

VT7CPEP10

CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE 26+26 LT. - CUISEUR A PATE ELECTRIQUE 2 CUVES 26+26 LT. - ELECTRIC PASTA COOKER 2 TANKS 26+26 LT. - ELEKTRONUDELKOCHER 2 BECKEN 26+26 LT. - CUECE PASTA ELECTRICO 2 CUBAS 26+26 LT. - ДВУХЕМКОСТНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ 26+26 Л.

DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

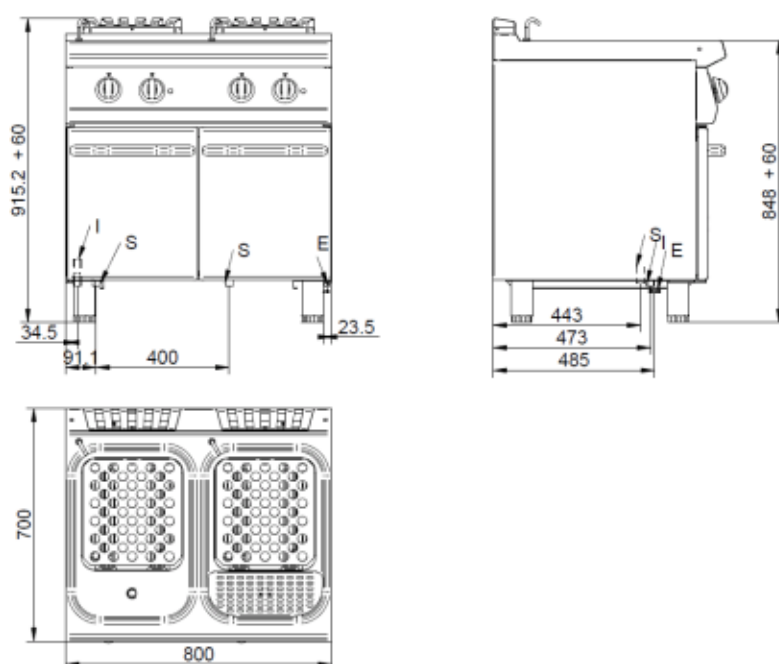
Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	[мм]	800x700x850
Potenza elettrica / Puissance électrique / Electric Power / Elektro-Leistung / электр. (E)	[Kw] - [кВт]	14
(F)	[M]	400/3N
(G)	[Hz] - [Гц]	50/60
Cavo (non fornito in dotazione) / Cable (non fourni) / Cable (not supplied) / Kabel (nicht mitgeliefert) / Cable / Кабель	H07 RN-F [мм2]	5 x 4
Voltaggi diversi e versioni navali disponibili su richiesta / Différentes tensions et versions maritimes disponibles sur demande / Different voltages and marine versions available on request / Verschiedene Spannungen und Schiffsausführungen auf Anfrage erhältlich / Различные напряжения и варианты исполнения корабля - по запросу		
Press. Acqua - Pression eau - Water pressure - Wasserdruck - Presion agua - Давл. воды	[bar] [бар] MAX MAXC	300
Raccordo acqua / Raccordement eau / Water fitting / Wasseranschluss / Empalme agua / Фитинг воды		UNI-ISO 7/1 R ½
Capacità vasca / Capacité cuve / Tank capacity / Beckeninhalt / Capacidad cuba / Ёмкость чаши	[l] - [л]	26+26

Standard

Vasca e raccorderia inox AISI 316 - Cuve et raccords inox AISI 316 - Stainless steel AISI 316 **tank and pipe fittings** - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 - Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и арматура нержавеющей сталь AISI 316

Optional

N. 4 x **K26028** Cesti - Paniers - Baskets - Körbe - Cestas - **Корзины**

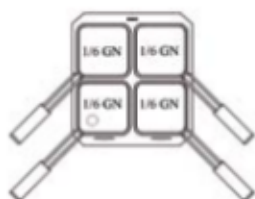


E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico \ электрич

S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Wasser entleeren \ Descarga agua \ Слив воды

C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen \ Carga agua \ заливка воды

Configurazioni per vasca - Configurations cuves – Configuration possibilities - Behältermöglichkeiten Configuraciones recipientes - Конфигурации ванНы



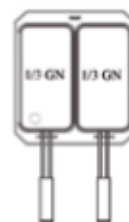
4 x K26029 (1/6 GN)



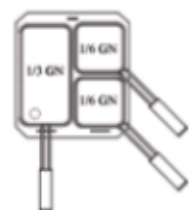
2 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26028 (1/3 GN)



2 x K26028 (1/3 GN)



2 x K26072 (1/3 GN)

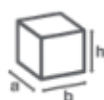


2 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26072 (1/3 GN)



1 x K26032 (2/3 GN)

Accessori - Accessoires - Accessories - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары



Mm



K26028

a 160
b 290
h 200

Cesto cuocipasta 1/3 GN - Panier pour cuiseur à pâte 1/3 GN - Basket for pasta cooker 1/3 GN - Korb für Nudelkocher 1/3 GN - Cesta para cuece-pasta 1/3 GN - Корзина для макаронотварки 1/3 GN



K26032

a 290
b 290
h 200

Cesto cuocipasta 2/3 GN - Panier pour cuiseur à pâte 2/3 GN - Basket for pasta cooker 2/3 GN - Korb für Nudelkocher 2/3 GN - Cesta para cuece-pasta 2/3 GN - Корзина для макаронотварки 2/3 GN



K26029

a 140
b 140
h 200

Cesto cuocipasta 1/6 GN - Panier pour cuiseur à pâte 1/6 GN - Basket for pasta cooker 1/6 GN - Korb für Nudelkocher 1/6 GN - Cesta para cuece-pasta 1/6 GN - Корзина для макаронотварки 1/6 GN



K26072

a 290
b 140
h 200

Cesto cuocipasta 1/3 GN - Panier pour cuiseur à pâte 1/3 GN - Basket for pasta cooker 1/3 GN - Korb für Nudelkocher 1/3 GN - Cesta para cuece-pasta 1/3 GN - Корзина для макаронотварки 1/3 GN



C2COPCP

a 340
b 258
h 85

Coperchio per cuocipasta - Couvercle pour cuisier à pâte - Lid for pasta cooker - Deckel für Nudelkocher - Tapa para cuece-pasta - Крышка для макаронотварки

VT7CPEP05

CUOCIPASTA ELETTRICO 26 LT. - CUISEUR A PATE ELECTRIQUE 26 LT. -
ELECTRIC PASTA COOKER 26 LT. - ELEKTRONUDELKOCHER 26 LT. - CUECE PASTA
ELETTRICO 26 LT. - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА 26 Л.

DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

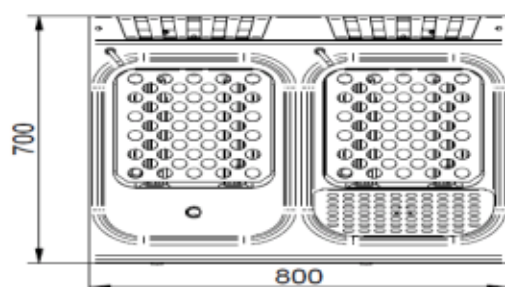
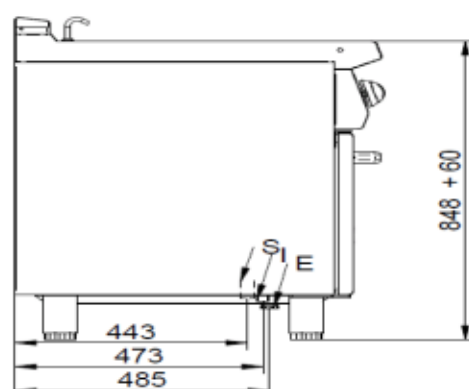
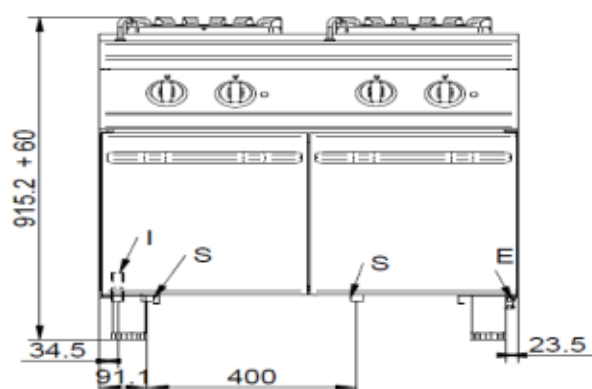
Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	[мм]	400x700x850
Potenza elettrica / Puissance électrique / Electric Power / Elektro- Leistung / электр. (E)	[Kw] - [кВт]	7
(F)	[V]	400/3N
(G)	[Hz] - [Гц]	50/60
Cavo (non fornito in dotazione) / Cable (non fourni) / Cable (not supplied) / Kabel (nicht mitgeliefert) / Cable / Кабель	H07 RN-F [мм²]	5 x 1,5
Voltaggi diversi e versioni navali disponibili su richiesta / Différentes tensions et versions maritimes disponibles sur demande / Different voltages and marine versions available on request / Verschiedene Spannungen und Schiffsausführungen auf Anfrage erhältlich / Различные напряжения и варианты исполнения корабля - по запросу		
Press. Acqua - Pression eau - Water pressure - Wasserdruck - Presion agua - Давл. воды	[bar] [бар] MAX MAXC	300
Raccordo acqua / Raccordement eau / Water fitting / Wasseranschluss / Empalme agua / Фитинг воды		UNI-ISO 7/1 R ½
Capacità vasca / Capacité cuve / Tank capacity / Beckeninhalt / Capacidad cuba / Ёмкость чаши	[l] - [л]	26

Standard

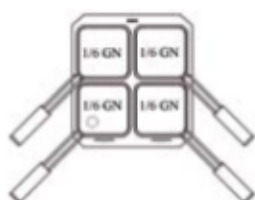
Vasca e raccorderia inox AISI 316 - Cuve et raccords inox AISI 316 - Stainless steel AISI 316
tank and pipe fittings - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 - Cuba y conexiones de
acero AISI 316 - Ёмкость и арматура нержавеющей сталь AISI 316

Optional

N. 2 x **K26028** Cesti - Paniers - Baskets - Körbe - Cestas - **Корзины**



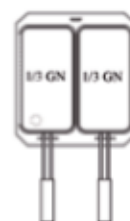
Configurazioni per vasca - Configurations cuves – Configuration possibilities - Behältermöglichkeiten
Configuraciones recipientes - Конфигурации ванн



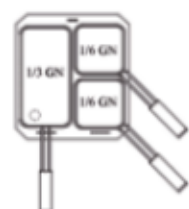
4 x K26029 (1/6 GN)


2 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26028 (1/3 GN)


2 x K26028 (1/3 GN)

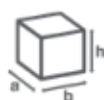


2 x K26072 (1/3 GN)


2 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26072 (1/3 GN)


1 x K26032 (2/3 GN)

Accessori - Accessoires - Accessories - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары



Mm



K26028

a 160
b 290
h 200

Cesto cuocipasta 1/3 GN - Panier pour cuiseur à pâte 1/3 GN - Basket for pasta cooker 1/3 GN - Korb für Nudelkocher 1/3 GN - Cesta para cuece-pasta 1/3 GN - Корзина для макаронотварки 1/3 GN



K26032

a 290
b 290
h 200

Cesto cuocipasta 2/3 GN - Panier pour cuiseur à pâte 2/3 GN - Basket for pasta cooker 2/3 GN - Korb für Nudelkocher 2/3 GN - Cesta para cuece-pasta 2/3 GN - Корзина для макаронотварки 2/3 GN



K26029

a 140
b 140
h 200

Cesto cuocipasta 1/6 GN - Panier pour cuiseur à pâte 1/6 GN - Basket for pasta cooker 1/6 GN - Korb für Nudelkocher 1/6 GN - Cesta para cuece-pasta 1/6 GN - Корзина для макаронотварки 1/6 GN



K26072

a 290
b 140
h 200

Cesto cuocipasta 1/3 GN - Panier pour cuiseur à pâte 1/3 GN - Basket for pasta cooker 1/3 GN - Korb für Nudelkocher 1/3 GN - Cesta para cuece-pasta 1/3 GN - Корзина для макаронотварки 1/3 GN



C2COPCP

a 340
b 258
h 85

Coperchio per cuocipasta - Couvercle pour cuisier à pâte - Lid for pasta cooker - Deckel für Nudelkocher - Tapa para cuece-pasta - Крышка для макаронотварки

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ⌘ Внимательно прочитать инструкцию перед началом установки, использования и ухода за оборудованием
- ⌘ Установка должна производиться квалифицированным персоналом согласно инструкциям изготовителя, приведённым в соответствующем руководстве.
- ⌘ Оборудование пригодно исключительно для приготовления и обработки пищи на промышленных кухнях, имеющих при ресторанах, учреждениях больничного типа, столовых на предприятиях, на фабриках-кухнях, бойнях, предприятиях-производителях пищевой продукции. Любое другое использование не соответствует назначению оборудования и потому может представлять опасность для людей и/или вещей.
- ⌘ Оборудование должно использоваться только лицами, обученными обращению с ним, и предназначаться только для того применения, для которого оно было недвусмысленно спроектировано.
- ⌘ Температура, необходимая для процесса приготовления пищи, определяет тот факт, что, вследствие принципа работы оборудования, различные зоны панельной обшивки, а также кухонная утварь, могут нагреться. Это не является конструктивным недостатком, это физическое явление, обусловленное химико-физическими свойствами материалов, использованных для изготовления данного оборудования.
- ⌘ В случае поломки или сбоя в работе, отключить оборудование и обратиться исключительно в авторизованный центр технической помощи.
- ⌘ Заказывать только оригинальные запасные части; в противном случае изготовитель не несёт никакой ответственности.
- ⌘ Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.
- ⌘ Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием.
- ⌘ Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.
- ⌘ Перед подсоединением оборудования удостовериться, что данные на табличке соответствуют параметрам электрической сети.
- ⌘ **Рекомендуется всегда отключать электропитание оборудования, когда оборудование не используется.**

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ МАКАРОНОВАРКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

- ⌘ Оборудование предназначено ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО для использования с чашей, наполненной водой, всякое другое использование должно считаться несоответствующим назначению оборудования.
- ⌘ **ВНИМАНИЕ!** Оборудование нельзя использовать как фритюрницу.
- ⌘ **ВНИМАНИЕ!** Чаша макаронварки никогда не должна охлаждаться с использованием льда или очень холодной воды; это может вызвать сильный температурный шок, что может привести к расколу дна чаши.

Несоблюдение хотя бы одной из вышеперечисленных мер предосторожности ведёт к немедленному прекращению гарантии.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

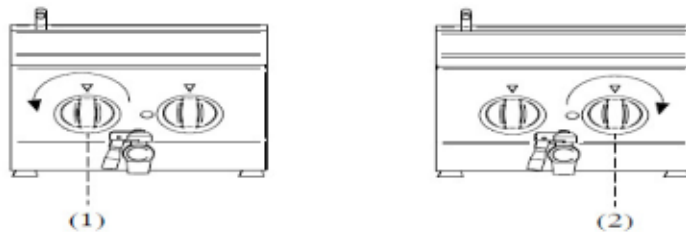
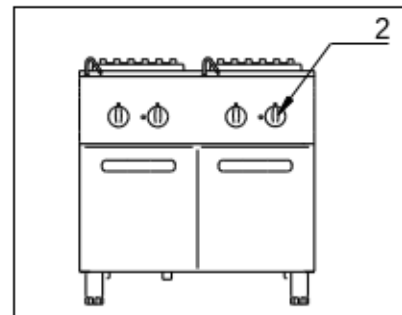
Макаронварка электрическая

Для включения ТЭНов макаронварки действовать следующим образом:

- повернуть ручку (2) в желаемое положение, загорится зелёная контрольная лампа, сигнализируя о включении ТЭНов.

Рекомендуется включить ТЭНы на максимальный нагрев, чтобы сразу достичь желаемой температуры, и оставить макаронварку в этом положении на несколько минут; затем повернуть ручку в желаемое положение.

Для выключения макаронварки, вернуть ручку в положение 0.



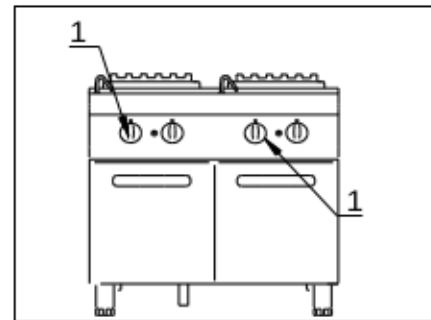
Заливка чана

МОДЕЛИ СЕРИИ 600 T6

Перед началом работы проверить, что сливной кран, расположенный снаружи оборудования, хорошо закрыт. Затем повернуть против часовой стрелки ручку заливки воды (1), наполнить чашу до метки уровня.

МОДЕЛИ СЕРИЙ 700 T7 – 900 T4

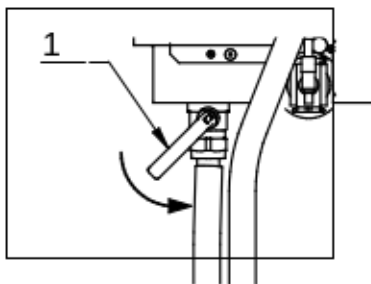
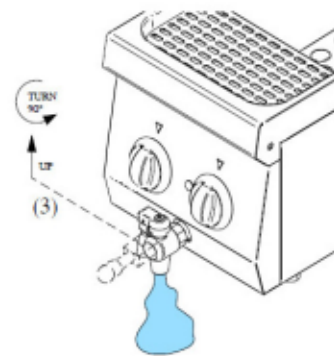
Сначала проверить, что сливной кран, расположенный внутри оборудования, под камерой горения, хорошо закрыт, затем повернуть против часовой стрелки ручку заливки воды (1), наполнить чашу до метки уровня. Во время варки рекомендуется держать кран слегка приоткрытым, чтобы сохранять правильный уровень воды и удалять лишний крахмал через перелив.



Слив чаши

МОДЕЛИ СЕРИИ 600 Т6

Прежде, чем слить чашу, необходимо поместить под сливным краном сосуд из соответствующего материала ёмкостью не менее 20 литров. Для слива воды из чаши нужно открыть сливной кран, находящийся снаружи оборудования, подняв рычаг (3) и повернув его против часовой стрелки.



МОДЕЛИ СЕРИЙ 700 Т7 – 900 Т4

Для слива чаши, необходимо открыть дверцу проёма, затем открыть сливной кран, расположенный внутри, повернув рычаг (1) против часовой стрелки.

Удостовериться, что макаронovarка выключена, прежде чем сливать воду.

ВНИМАНИЕ! Использовать оборудование только под наблюдением. Никогда не допускать работы макаронovarки вхолостую.

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ И ЕГО ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Прежде, чем начать какие-либо операции по уходу за оборудованием или по его ремонту, убедиться, что оборудование отсоединено от электросети. Во время производства операций по чистке оборудования избегать мойки прямой струёй воды или под давлением. Чистка должна производиться на холодном оборудовании.

Чистка стальных частей может производиться тёплой водой и нейтральным моющим средством с использованием тряпки; моющее средство должно быть рекомендовано для чистки нержавеющей стали и не должно содержать абразивных или коррозионных веществ. Не использовать обычную стальную вату и т.п., которая, оставляя частички железа, может вызвать образование ржавчины, также избегать любых контактов нержавеющей стали с элементами на железной основе. Хорошо также избегать применения наждачной или шлифовальной бумаги. Только при загрязнении с образованием корки допустимо использовать порошок пемзы, но предпочтительней синтетическую абразивную губку или стальную вату из нержавеющей стали, которой следует работать в направлении полировки. По окончании мойки высушить всё мягкой тканью.

Для чистки следует избегать абразивных порошков любого типа, моющих средств на основе хлора и отбеливающих моющих средств. Также избегать попадания холодных жидкостей на нагретое оборудование, что может привести к образованию трещин, вызывающих деформации или поломки оборудования.

Желательно не допускать контакта нержавеющей стали с концентрированными кислыми средами в течение долгого времени (уксус, приправы, смеси специй, заправки, концентрированная кухонная соль...), так как могут создаваться такие химико-физические условия, которые приведут к разрушению поверхностной протравки стали, поэтому рекомендуется удалять подобные вещества чистой водой.

В частности, для чистки корзин и чаши макаронницы (изготовленных из аустенитной нержавеющей стали) и для сохранения их свойств и характеристик неизменными с течением времени, необходимо соблюдать некоторые правила:

- никогда не оставлять их сохнуть после использования предварительно не ополоснув тщательно тёплой чистой водой;
- не бросать соль непосредственно внутрь чаши;
- не пользоваться абразивными продуктами или аксессуарами (губками и т.п.);
- во время мойки обращать особое внимание на зоны, где имеются швы (сварные швы, стыки и т.п.), поскольку в этих зонах может застояться соляной раствор, который со временем может вызвать коррозию;
- никогда не использовать для мойки продукты с содержанием хлора и его производных.

Если оборудование не используется в течение долгого времени, рекомендуется отключить электропитание, при его наличии, и обработать все стальные поверхности тканью, пропитанной вазелиновым маслом, чтобы создать защитный слой, а также время от времени проветривать помещение.

ВНИМАНИЕ: никогда не использовать материалы, моющие средства и растворы с содержанием хлора и его производных.

Для снятия возможных следов накипи не использовать препараты с содержанием соли или серной кислоты, в продаже имеются подходящие средства, или, в порядке альтернативы, можно применять разведённый раствор уксусной эссенции.

Не использовать для чистки оборудования горючих жидкостей.

Неисправности

Если по какой-то причине оборудование не включается, или выключается во время работы, убедиться, что питание и органы управления находятся в правильном положении, если всё в порядке, вызвать помощь.

Информация по электрическому и электронному оборудованию, используемому в странах ЕС



Оборудование, на котором нанесён символ , согласно директивам ЕЭС не может быть переработано вместе с обычными бытовыми отходами.

Для уничтожения отработавшего оборудования следует пользоваться системами раздельного сбора отходов, имеющимися в различных странах, где используется оборудование, или связаться с дилером в случае покупки аналогичной продукции.

Активно используя службы по сбору отходов, вы можете внести свой вклад в повторное использование, переработку и утилизацию отработавшего электрического/электронного оборудования, сохраняя окружающую среду и здоровье.

Незаконная утилизация изделия влечёт за собой административные санкции согласно действующему законодательству.

ДЛЯ ЗАМЕНЫ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ, ПОСТАВЛЕННЫЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. ДАННАЯ ОПЕРАЦИЯ ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ АВТОРИЗОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

ВНИМАНИЕ! Если операция по замене затронула компоненты газового оборудования, необходимо проверить его герметичность и правильное функционирование различных элементов.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ИЗМЕНЯТЬ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННОГО В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.

Поставляется без силовых кабелей.