно заливать воду в специальную ёмкость для поддержания влажности в камере.

Оборудование предназначено для профессионального использования и должно обслуживаться квалифицированным персоналом.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Чтобы включить аппарат нажмите кнопку on/off.

Установка температуры осуществляется термостатом.

Чтобы прогреть витрину, установите нужное значение температуры и дождитесь пока лампа термостата не погаснет.

Налейте немного воды для создания влажности. Количества, которое помещается в емкость, должно хватать на один рабочий день

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде, чем приступать к обслуживанию, необходимо дать аппарату остыть. Регулярно мойте витрину тёплой водой с моющим средством с помощью губки. РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА «ДОКТОР ВАЙГЕРТ».

НЕ МОЙТЕ АППАРАТ ПОД СТРУЁЙ ВОДЫ.

ДЕТАЛИ WD100

№	КОД	НОМЕР НА ЧЕРТЕЖЕ	ДЕТАЛЬ
1	3003001	1	Кабель с вилкой
2	113009	4	Ножки
3	402097	1	Нагревательные элементы
4	107012	1	Регулятор
5	114029	1	Выключатель
6	106002	1	Термостат
7	108005	1	Индикаторная лампа
8	115037	2	Ручка
9	162040108	1	Каплесборник
10	162044210	1	Ёмкость для воды
11	801044	1	Дверь
12	801042	1	Верхняя панель из плексигласа
13	801043	1	Плексиглас

ДЕТАЛИ WD200

№	КОД	НОМЕР НА ЧЕРТЕЖЕ	ДЕТАЛЬ
1	3003001	1	Кабель с вилкой
2	113009	4	Ножки
3	402097	1	Нагревательные элементы
4	107012	1	Регулятор
5	114029	1	Выключатель
6	106002	1	Термостат
7	108005	1	Индикаторная лампа
8	115037	2	Ручка
9	162040108	1	Каплесборник
10	162044210	1	Ёмкость для воды
11	801039	1	Дверь
12	801042	1	Верхняя панель из плексигласа
13	801043	1	Плексиглас

ДЕТАЛИ WDL100

№	КОД	НОМЕР НА ЧЕРТЕЖЕ	ДЕТАЛЬ
1	3003001	2	Кабель с вилкой
2	113009	1	Ножки
3	402097	6	Нагревательные элементы
4	107012	6	Выключатель
5	114029	1	Регулятор
6	106002	1	Термостат
7	108005	2	Индикаторная лампа
8	115037	1	Ручка
9	162040108	1	Каплесборник
10	162044210	1	Ёмкость для воды
11	801044	1	Дверь
12	801042	1	Верхняя панель из плексигласа
13	801043	1	Плексиглас

ДЕТАЛИ WDL200

№	КОД	НОМЕР НА ЧЕРТЕЖЕ	ДЕТАЛЬ
1	3003001	2	Кабель с вилкой
2	113009	1	Ножки
3	402097	6	Нагревательные элементы
4	107012	6	Выключатель
5	114029	1	Регулятор
6	106002	1	Термостат
7	108005	2	Индикаторная лампа
8	115037	1	Ручка
9	162040108	1	Каплесборник
10	162044210	1	Ёмкость для воды
11	801044	1	Дверь
12	801042	1	Верхняя панель из плексигласа
13	801043	1	Плексиглас

ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА

VHC1000

Инструкция по эксплуатации



Технические данные:

Подогреваемая витрина
Размеры: длина 970мм, ширина 150мм, высота 270мм, вес 15кг

Напряжение 220В, частота 50 Гц, мощность 2400Вт, ток 12А

Нейтральная витрина
Размеры: длина 1000мм, ширина 600мм, высота 480мм, все 30 кг
Напряжение 220В, частота 50 Гц, мощность 20Вт – лампа освещения.

Тепловые витрины предназначены для использования в барах, закусочных, булочных. Горизонтальная витрина VHC1000 имеет встроенный вентилятор в системе нагрева, что способствует быстрому и равномерному нагреванию витрины. Максимальная температура нагрева витрины 90 градусов С.

Эти качества витрины позволяют хранить блюда горячими и свежими более 2 часов (пиццу, пирожки, булочки, круассаны, другие виды продуктов).

Регулировка температуры в витрине производится с помощью ручки термостата на задней панели витрины. Показания термометра отображаются на встроенном дисплее.

Витрина VHC1000 выпускается в двух исполнениях:

- подогреваемая витрина
- нейтральная витрина (без подогрева) с подсветкой

Витрины выпускаются с одной или двумя полками, с освещением или без.

Внутрь помещаются гастроёмкости GN 1/1. Можно заливать воду в специальную ёмкость для поддержания влажности в камере. Оборудование предназначено для профессионального использования и должно обслуживаться квалифицированным персоналом.

Установка

Установите витрину на горизонтальной поверхности (1м х 1м) и на высоте 0,65м от пола.
Расположите внутри витрины необходимые блюда и продукты и закройте прозрачные шторки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Вставьте вилку в розетку и включите включатель подсветки и нагрева.

Чтобы включить аппарат нажмите кнопку on/off. Включится вентилятор. Чтобы прогреть витрину, установите нужное значение температуры и дождитесь, пока лампа термостата погаснет. Через 15 минут температура в витрине достигнет максимальной.
Налейте немного воды для создания влажности. Количества, которое помещается в емкость, должно хватать на один рабочий день.

Предупреждение: данное изделие не является печью, однако необходимо соблюдать меры безопасности и не прикасаться к горячим частям витрины (боковые стенки, задняя стенка).

Все мероприятия по обслуживанию и ремонту должен проводить квалифицированный персонал.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде, чем приступать к обслуживанию, необходимо дать аппарату остыть. Регулярно мойте витрину тёплой водой с моющим средством с помощью губки. РЕКОМЕНДУЕМ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЮЩИЕ СРЕДСТВА «ДОКТОР ВАЙГЕРТ».

НЕ МОЙТЕ АППАРАТ ПОД СТРУЁЙ ВОДЫ!