



КУТТЕР Airhot MC-5

Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства. Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

ВВЕДЕНИЕ

Для того, чтобы вы могли без труда пользоваться данным продуктом, мы предоставляем вам данную инструкцию. В ней можно найти информацию по продукту, включая модель, по использованию и обслуживанию. Эту инструкцию должен хранить человек, отвечающий за нее.

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для формирования колбасных изделий с помощью подготовленного фарша.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Убедитесь, что оборудование подключается к источнику электропитания с необходимыми характеристиками. Не забудьте оборудование заземлить!
2. Положите подготовленные куски мяса (очищенные от кожи и костей) на лоток подачи мяса.
3. Проверьте болт крепления лезвия, перед началом работы.
4. Закрепите крышку лотка.
5. Для начала работ нажмите кнопку СТАРТ.
6. После окончания измельчения, нажмите кнопку СТОП и отключите аппарат от электропитания. Затем откройте крышку лотка и осторожно заберите готовый продукт.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед началом работ по уходу и обслуживанию не забудьте отключить оборудование от сети!

До или после использования оборудования не забудьте произвести очистку его лезвия, для предотвращения появления бактерий.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Объем лотка	Напряжение	Мощность	Скорость измельчения	Производительность
МС-5	5 л	220 В, 50 Гц	0,84 кВт	1400 об/мин	50 кг/ч