

Водяной мармит / Подогреватель блюд



Мармит BMP 7720



Мармит BM 7700

Водяной мармит 230В 50Гц 1200 Вт

Благодарим вас за приобретение подогревателя блюд. Перед началом работы с данным устройством внимательно ознакомьтесь с инструкциями по эксплуатации и технике безопасности. СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ОБРАЩЕНИЯ К НЕЙ.



ВНИМАНИЕ!

НАРУШЕНИЕ ПРАВИЛ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ, ПОЖАРУ ИЛИ ОЖОГАМ. ДЛЯ СНИЖЕНИЯ РИСКА ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ:

- Включайте устройство только в электрическую розетку с заземлением;
- Пользуйтесь устройством, расположенным только на ровных и плоских поверхностях;
- Перед очисткой или перемещением подогревателя отключите его от розетки и дайте ему остыть;
- Когда подогреватель не используется, отключайте его от розетки;
- Не погружайте устройство ни в какие жидкости;
- Не разбрызгивайте на устройство воду или чистящие средства;
- Соблюдайте осторожность при обращении с горячей водой;
- Не работайте без присмотра;
- Важно: не работайте с устройством, если в резервуаре нет воды.

ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ

Данное устройство предназначено для хранения контейнеров с горячими блюдами при температуре сервировки. Устройство НЕ предназначено для приготовления блюд из сырых продуктов или для подогрева ранее приготовленных блюд.

РАБОТА

1. Поставьте подогреватель блюд на ровную устойчивую поверхность.
2. Налейте в резервуар примерно 3,5 литра воды. Не переполняйте резервуар. Не работайте с данным устройством, если в резервуаре нет воды.
После установки контейнера с блюдом уровень воды не должен превышать индикатора уровня.



ВНИМАНИЕ!

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

НЕ ЗАЛИВАЙТЕ В РЕЗЕРВУАР УСТРОЙСТВА БОЛЕЕ 3,8 Л ВОДЫ. ЕСЛИ УРОВЕНЬ ВОДЫ СЛИШКОМ ВЫСОКИЙ, ПРИ УСТАНОВКЕ КОНТЕЙНЕРА С БЛЮДОМ ВОДА МОЖЕТ ПЕРЕЛИТЬСЯ ЧЕРЕЗ КРАЙ. ПЕРЕЛИВАЮЩАЯСЯ ВОДА МОЖЕТ ПОПАСТЬ В ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОТСЕК УСТРОЙСТВА И ПРИВЕСТИ К КОРОТКОМУ ЗАМЫКАНИЮ ИЛИ ПОРАЖЕНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

3. Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку с заземлением.
4. Подогрейте воду в резервуаре, накрыв его пустым контейнером для пищи или крышкой и установив затем регулятор нагрева на максимальную температуру. Разогревайте в течение 30 минут.
5. Поставьте контейнер из нержавеющей стали с горячим блюдом в подогреватель блюд. Для предотвращения брызг не переполняйте контейнер.
6. **ХРАНЕНИЕ ГОРЯЧИХ БЛЮД.** Уменьшите температуру рукояткой и внимательно следите за ней, чтобы блюдо не испортилось. Поддерживайте объем воды на уровне примерно 3,5 л. Периодически (примерно каждые 2 часа) снимайте контейнер с блюдом и проверяйте уровень воды. При необходимости добавляйте горячую воду. По мере необходимости повышайте или понижайте температуру, поддерживая ее на уровне, безопасном для данного типа блюда.

Мармит Forcar BMP 7720

тип подогрева - сухой,
габариты: 570x370x280 мм,
электрическая сеть: 230 В, 50/60 Гц, 1.2 кВт

- Тип Мармит
- длина 570 мм
- глубина 370 мм
- высота 280 мм
- энергоноситель электричество
- индикация температуры есть
- тип подогрева сухой
- количество гастроемкостей в комплекте 1 шт
- размер гастроемкости GN 1/1-150
- материал корпуса нержавеющая сталь
- система управления электромеханическая
- напряжение 230 В
- частота тока 50/60 Гц
- мощность 1.2 кВт
- цвет серебристый

Мармит Forcar BM 7700

Тип Мармит
длина 570 мм
глубина 370 мм

высота 220 мм
энергоноситель электричество
система управления электромеханическая
тип подогрева сухой
напряжение 230 В
частота тока 50/60 Гц
мощность 1.2 кВт
размер гостроемкости GN 1/1-150
количество гостроемкостей в комплекте 1 шт
материал корпуса нержавеющая сталь
цвет серебристый

Описание

Мармит BM 7700 производства Forcag является разновидностью профессионального кухонного оборудования, применяемого для поддержания оптимальной температуры уже приготовленных блюд, что дает возможность избежать остывания и последующий подогрев, которые могут негативно сказаться даже на вкусовых качествах. Предусмотренное количество гостроемкостей в комплекте составляет 1. Исполнение мармита соответствует стандартам. И, что немаловажно, данный мармит отличается простотой в обращении, система управления – электромеханическая.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь», 125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2 т. 8-495-956-3663.
<http://www.sc.trapeza.ru>

Уважаемые пользователи!

Никакой список предупреждений и предостережений не может быть идеально полным. В случае возникновения ситуаций, не охваченных в данном руководстве, оператор должен применять здравый смысл и управлять этим аппаратом безопасным образом.