ИНСТРУКЦИЯ

ХЛЕБОРЕЗКА

Модель: TR350A



НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и используется для нарезки хлеба на равные ломтики.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**TR350A**
Описание	Настольная
Габаритные размеры, мм	650×660×760
Установочная мощность, кВт	0,25
Параметры электросети	220/50/1
Максимальное количество ломтиков	31
Производительность, батонов/ч	180
Толщина нарезки, мм	12

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Установите оборудование на устойчивую подставку с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Поставка должна выдерживать вес оборудования.
2. Оборудование необходимо заземлить.
3. Включите оборудование в сеть при помощи сетевого выключателя.
4. Отрегулируйте ширину направляющей в соответствии с шириной батона.
5. Отрегулируйте ограничитель ширины и ограничитель высоты в соответствии с размером хлеба.
6. Включите электропитание.
7. Поместите хлеб в аппарат.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Нарезку хлеба необходимо производить только после его остывания и выдержки не менее суток. Хлеборезка не предназначена для нарезки свежевыпеченного хлеба.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание.

Протрите корпус чистой влажной тканью или губкой. Не следует распылять воду на устройство.

В случае падения производительности, проверить натяжение ремня и степень износа лезвий.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Во избежание поражения электрическим током не прикасайтесь к оборудованию мокрыми руками.
2. Во избежание травм не прикасайтесь руками к движущимся узлам оборудования.
3. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
4. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
5. При заклинивании хлеба в лезвиях, необходимо остановить аппарат и произвести его очистку.