

Картофелечистка HLP



Руководство по эксплуатации

Anhui hualing kitchen equipment Co., Ltd

GRC

Оглавление

Введение

Глава 1 – Информация о машине

- 1.1 – Общие меры безопасности
- 1.2 – Защитные устройства, установленные в машине
- 1.3 – Описание машины
 - 1.3.1 – Общее описание
 - 1.3.2 – Конструктивные особенности
 - 1.3.3 – Строение машины
 - 1.3.4 – Комплект поставки

Глава 2 – Технические данные

- 2.1 – Габаритные размеры, вес, технические характеристики

Глава 3 – Получение машины

- 3.1 - Транспортировка машины
- 3.2 - Проверка упаковки при получении
- 3.3 – Утилизация упаковки

Глава 4 – Установка

- 4.1 – Размещение машины
- 4.2 – Электрические подключения
 - 4.2.1 – Модель HLP с однофазным двигателем
- 4.3 – Электрические схемы
- 4.4 – Эксплуатационная проверка

Глава 5 – Эксплуатация машины

- 5.1 – Органы управления
- 5.2 – Загрузка и обработка продуктов

Глава 6 - Текущий уход

- 6.1 – Общие рекомендации

Глава 7 – Техническое обслуживание

- 7.1 - Общие рекомендации
- 7.2 – Приводной ремень
- 7.3 – Ножки
- 7.4 – Кабель питания
- 7.5 - Внимание

Глава 8 – Разборка

- 8.1 - Консервация машины
- 8.2 – Утилизация
- 8.3 – Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования (WEEE)

Глава 9 – Гарантийные обязательства

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

Введение

- Данная инструкция была написана для того, чтобы обеспечить клиента всей необходимой информацией о машине и о правилах, которые, помимо рекомендаций по эксплуатации и техническому обслуживанию, позволят использовать ее наилучшим образом, сохраняя эффективность в течение долгого времени.
- Данную инструкцию необходимо предоставить всему персоналу, который будет пользоваться машиной или проводить ее техническое обслуживание.

Глава 1 – Информация о машине

1.1 – Общие меры безопасности

- Машиной должен пользоваться только обученный персонал, хорошо осведомленный о правилах безопасности, содержащихся в данной инструкции.
- Если существует текучесть персонала, то необходимо быстро обеспечить должное обучение новых работников.
- Даже если в машине установлены защитные устройства, не помещайте руки рядом с движущимися частями машины и избегайте трогать машину мокрыми или влажными руками.
- Перед проведением любых видов работ по техническому обслуживанию и уходу за машиной, отсоедините ее вилку от электрической розетки.
- При вмешательстве в целях проведения технического обслуживания или ухода за машиной (особенно если сняты защитные устройства) внимательно оцените возможный риск.
- Во время проведения технического обслуживания или ухода за машиной всегда концентрируйте свое внимание на текущем действии.
- Регулярно проверяйте состояние кабеля питания (рекомендуется полная размотка кабеля, избегая его перекручивания, чтобы избежать потенциального риска). Изношенный или разорванный кабель может представлять серьезную опасность поражения электрическим током. Избегайте сдавливания кабеля тяжелыми предметами, не оставляйте его вблизи горячих или острых поверхностей и не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Если на машине показываются знаки о неисправности или машина не работает, не используйте ее и не пытайтесь починить ее самостоятельно. Свяжитесь с Центром технической поддержки, указанным на задней стороне этой инструкции.
- Кнопка OUT (ВЫХОД) должна использоваться только для выгрузки обработанного продукта.
- Машина картофелеочистительная должна использоваться только для чистки картофеля и корнеплодов (морковь, свекла).
- Производитель не несет ответственности в следующих случаях:
 - если машиной неправильно управляют или если защитные устройства установлены посторонним персоналом;
 - если детали заменены неоригинальными запасными частями;
 - если указаниям, данным в этой инструкции, не следуют тщательно;
 - если поверхности машины обрабатываются неподходящими средствами (огнеопасными, едкими или вредными веществами).

Объяснения в бытовой технике снабжаются знаком «Внимание!» (треугольник, внутри которого восклицательный знак).

1.2 – Защитные устройства, установленные в машине
имеют специальные требования к электробезопасности кухонного оборудования.
Машина оборудована:

- пусковым устройством, состоящим из платы управления с изоляцией IP 34,24 В, которое позволяет:
 - включать и выключать машины;
 - контролировать разгрузку продуктов;
 - управлять защитными микропереключателями.
- микропереключатель, который вызывает остановку машины в случае, когда крышка или разгрузочный люк открыты (см. Рис.1), не позволяет машине включаться, если она не в закрытом положении.
- устройство выключателя нулевого напряжения (NVR) на схеме управления, которое требует перезапуска машины при случайном отсутствии электричества и которое позволяет перезапустить машину только при использовании кнопки START (ПУСК).

Кроме того, машина оснащена верхней прозрачной крышкой, которая позволяет проверять обработку продукта в процессе без какого-либо риска.

1.3 – Описание машины

1.3.1 – Общее описание

Профессиональные картофелечистки HLP предназначены для очистки картофеля и корнеплодов (морковь, свекла) от кожуры на предприятиях общественного питания.

Разработаны и произведены нашей компанией с четкой целью гарантировать следующее:

- максимальную безопасность во время эксплуатации, ухода и технического обслуживания;
- максимальную гигиеничность, как результат тщательного подбора материалов, которые контактируют с продуктами питания, и благодаря устранению острых углов деталей, контактирующих с продуктами, гарантирована легкая и тщательная очистка;
- крепость и прочность всех деталей;
- максимальную тишину благодаря ременной передаче.

1.3.2 – Конструктивные особенности

Профессиональная картофелечистка HLP сделана из нержавеющей стали, алюминий-магниевого сплава.

Разгрузочный люк сделан из полированного алюминия; регулируемые ножки из нержавеющей стали; крышка из пластика, а загрузочная воронка из алюминий-магниевого сплава, рабочая плита сделана из алюминия с диском из нержавеющей стали, алюминий-магниевого сплава. Внутренние стенки чаши покрыты абразивным материалом для обеспечения высокой степени абразивной шлифовки обрабатываемого продукта.

1.3.3 – Строение машины

Рис. 1 – Общий вид машины



Указатель:

1. панель управления с кнопками
2. загрузочная воронка
3. шарнир блокировки (затвора) крышки
4. чаша
5. шарнир блокировки (затвора) чаши
6. сервисная дверца
7. ножки
8. корпус
9. разгрузочный люк
10. крышка
11. водопроводный кран
12. ручка
13. основание со шлаковым поддоном и сетчатым фильтром



1.3.4 – Комплект поставки:

Наименование	HLP-15	HLP-20
Машина картофелеочистительная , шт	1	1
Руководство по эксплуатации, шт	1	1
Разгрузочный люк, шт	1	1
Сетчатый фильтр, шт	1	1
Шлаковый поддон, шт	1	1
Насадка для чистки овощей, шт	1	1

Глава 2 – Технические данные

2.1 – Габаритные размеры, вес, технические характеристики

Рис. 2 – Схемы габаритных размеров

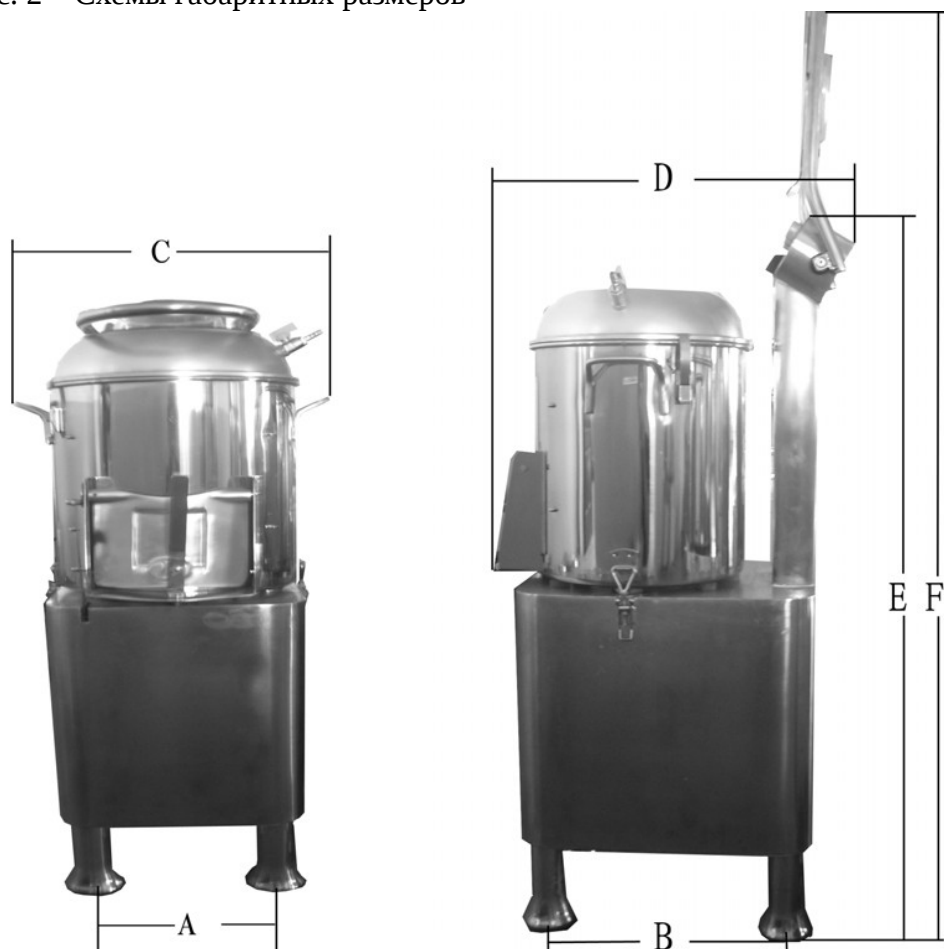


Табл. 1 – Размеры и технические характеристики

Модель		HLP-15	HLP-20
Источник питания	В/Гц	220 / 50	
Потребляемая мощность	Вт	750	1100
Габаритные размеры А*В	мм	245*360	290*370
Габаритные размеры С*Д*Е	мм	410*550*1060	460*590*1100
Габаритные размеры F	мм	1490	1520
Вместимость (единовременная загрузка)	кг	15	20
Производительность/ч	кг/ч	300	400
Двигатель	л.с.	1	1
Уровень шума	дБ	≤75	≤75

ВНИМАНИЕ: Электрические характеристики, к которым машина была заранее подготовлена, указаны на табличке (прикрепленной к задней части машины); перед подключением машины см. п. 4.2 «Электрические подключения».

Глава 3 – Получение машины

3.1 - Транспортировка машины

Машина покидает наш склад упакованная должным образом. Упаковка состоит из:

- а) ящика деревянного;
- б) самой машины;
- с) данной инструкции;
- д) основания с сетчатым фильтром.



б)



а)



d)

c)

3.2 - Проверка упаковки при получении

Когда машина получена, если на ее упаковке нет внешних повреждений, откройте ее и убедитесь, что внутри находится полный комплект.

Если на упаковке видны следы неправильного обращения, ударов или падений при доставке, необходимо уведомить транспортную компанию о наличии повреждения в течение 3 дней с даты доставки, указанной в документах, и необходимо написать подробный отчет о повреждении машины. **Не нарушайте упаковку!** При снятии упаковки, убедитесь, что она крепко держится в четырех опорных точках (удерживающих ее параллельно полу).

3.3 – Утилизация упаковки

Детали упаковки (картонные коробки, поддоны, пластиковые и полиуретановые ремни/накладки) произведены как твердые городские отходы, поэтому их можно легко утилизировать.

Если машина устанавливается в странах с определенными правилами, избавьтесь от упаковки в соответствии с действующими законами.

Глава 4 – Установка

4.1 – Размещение машины

При выборе места, куда будет помещена машина, необходимо учитывать габаритные размеры, следовательно, поверхности должны быть достаточно широкими, чтобы можно было поместить машину, хорошо выровненными и сухими.

Заранее спланируйте наличие сливной трубы (Ø 60 мм) под машиной и отстойника в полу или напольной решетки для сбора воды или других отходов.

Кроме того, необходимо поместить машину как можно ближе к водопроводному крану (Ø 12 мм), что позволит легко и безопасно подсоединить водопроводную трубу.

Как только машина будет установлена, продолжите ее блокировку, прикрутив к полу фланцевые ножки установочными винтами. Более того, машину необходимо размещать в помещениях с максимальной влажностью 75%, не засоленных и имеющих температуру воздуха между +5 и +25°C; в любом случае, в условиях, не приводящих к ее неисправности.

4.2 – Электрические подключения

4.2.1 – Модели HLP с однофазным двигателем

Машина оснащена кабелем питания с сечением 3x1,5 мм² и длиной 1,5 м.

Подключите машину к электроснабжению 220В/50Гц.

Кроме того, убедитесь, что информация, указанная на табличке с техническими данными и серийным номером, соответствует данным в накладной.

Рис. 5 – Табличка с техническими данными и серийным номером

Перед подключением машины к трехфазной питающей сети проверьте направление вращения насадки нажатием на кнопку START (ПУСК), затем сразу же остановите ее, нажав на кнопку STOP (СТОП).

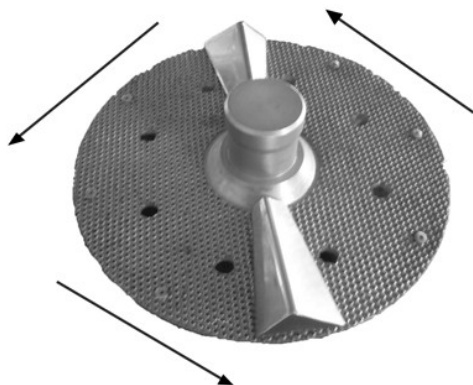
Направление вращения насадки, которое можно увидеть через разгрузочное отверстие, должно быть против часовой стрелки. Если направление вращения неверное, измените положение двух из трех кабелей питания в штепсельной вилке или розетке.

4.4 – Эксплуатационная проверка

До перехода к тестированию, убедитесь, что верхняя крышка и разгрузочный люк хорошо закрыты, затем проверьте работу машину при помощи следующей процедуры:

1. проверьте, чтобы верхняя крышка и разгрузочный люк были хорошо закрыты;
2. нажмите на кнопку START (ПУСК), а затем на кнопку STOP (СТОП);
3. повторите ту же операцию, проверяя, что насадка вращается против часовой стрелки (см. Рис. 3), через закрытую прозрачную верхнюю крышку;
4. убедитесь, что машина остановится, работая с открытой крышкой или разгрузочным люком. А когда все будет закрыто, проверьте, возобновит ли машина свою работу при нажатии на кнопку START (ПУСК);
5. чтобы выгрузить готовые продукты, откройте разгрузочный люк, удерживая его открытым правой рукой, и одновременно нажимая на кнопки OUT (ВЫХОД) и START (ПУСК) на панели управления левой рукой. Машина начнет выгружать очищенный картофель при помощи центробежной силы (см. Рис. 10).

Рис. 3 – Вращение насадки



Глава 5 – Эксплуатация машины

5.1 – Органы управления

Органы управления расположены на панели управления с кнопками в верхней части машины.

1. OUT (ВЫХОД) (активная)
2. STOP (СТОП)
3. START (ПУСК)
4. TIME (ВРЕМЯ) (таймер)

5.2 – Загрузка и обработка продуктов

NB: Продукты, которые необходимо обработать, постепенно загружаются на насадку с диском через верхнюю крышку, когда двигатель выключен.

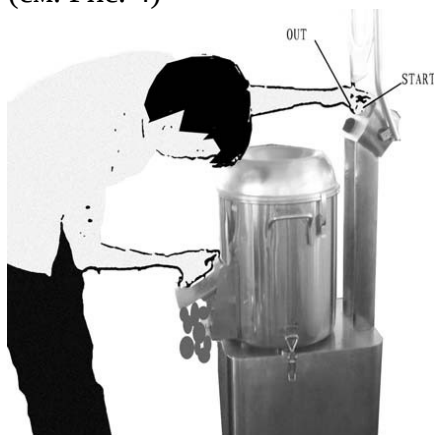
Придерживайтесь следующего порядка действий:

1. загрузите продукты через верхнюю крышку и убедитесь, что разгрузочный люк хорошо закрыт;
2. убедитесь, что машина не переполнена, и что уровень продуктов не заходит за пределы абразивной ленты внутри машины;
3. закройте верхнюю крышку;
4. включите воду, используя водопроводный кран на загрузочной воронке.

Работа машины:

1. установите нужное время работы при помощи таймера (максимальное время 5 мин.);
2. затем запустите машину, нажав на кнопку START (ПУСК);
3. если крышка и/или разгрузочный люк случайно открыты или сдвинуты во время работы машины, она остановится. Когда они будут закрыты должным образом, нажмите на кнопку START (ПУСК);
4. включите воду, используя водопроводный кран на загрузочной воронке;
5. машина оснащена основанием с сетчатым фильтром, шлаковым поддоном. Во избежание вытекания воды необходимо регулярно опорожнять шлаковый поддон.

Разгрузка обработанных продуктов:
(см. Рис. 4)



1. закройте водопроводный кран и поставьте большой контейнер рядом с разгрузочным отверстием;

2. чтобы выгрузить готовые продукты, откройте разгрузочный люк, удерживая его открытым правой рукой; одновременно нажмите на кнопки OUT (ВЫХОД) и START (ПУСК), при этом кнопку OUT (ВЫХОД) нажимая левой рукой. Машина начнет выгружать очищенный картофель при помощи центробежной силы;
3. когда разгрузка будет завершена, машина остановится, разблокировав кнопки и разгрузочный люк.

N.B.: Избегайте проведения пустых циклов машины.

Глава 6 - Текущий уход

ВНИМАНИЕ: никогда не засовывайте руки внутрь движущейся машины.

Работы по уходу и техническому обслуживанию выполняются, только когда машина выключена, а кабель питания вынут из розетки.

6.1 – Общие рекомендации

До проведения работ по уходу за машиной, вилка кабеля питания должна быть отсоединена от сети, чтобы полностью изолировать машину.

- Машину необходимо очищать в конце каждого рабочего дня, а за всеми деталями машины (полностью съемными), которые вступают в прямой или непрямой контакт с обработанными пищевыми продуктами, необходимо тщательно ухаживать.
- Необходимо очищать как внутреннюю, так и внешнюю поверхности машины, т.к. остатки отходов могут серьезно повредить машину.
- Машину нельзя мыть при помощи моечных машин, струй воды высокого давления, щеток или чего-либо, что может повредить ее поверхность. Нельзя использовать едкие, огнеопасные или содержащие кислоту вещества.
- Если машина оснащена основанием с сетчатым фильтром, регулярно опорожняйте шлаковый поддон во избежание вытекания воды.

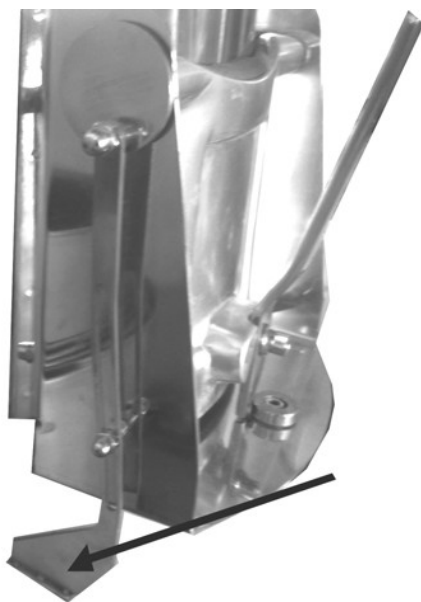


Рис. 5

Глава 7 – Техническое обслуживание

7.1 - Общие рекомендации

Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию необходимо отсоединить вилку из электрической розетки, чтобы полностью изолировать машину от сети.

7.2 – Приводной ремень

Ремень не нуждается в регулировке. Обычно через 3-4 года его нужно заменять. В этом случае свяжитесь с Центром технической поддержки.

7.3 – Ножки

Ножки могут изнашиваться со временем, таким образом, ухудшая устойчивость машины. Поэтому их необходимо заменять.

7.4 – Кабель питания

Регулярно проверяйте износ кабеля и связывайтесь с Центром технической поддержки для его замены.

7.5 – Внимание!

При уходе за машиной, пожалуйста, не повреждайте ее детали (Рис. 5). В случае повреждения, пожалуйста, проведите техническое обслуживание.

Глава 8 – Разборка

8.1 - Консервация машины

Если по какой-либо причине решено законсервировать машину, убедитесь в том, что ею не смогут воспользоваться: отключите вилку из розетки.

8.2 – Утилизация

Когда машину консервируют, ее можно утилизировать. Чтобы избавиться от машины должным образом, получите информацию в компании, ответственной за подобную услугу, и обратите особое внимание на материалы, использованные для производства различных деталей.

8.3 – Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования



(WEEE)

В соответствии с требованиями к электрически безопасной установке по переработке пищевых отходов бытового и подобного назначения, специальные требования к стандарту в электронном оборудовании относятся к ограничению использования определенных вредных для здоровья веществ.

Этот символ (перечеркнутая мусорная корзина на колесиках) на самом продукте или на его упаковке, обозначает то, что данный продукт нельзя выбрасывать вместе с остальным мусором.

Раздельный сбор мусора данного оборудования организован и регулируется производителем. Пользователь должен взять на себя ответственность связаться с производителем и последовать методу переработки отходов, которую он выбрал для раздельного сбора мусора.

Раздельный сбор и переработка Вашего ненужного оборудования во время его утилизации поможет сохранить природные ресурсы и гарантирует, что мусор будет переработан таким способом, который защитит здоровье людей и окружающую среду.

Глава 9 – Гарантийные обязательства

9.1. Фирма-поставщик оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

9.2. Гарантия на оборудование действует в течение 1 года с момента продажи.

9.3. Заводские дефекты в течение гарантийного срока устраняются бесплатно.

9.4. Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.



BakerLux™

XEFT-06EU-ELRV



XEFT-06EU-ELRV	
CAPACITY	6 600x400
DISTANCE	75
FREQUENCY	50 / 60 Hz
VOLTAGE / POWER CABLE SECTION / CURRENT	400V 3N~
POWER	10,3
EXTERNAL DIMENSIONS (W - D - H)	800x829x682
NET WEIGHT	72

 Macchina per tagliare/affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.

TAGLIAVERDURA 4000 "L'ortolana": Macchina dalle elevate prestazioni, ottima qualità di taglio poiché il prodotto lavorato cade direttamente nel contenitore di raccolta senza utilizzare il disco espulsore. Carcassa, bocca e contenitore di raccolta in acciaio inox AISI 304 - microinterruttori di sicurezza su maniglia, bocca e contenitore di raccolta - doppia bocca inserimento prodotto - pulsantiera a pressione.

TAGLIAVERDURA 2000RN "La Romagnola": Restyling del tagliaverdura TV2000 "La Romagnola", presente da oltre 20 anni con successo su tutti i mercati internazionali. Carcassa e bocca removibile in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto.

TAGLIAVERDURA 3000N: Carcassa e bocca in acciaio inox AISI 430 - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto.

TAGLIAVERDURA 2500: Carcassa rivestita con vernice poliuretanica antigraffio - bocca in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti - microinterruttore di sicurezza su maniglia - doppia bocca inserimento prodotto - disponibile solo monofase.

Accessori: dischi da taglio in vari modelli.

 An appliance for cutting/slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, nuts; shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beetroots and Mozzarella.

VEGETABLE CUTTER 4000 "L'ortolana": High performance machine, excellent slicing quality since cut product falls directly in the collection container without using the ejection disk. Body, mouth and collection container made of AISI 304 stainless steel - safety switch on the handle, mouth and collection container - double product insertion mouth - pressure push button panel.

VEGETABLE CUTTER 2000RN "La Romagnola": "La Romagnola", the TV2000 vegetable slicer successfully sold world-wide for over 20 years, has been restyled. AISI 304 stainless steel removable body and inlet - safety micro switch on the handle and inlet - dual product loading inlet.

VEGETABLE CUTTER 3000N: AISI 430 stainless steel body and inlet - safety micro switch on the handle - dual product loading inlet.

VEGETABLE CUTTER 2500: Scratchproof polyurethane painted body - plastic inlet suited for contact with food - safety micro switch on the handle - dual product loading inlet - single-phase only available.

Accessories: cutting discs of various types.

 Machine pour couper/trancher les fruits, les légumes de différentes formes et tailles, râper le fromage, le pain sec, le chocolat, les noix, effiler les carottes, le céleri, les pommes de terre, les pommes, le céleri-rave, la betterave, la mozzarella.

COUPE-LEGUMES 4000 "L'ortolana": Machine à performances élevées, excellente qualité de coupe puisque le produit travaillé tombe directement dans le récipient de collecte sans utiliser le disque expulseur. Corps, bouche et récipient de collecte en acier inox AISI 304 - micro-interrupteurs de sécurité sur le manche, la bouche et le récipient de collecte - double bouche d'alimentation de produit - clavier à pression.

COUPE-LEGUMES 2000RN "La Romagnola": Nouveau design du coupe-légumes TV2000 "La Romagnola", présente depuis plus de 20 ans avec succès sur tous les marchés internationaux. Corps et goulotte escamotable en acier inox AISI 304 - microcontact de sécurité sur la poignée et la goulotte - double goulotte d'introduction.



TV4000 "L'ortolana"



TV4000 "L'ortolana" smontato



TAGLIAVERDURE: 4000 "L'ortolana" 2000RN "La Romagnola" - 3000N - 2500

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LEGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTAVERDURAS
ОВОЩЕРЕЗКА



2000RN "La Romagnola"
3000N

COUPE-LEGUMES 3000N: Corps et goulotte en acier inox AISI 430 - microcontact de sécurité sur la poignée - double goulotte d'introduction.

COUPE-LEGUMES 2500: Corps recouvert de peinture au polyuréthane anti-écaflures - goulotte en plastique apte au contact avec les aliments - microcontact de sécurité sur la poignée - double goulotte d'introduction - disponible uniquement en monophasé.

Accessoires: disques à découper de différents modèles.

 Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, zum Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Nüssen, zum Raspeln von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete und Mozzarella.

GEMÜSESCHNEIDER 4000 "L'ortolana": Gerät mit hohem Leistungsvermögen und optimaler Schnittqualität, da das verarbeitete Produkt direkt in den Sammelbehälter fällt, ohne Benutzung der Auswerfscheibe. Gehäuse, Öffnung und Sammelbehälter aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheitsmikroschalter am Griff, an der Öffnung und am Sammelbehälter - Doppelöffnung für Produktzufuhr - Druckknopftafel.

GEMÜSESCHNEIDER 2000RN "La Romagnola": Neues Design für den Gemüseschneider TV2000 "La Romagnola", bereits seit mehr als 20 Jahren präsent auf allen internationalen Märkten. Gehäuse und abnehmbare Öffnung aus Edelstahl AISI 304 - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff und auf der Öffnung - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung.

GEMÜSESCHNEIDER 3000N: Gehäuse und Öffnung aus Edelstahl AISI 430 - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung.

GEMÜSESCHNEIDER 2500: Gehäuse mit kratzfestem Polyurethan-Lack beschichtet - Öffnung aus für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignetem Plastikmaterial - Sicherheits-Mikroschalter auf dem Griff - Doppelöffnung zur Produkteinfüllung - nur Monophase erhältlich.

Zubehör: Schneidscheiben in verschiedenen Modellen.

 Máquina para cortar / rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.

CORTAVERDURAS 4000 "L'ortolana": Máquina de grandes prestaciones, excelente calidad de corte ya que el producto cortado cae directamente en el contenedor de recolección sin utilizar el disco expulsor. Carcasa, boca y contenedor de recolección de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptores de seguridad en la manija, boca y contenedor de recolección - boca doble para introducir el producto - botonera a presión.

CORTAVERDURAS 2000RN "La Romagnola": Restyling de la cortadora de verdura TV2000 "La Romagnola", presente exitosamente desde hace más de 20 años en el mercado internacional. Carcasa y boca extraíble de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la manija y en la boca - boca doble para la introducción del producto.

CORTAVERDURAS 3000N: Carcasa y boca de acero inoxidable AISI 430 - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto.

CORTAVERDURAS 2500: Carcasa revestida con pintura poliuretánica antirayado - boca de material plástico idóneo para el contacto con los alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija - boca doble para la introducción del producto - disponible sólo versión monofásica.

Accesorios: Discos de corte de varios modelos.



2000RN "La Romagnola"



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	4000 "L'ortolana"	2000RN "La Romagnola" - 3000N	2500
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)		
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3-3N/50Hz	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz	230V/1N/50Hz
VELOCITÀ VITESSE VELOCIDAD	SPEED GESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ	310 rpm	255 rpm	
DIMENSIONI BOCCA OVALE OVAL OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE OVALE ABMESSUNGEN DER OVALEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA OVALADA РАЗМЕРЫ ОВАЛЬНОГО ОТВЕРСТИЯ		~ 150x70 (mm)	~155x75 (mm)	
DIMENSIONI BOCCA TONDA ROUND OUTLET DIMENSIONS DIMENSIONS DE BOUCHE RONDE ABMESSUNGEN DER RUNDEN ÖFFNUNG DIMENSIONES BOCA REDONDA РАЗМЕРЫ КРУГЛОГО ОТВЕРСТИЯ		ø 56 (mm)		
DIMENSIONI PENTOLA RACCOLTA PRODOTTO PRODUCT COLLECTION CONTAINER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CUVE DE RECUPERATION DU PRODUIT ABMESSUNGEN PRODUKTSAMMELTOPF DIMENSIONES CONTENEDOR RECOLECCIÓN PRODUCTO РАЗМЕРЫ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ СБОРА ПРОДУКТА		Ø 240x165h (mm); 7,40 lt.	/	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	280x630x550h (mm)	220x610x520h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT БЕС НЕТТО	27 Kg	22 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	34 Kg	24 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		670x370x630h (mm)	620x300x580h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,156 m ³	0,108 m ³	

Машина предназначена для резки/тонкой нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, фундука, шинкования моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, мягкого сыра моцарелла.

ОВОЩЕРЕЗКА 4000 "L'ortolana": Высокие эксплуатационные характеристики, отличное качество резки благодаря тому, что обработанный продукт падает непосредственно в емкость для сбора продукта без применения выталкивающего диска. Корпус, загрузочное отверстие и емкость для сбора продукта из нержавеющей стали AISI 304, предохранительные микровыключатели на ручке, на отверстии и на емкости для сбора продукта, двойное отверстие для загрузки продукта, пульт с нажимными кнопками.

ОВОЩЕРЕЗКА 2000RN "La Romagnola": Модернизированная модель овощерезки TV2000 "La Romagnola", которая на протяжении более 20 лет пользуется успехом на рынке. Корпус и съемная крышка с загрузочным отверстием из нержавеющей стали AISI 304, предохранительный выключатель на ручке и на отверстии, двойное отверстие для загрузки продукта.

ОВОЩЕРЕЗКА 3000N: Корпус и съемная крышка с загрузочным отверстием из нержавеющей стали AISI 430, предохранительный выключатель на ручке, двойное отверстие для загрузки продукта.

ОВОЩЕРЕЗКА 2500: Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям полиуретановой краской, загрузочное отверстие из пищевой пластмассы, предохранительный выключатель на ручке, двойное отверстие для загрузки продукта, предлагается только в однофазном исполнении.

Комплектующие: режущие диски различных моделей.



2500



 Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. **MESCOLATORE** per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Realizzato interamente in acciaio inox. **FRUSTA** per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc. Realizzata in acciaio inox.

I modelli MX40 e FX40 si differenziano nel tipo di impugnatura. Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm.

Accessori: mescolatori in acciaio inox da 300, 500 e 600 mm di lunghezza.

 An appliance to obtain various food products on the basis of the utensil utilized. **MIXER** to realize minestrone, vegetable purée, sauces, batters, mayonnaise, tomato purée, pesto, etc. Entirely manufactured in stainless steel. **WHIPPER** to obtain whipped cream, custards, omelettes, soufflés, etc. Manufactured in stainless steel.

Models MX40 and FX40 differ only in the type of handle. The MX25 model is only equipped with a 30 cm mixer.

Accessories: stainless steel blenders of 300mm, 500mm and 600mm length.

 Machine pour obtenir différents produits en fonction de l'outil utilisé: **MÉLANGEUR** pour préparer des minestrone, des purées de légumes, des sauces, des pâtes à frire, des mayonnaises, de la purée de tomate, du pesto, etc. Fabriqué entièrement en acier inox. **FOUET** pour battre la crème fouettée, les crèmes, les omelettes, les soufflés, etc. Fabriqué en acier inox.

Les modèles MX40 et FX40 se distinguent par le type de poignée. Le modèle MX25 n'est équipé que du mélangeur de 30 cm.

Accessoires: mélangeurs en acier inox de 300, 500 et 600 mm de long.

 Maschine zum Erhalt verschiedener Produkte je nach dem verwendeten Werkzeug: **MISCHAGGREGAT** zur Herstellung von Gemüsesuppen, Gemüsepurees, Saucen, Mayonnaise, Tomatenpaste, Pesto usw. Vollständig in Inox-Stahl ausgeführt. **SCHNEEBESEN** zur Herstellung von Schlagsahne, Cremes, Omelettes, Soufflés usw. Ausgeführt in Inox-Stahl.

Die Modelle MX40 und FX40 unterscheiden sich in der Art des Griffes. Das Modell MX25 ist nur mit dem 30cm-Mixer ausgestattet.

Zubehör: Mischaggregat aus Inox-Stahl von 300, 500 und 600 mm Länge.

 Máquina indicada para preparar diferentes productos en función del utensilio empleado: **MEZCLADOR** para realizar menestras, purés de verduras, salsas, masa para rebozar, mayonesas, zumo de tomate, pesto, etc. Fabricado totalmente de acero inoxidable. **BATIDOR** para preparar nata montada, cremas, omelet, soufflé, etc. Fabricado totalmente de acero inoxidable.

Los modelos MX40 y FX40 se diferencian por el tipo de empuñadura. El modelo MX25 posee solamente el mezclador de 30 cm.

Accesorios: Batidores de acero inoxidable de 300, 500 y 600 mm de largo.

 Машина служит для приготовления различной продукции в зависимости от используемых насадок: **СМЕСИТЕЛЬ** для приготовления овощных супов и пюре, соусов, жидкого теста, майонеза, томатной пасты, соуса песто и т.д. Полностью выполнен из нержавеющей стали. **ВЕНЧИК** для приготовления взбитых сливок, кремов, омлетов, суфле и т.д. Выполнен из нержавеющей стали.

Модели MX40 и FX40 отличаются между собой по типу рукоятки. Модель MX25 оснащена только смесителем на 30 см.

Комплектующие: смесители из нержавеющей стали длиной 300, 500 и 600 мм.





MIXER AD IMMERSIONE MX - FX

IMMERSION BLENDER
MIXEUR A IMMERSION
EINTAUCH-MIXSTAB
MEZCLADOR
ПОГРУЖНОЙ МИКСЕР

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MX/25	MX/40	FX/40
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	250W	400W	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		
VELOCITÀ MESCOLATORE VITESSE MIXEUR VELOCIDAD MEZCLADOR	MIXER SPEED MISCHGESCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ СМЕСИТЕЛЯ	13000 rpm	2500÷11000 rpm	
VELOCITÀ FRUSTA VITESSE FOUET VELOCIDAD BATIDOR	WHIP SPEED SCHNEEBESGENSCHWINDIGKEIT СКОРОСТЬ ВЕНЧИКА		250÷1500 rpm	
LUNGHEZZA MESCOLATORE LONGUEUR MIXEUR LARGO MEZCLADOR	MIXER LENGTH MISCHERLÄNGE ДЛИНА СМЕСИТЕЛЯ	270 mm	300 mm - 400 mm - 500 mm - 600 mm	
LUNGHEZZA FRUSTA LONGUEUR FOUET LARGO BATIDOR	WHIP LENGTH SCHNEEBESENLÄNGE ДЛИНА ВЕНЧИКА		350 mm	
LIVELLO MAX DI IMMERSIONE MESCOLATORE MAX MIXER IMMERSION LEVEL NIVEAU MAX D'IMMERSION DU MIXEUR MAXIMALE EINTAUCHTIEFE MISCHER NIVEL MÁX. DE INMERSIÓN MEZCLADOR МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ СМЕСИТЕЛЯ		150 mm	(300mm) 190 mm (400mm) 290 mm (500mm) 390 mm (600mm) 490 mm	
LIVELLO MAX DI IMMERSIONE FRUSTA MAX WHIP IMMERSION LEVEL MAXIMALE EINTAUCHTIEFE SCHNEEBESEN NIVEAU MAX D'IMMERSION DU FOUET NIVEL MÁX. DE INMERSIÓN BATIDOR МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА			200 mm	
CAPACITÀ VASCA CAPACITE CUVE CAPACIDAD CUBA	HOLDING CAPACITY FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTNER ЕМКОСТЬ ДЕЖИ	30 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 250 mm	60 Lt. lunghezza mescolatore / mixer length 400 mm	
DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		135x100x600h (mm)	155x120x790h (mm) con mescolatore / with mixer 400 mm 155x120x710h (mm) con frusta / with whip	170x120x740h (mm) con mescolatore / with mixer 400 mm 170x120x660h (mm) con frusta / with whip
PESO MESCOLATORE MIXER WEIGHT POIDS MIXEUR MISCHERGEWICHT PESO MEZCLADOR БЕС СМЕСИТЕЛЯ		0,6 Kg	(300mm) 1,2 Kg (400mm) 1,4 Kg (500mm) 1,6 Kg (600mm) 1,8 Kg	
PESO FRUSTA POIDS DU FOUET PESO BATIDOR	WHIP WEIGHT SCHNEEBESENGEWICHT БЕС ВЕНЧИКА		1 Kg	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT БЕС НЕТТО	2,2 Kg	4,5 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip	4,5 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	3,4 Kg	6 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip	6 Kg mescolatore / mixer 400 mm + frusta / whip
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		410x280x170h (mm)	490x390x170h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,020 m ³	0,032 m ³	





MACCHINE PER PASTA FRESCA MPF

PASTA MACHINE
MACHINE A PATE
MASCHINE FÜR FRISCHE TEIGWAREN
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



MPF 1,5N



MPF 2,5N



MPF 4N

 Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca e gancio impastatore in acciaio inox - elica in lega ottone/bronzo - microinterruttore su coperchio vasca - versioni MPF4N e MPF8N con raffreddamento della zona di estrusione di serie.

Optional: taglia pasta elettronico per MPF2,5N (di serie su MPF4N e su MPF8N) - cavalletto (di serie su MPF8N).

Accessori: trafilè in lega ottone/bronzo in diversi formati.

 Machine to mix and mould egg pasta in different shapes. Structure lined with scratchproof paint - stainless steel basin and kneader - brass/bronze alloy blade - micro switch on basin lid - versions MPF4N and MPF8N with standard expulsion area cooling.

Optional: Electronic pasta cutter for MPF2.5N (standard on MPF4N and MPF8N) - stand (standard on MPF8N).

Accessories: Brass/bronze alloy nozzles in different shapes.

 Machine pour pétrir et extruder la pâte aux oeufs en différents formats. Châssis recouvert de peinture anti-écaflures - cuve à crochet pétrisseur en acier inox - hélice en alliage laiton/bronze - micro-interrupteur sur couvercle de cuve - versions MPF4N et MPF8N avec refroidissement de la zone d'extrusion de série. **Extras:** Coupe-pâtes électronique pour MPF2,5N (de série sur MPF4N et MPF8N) - chevalet (de série sur MPF8N).

Accessoires: filières en alliage laiton/bronze en différents formats.

 Maschine zum Kneten und Ausrollen von verschiedenen Teigtypen Eier- teig in verschiedenen Formaten. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Behälter und Knehtaken aus Edelstahl - Schraube in Messing-/Bronzelegierung - Mikroschalter am Behälterdeckel - Versionen MPF4N und MPF8N serienmäßig mit Kühlung des Ausrollbereichs.

Extras: elektrischer Nudelteigschneider für MPF2,5N (serienmäßig für MPF4N und MPF8N)

Zubehör: Ziehzubehör in Messing-/Bronzelegierung in verschiedenen Formaten.

 Máquina para amasar y extrudir masas al huevo con diferentes formatos. Estructura revestida con pintura antirayado - cuba y gancho amasador de acero inoxidable - hélice de aleación latón/bronze - microinterruptor en tapa cuba - versiones MPF4N y MPF8N con enfriamiento de serie de la zona de extrusión.

Opcionales: Corta pasta electrónico MPF2,5N (de serie en MPF4N y en MPF8N) - caballete (de serie en MPF8N).

Accesorios: Extrusor de aleación latón/bronze de diferentes formatos.

 Машина для замешивания и выдавливания теста, в том числе яичного, для формовки изделий различного формата. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской, дежа и месильный крюк выполнены из нержавеющей стали, винт из латунного/бронзового сплава, на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель, модели MPF4N и MPF8N серийно оснащены системой охлаждения зоны выдавливания.

Дополнительная комплектация: Электронное устройство для нарезки макаронных изделий для MPF2,5N (входит в стандартную комплектацию моделей MPF4N и MPF8N), стойка (входит в стандартную комплектацию модели MPF8N).

Комплектующие: фильеры из латунного/бронзового сплава различных форматов.



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,3 kW (0,4 HP)	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)	1 kW (1,3 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		230-400V/3/50Hz	
CAPACITÀ VASCA HOLDING CAPACITY CAPACITE CUVE FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ДЕЖИ		1,5 Kg	2,5 Kg	4 Kg	8 Kg
PRODUZIONE ORARIA HOURLY PRODUCTION PRODUCTION HOORAIRE PRODUKTION PRO STUNDE PRODUCCIÓN HORARIA ЧАСОВАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ		5 Kg/h	8 Kg/h	13 Kg/h	25 Kg/h
TRAFILA FILIERE DISCO EXTRUSOR	NOZZLE MATRIZE ФИЛЬБРА	Ø 50 mm	Ø 57 mm		Ø 78 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	250x480x290÷460h (mm)	260x600x380÷560h (mm)	350x760x450÷640h (mm)	450x720x750÷990h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	18 Kg	29 Kg	42 Kg	87 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	20 Kg	38 Kg	51 Kg	97 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		590x320x410h (mm)	720x370x580h (mm)	740x460x670h (mm)	1000x800x940h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,077 m ³	0,155 m ³	0,228 m ³	0,524 m ³

CAVALLETTO FRAME



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	ACCARMPF
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	580x400x560h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	12,2 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	13,6 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		640x430x610h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,168 m ³



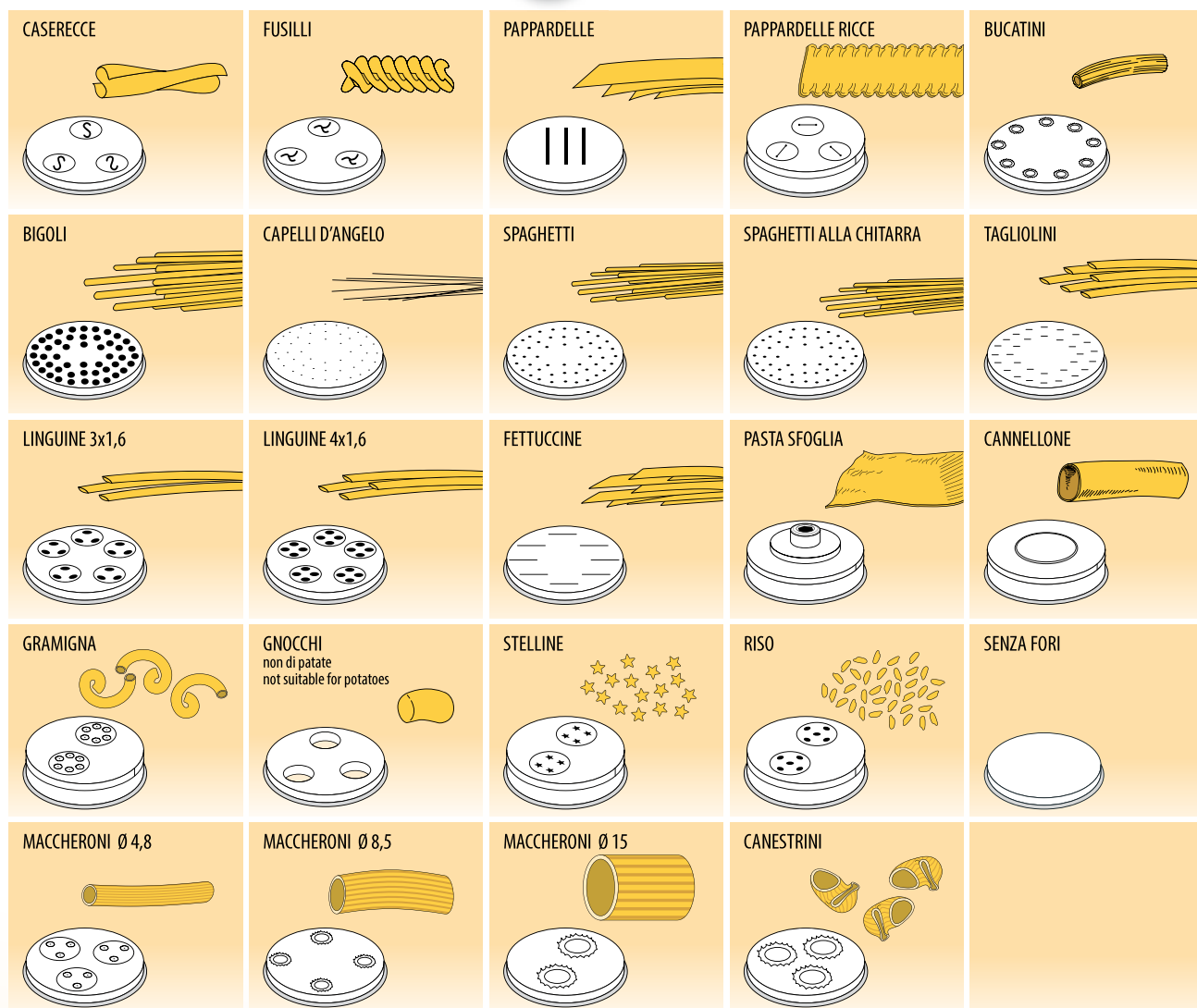
MPF/8N



MACCHINE PER PASTA FRESCA MPF

NEW

PASTA MACHINE
MACHINE A PÂTE
MASCHINE FÜR FRISCHE TEIGWAREN
MÁQUINA PARA PASTA FRESCA
МАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СВЕЖИХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



I DISEGNI DELLE TRAFILE SONO INDICATIVI. IL NUMERO DEI FORI CAMBIA IN BASE AL MODELLO DELLA MACCHINA. | THE MOULD'S DRAWINGS ARE INDICATIVE. THE NUMBER OF THE HOLES DIFFERS IN ACCORDANCE TO THE MODEL OF THE MACHINE.
LES DESSINS DES FILIÈRES SONT INDICATIFS. LE NOMBRE DE TROUS VARIE SELON LE MODÈLE DE LA MACHINE. | DIE ENTWÜRFE DER MATRIZEN SIND UNVERBINDLICH. DIE ANZAHL DER LÖCHER UNTERSCHIEDET SICH JE NACH MASCHINENTYP.
LOS DISEÑOS DE LOS ESTRUSORES SON INDICATIVOS. EL NÚMERO DE ORIFICIOS VARÍA EN FUNCIÓN DEL MODELO DE MÁQUINA. | ЭСКИЗЫ ФИБЕРЫ ПОКАЗАТЕЛЬНЫ. НОМЕР ОТВЕРСТИЙ ИЗМЕНЯЕТСЯ В ОСНОВЕ НА МОДЕЛЬ АВТОМАТИКА.

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODÈLE МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N	MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODÈLE МОДЕЛЬ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N
CASERECCHE		9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	FETTUCCINE		8 mm	8 mm	8 mm	8 mm
FUSILLI		Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	PASTA SFOGLIA spessore thickness MIN 1 mm - MAX 4 mm		135 mm	155 mm	155 mm	205 mm
PAPPARDELLE		16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	CANNELLONE PER RIPIENO		Ø 25 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm	30 mm
GNOCCHI non di patate not suitable for potatoes		Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	GRAMIGNA		Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm
BUCATINI		Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	RICCE		16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
BIGOLI		Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	STELLINE		5 mm	5 mm	5 mm	5 mm
CAPELLI D'ANGELO		Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	RISO		7 mm	7 mm	7 mm	7 mm
SPAGHETTI		Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	MACCHERONI Ø 4,8		Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA		2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	MACCHERONI Ø 8,5		Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm
TAGLIOLINI		3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	MACCHERONI Ø 15		Ø 15 mm	Ø 15 mm	Ø 15 mm	Ø 15 mm
LINGUINE 3x1,6		3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	CANESTRINI		Ø 16 mm	Ø 16 mm	Ø 16 mm	Ø 16 mm
LINGUINE 4x1,6		4 mm	4 mm	4 mm	4 mm						

ECO220
ECO250
ECO300



Affettatrici serie ECO

ECO LINE SLICERS
TRANCHEUSES LIGNE ECO
AUFSCNITTMASCHINEN SERIE ECO
CORTADORAS LÍNEA ECO
СЛАЙСЕРЫ ЛИНИИ "ECO"

- IT Macchina per affettare salumi, formaggi, carni ecc. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - blocco piatto vela con sistema "Easy Clean" per una facile pulizia - anello fisso protezione lama - spessore taglio fino a 14÷16 mm - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama per i modelli ECO250 - ECO300 - affilatoio amovibile incluso (inserito nel vano inferiore della macchina) per il modello ECO220.
- EN Slicing machine for cold cuts, cheeses, meats, etc. Light painted aluminum alloy casing - tray block with "Easy Clean" system for an easier cleaning - blade protection fixed ring - cutting thickness up to 14÷16 mm - fixed sharpener with a pair of grinders to sharpen the blade for ECO250 - ECO300 models - Removable sharpener included (inserted in the lower compartment of the machine) for the ECO220 model.
- FR Machine à trancher pour charcuterie, fromages, viandes, etc. Corps en alliage d'aluminium verni léger - bloc plateau avec système "Easy Clean" pour un nettoyage facile - anneau fixe pour la protection de la lame - épaisseur de coupe jusqu'à 14÷16 mm - affûteur fixe avec une paire de meuleuses pour affûter la lame - sur les modèles ECO250 et ECO300 - affûteur amovible inclus (inséré dans le compartiment inférieur de la machine) pour le modèle ECO220.
- DE Schneidemaschine für Wurst, Käse, Fleisch, usw..Leichtes Gehäuse aus lackierter Aluminiumlegierung - Schlittenhalterung mit "Easy Clean"-System für einfache Reinigung - fester Ring für den Klingenschutz - Schnittdicke bis 14÷16 mm - feste Schleifvorrichtung mit einem Paar Schleifer zum Schärfen der Klinge für die Modelle ECO250 - ECO300 - abnehmbare Schleifvorrichtung im Lieferumfang enthalten (im unteren Fach der Maschine eingesetzt) für das Modell ECO220.
- ES Máquina para cortar en lonchas embutidos, quesos, carnes, etc. Estructura ligera de aleación de aluminio pintado -bloque plano con sistema "Easy Clean" para una fácil limpieza - anillo fijo para proteger la cuchilla - espesor del corte de 14÷16 mm - afilador fijo piedras de amolar para afilar la cuchilla para los modelos ECO250 - ECO300 - afilador extraíble incluido (insertado en el compartimento inferior de la máquina) para el modelo ECO220.
- RU Режущая машина для колбас, сыра, мяса и т.д...Легкий корпус из окрашенного алюминиевого сплава - Держатель ползунков с системой "Easy Clean" для облегчения очистки - Фиксированное кольцо для защиты полотна - Толщина резания от 14÷16 мм - Фиксированное шлифовальное устройство с парой шлифмашин для заточки полотна для моделей ECO250 - ECO300 - Съёмная заточка (вставлена в нижнюю часть станка) для модели ECO220 входит в комплект поставки.



	ECO220	ECO250	ECO300
	0,14 kW (0,19 HP)		0,18 kW (0,25 HP)
	230V/1N/50HZ		
	220 mm	250 mm	300 mm
	210 x 145(h) mm	220 x 160(h) mm	200 x 205(h) mm
	400 x 250 mm		
	530 x 480 x 320(h) mm	530 x 480 x 375(h) mm	550 x 480 x 430(h) mm
			
	12,5 Kg	14 Kg	17 Kg
	14 Kg	15 Kg	19 Kg
	480 x 545 x 410(h) mm		510 x 620 x 470(h) mm
	0,107 m³		0,148 m³
			
			
			
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €		

Disponibili su richiesta in colore rosso
Available on request in red color
Disponible sur demande en couleur rouge
Auf Anfrage in roter Farbe erhältlich.
Disponibile bajo pedido en color rojo
По запросу возможна поставка в красном цвете по запросу

 Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti (vasca, spirale ed asta spaccapasta) in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in polycarbonato fumè di serie sui modelli 12-18-25-38. I modelli 7 e 50 sono disponibili solo con coperchio grigliato in acciaio inox. Le versioni CNS e FN hanno la testa sollevabile e solo per la versione CNS la vasca è removibile.

Optional: 2^a velocità (escluso mod. 7), timer meccanico o digitale (esclusi mod. 7 e 50), salvamotore, coperchio grigliato in acciaio inox solo per modelli 12-18-25-38, kit ruote e carrello basso con ruote, maniglie estrazione pentola (solo per mod. CNS).

 Machine that produces different types of dough, especially indicated for soft dough such as bread and pizza. Structure lined with scratch-proof paint - parts in contact with food (basin, spiral and kneader rod) made of stainless steel - safety micro switch on basin lid - standard smoked polycarbonate lid on models 12-18-25-38. Models 7 and 50 are only available with stainless steel mesh lid. CNS and FN versions have a lifting top and the basin is only removable on the CNS version.

Optional: 2 speeds (excluding mod. 7), mechanical or digital timer (excluding mod. 7 and 50), motor overload protection, grated cover in stainless steel only for models 12-18-25-38, wheel and low trolley with wheel kit, pot extraction handle (only for mod. CNS).

 Machine pour réaliser différents types de pâtes, indiquée surtout pour les pâtes molles comme le pain, la pizza et la piada (fougasse sans levain). Structure recouverte de peinture anti-écaflures - pièces en contact avec les aliments (cuve, spirale et brise-pâte) en acier inox - micro-interrupteur de sécurité sur couvercle cuve - couvercle en polycarbonate fumé de série sur les modèles 12-18-25-38. Les modèles 7 et 50 sont disponibles uniquement avec une grille de couverture en acier inox. Les versions CNS et FN sont munies d'une tête rabattable. Pour la version CNS uniquement, la cuve est amovible.

Extras: 2^{ème} vitesse (mod. 7 exclu), minuterie mécanique ou numérique (mod. 7 et 50 exclus), discontacteur, grille de couverture en acier inox uniquement pour les modèles 12-18-25-38, kit de roues et chariot bas sur roues, poignées pour l'extraction casserole (seulement pour le mod. CNS).

 Maschine zur Zubereitung von verschiedenen Teigtypen, besonders geeignet für weichen Brot-, Piada- und Pizzateig. Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet - Teile in Kontakt mit Lebensmitteln (Behälter, Spirale und Teigknetstab) aus Edelstahl - Sicherheitsmikroschalter am Behälterdeckel - Deckel in rauchfarbenem Polycarbonat serienmäßig bei den Modellen 12-18-25-38. Die Modelle 7 und 50 sind nur mit Gitterrostdeckel aus Edelstahl erhältlich. Bei den Versionen CNS und FN kann der Kopf angehoben werden und nur bei der Version CNS kann der Behälter entfernt werden.

Extras: 2. Drehzahl (außer Mod. 7), mechanischer oder digitaler Timer (außer Mod. 7 und 50), Motorschutz, Deckel mit Gitter aus Edelstahl, nur für Modelle 12-18-25-38, Rädersatz und niedriger Wagen mit Rädern, Griffe zum Herausziehen des Behälters (nur für Mod. CNS).



25/SN



25/FN



25/CNS



MANIGLIE ESTRAZIONE PENTOLA - HANDLES FOR THE BOWL EXTRACTION (OPTIONAL)



IMPASTATRICI A SPIRALE

SN - CNS - FN

SPIRAL KNEADER
PETRISSEUSE A SPIRALE
SPIRALENTEIGKNETMASCHINE
AMASADORA CON ESPIRAL
СПИРАЛЬНЫЙ ТЕСТОМЕС



TIMER DIGITALE
DIGITAL TIMER
(OPTIONAL)



7/SN



18/SN

● Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas.

Estructura recubierta con pintura antirrayado - partes en contacto con los alimentos (cuba, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable - microinterruptor de seguridad en tapa cuba - tapa de policarbonato fumé de serie en los modelos 12-18-25-38. Los modelos 7 y 50 se encuentran disponibles solamente con tapa rejilla de acero inoxidable.

Las versiones CNS y FN poseen el cabezal levadizo y sólo en la versión CNS la cuba es extraíble.

Opcionales: 2ª velocidad (excluido mod. 7), temporizador mecánico o digital (excluidos mod. 7 e 50), interruptor de sobrecarga, tapa rejilla de acero inoxidable sólo para modelos 12-18-25-38, kit de ruedas y carro bajo con ruedas, mangos de extracción de la olla (sólo para mod. CNS).

● Машина предназначена для замеса различных типов теста, наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек.

Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской; части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль и тестоделительный стержень), выполнены из нержавеющей стали; на крышке дежи имеется предохранительный микровыключатель; модели 12-18-25-38 серийно оснащаются крышкой из дымчатого поликарбоната, модели 7 и 50 - только сетчатой крышкой из нержавеющей стали.

Модели CNS и FN оснащены подъемной головкой с месильным органом, модель CNS имеет съемную дежу.

Дополнительная комплектация: 2-я скорость (кроме мод. 7), механический или цифровой таймер (кроме мод. 7 и 50), защита двигателя от перегрузки, сетчатая крышка из нержавеющей стали только для моделей 12-18-25-38, комплект колес и низкая тележка на колесах, ручки для извлечения кастрюли (только для мод. CNS).



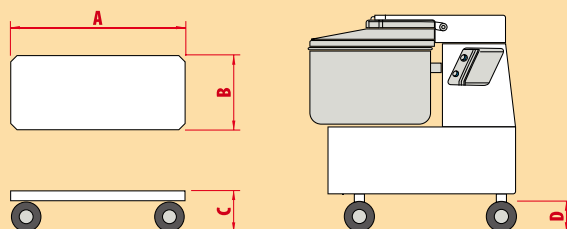
50/CNS



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	7/SN	12/SN-CNS-FN	18/SN-CNS-FN	25/SN-CNS-FN	38/SN-CNS-FN	50/SN-CNS-FN
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)	0,75 kW (1 HP)		1,5 kW (2 HP)		2,2 kW (3 HP)
POTENZA 2° VELOCITÀ 2ND SPEED POWER PUISSANCE 2EME VITESSE LEISTUNG 2. GESCHWINDIGKEIT POTENCIA 2° VELOCIDAD МОЩНОСТЬ 2-й СКОРОСТИ			0,75/0,55 kW (1/0,75 HP)		1,5/1,1 kW (2/1,5 HP)		3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz					230-400V /3/50Hz
IMPASTO PER CICLO PÂTE POUR CYCLE MASA POR CICLO	CYCLE DOUGH TEIG FÜR ZYKLUS КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ	7 Kg	12 Kg	18 Kg	25 Kg	38 Kg	50 Kg
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOURLY PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	21 Kg/h	36 Kg/h	54 Kg/h	75 Kg/h	114 Kg/h	150 Kg/h
DIMENSIONI VASCA DIMENSIONS CUVE DIMENSIONES CUBA	TANK DIMENSIONS BEHÄLTERABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ ДЕКИ	10 Lt. (ø 260x200h mm)	16 Lt. (ø 320x210h mm)	22 Lt. (ø 360x210h mm)	32 Lt. (ø 400x260h mm)	42 Lt. (ø 450x260h mm)	62 Lt. (ø 500x310h mm)
GIRI SPIRALE TOURS SPIRALE VUELTAS ESPIRAL	SPIRAL REVOLUTIONS SPIRALENUMDREHUNGEN ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ	90 rpm					80 rpm
GIRI SPIRALE 2° VELOCITÀ 2ND SPEED SPIRAL REVOLUTIONS TOURS SPIRALE 2EME VITESSE SPIRALENUMDREHUNGEN 2. GESCHWINDIGKEIT VUELTAS ESPIRAL 2° VELOCIDAD ЧИСЛО ОБОРОТОВ СПИРАЛИ НА 2-й СКОРОСТИ			90/180 rpm				80/160 rpm
DIMENSIONI SN* DIMENSIONS SN* DIMENSIONES SN*	DIMENSIONS SN* ABMESSUNGEN SN* РАЗМЕРЫ SN*	560x280x 570÷800h (mm)	650x350x 600÷900h (mm)	670x390x 600÷920h (mm)	780x430x 710÷1090h (mm)	800x480x 710÷1110h (mm)	920x530x 920÷1350h (mm)
DIMENSIONI CNS-FN* DIMENSIONS CNS-FN* DIMENSIONES CNS-FN*	DIMENSIONS CNS-FN* ABMESSUNGEN CNS-FN* РАЗМЕРЫ CNS-FN*		650x350x 620÷1060h (mm)	670x390x 620÷1090h (mm)	780x430x 730÷1240h (mm)	800x480x 730÷1340h (mm)	920x530x 940÷1630h (mm)
PESO NETTO SN POIDS NET SN PESO NETO SN	NET WEIGHT SN NETTOGEWICHT SN BEC NETTO SN	39 Kg	56 Kg	57 Kg	96 Kg	100 Kg	170 Kg
PESO NETTO CNS-FN POIDS NET CNS-FN PESO NETO CNS-FN	NET WEIGHT CNS-FN NETTOGEWICHT CNS-FN BEC NETTO CNS-FN		63 Kg	61 Kg	107 Kg	114 Kg	209 Kg
PESO LORDO SN POIDS BRUT SN PESO BRUTO SN	GROSS WEIGHT SN BRUTTOGEWICHT SN BEC БРУТТО SN	50 Kg	66 Kg	70 Kg	107 Kg	113 Kg	193 Kg
PESO NETTO CNS-FN POIDS NET CNS-FN PESO NETO CNS-FN	NET WEIGHT CNS-FN NETTOGEWICHT CNS-FN BEC NETTO CNS-FN		73 Kg	74 Kg	118 Kg	127 Kg	230 Kg
DIMENSIONI IMBALLO* PACKAGED DIMENSIONS* DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE* VERPACKUNGSABMESSUNGEN* DIMENSIONES DEL EMBALAJE* РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ*		700x460x770h (mm)			850x550x890h (mm)		1050x600x1090h (mm)
VOLUME IMBALLO VOLUME DE L'EMBALLAGE VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME VERPACKUNGSVOLUMEN ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,250 m ³			0,420 m ³		0,690 m ³

* CON TIMER DIGITALE ALTEZZA MACCHINA E IMBALLO + 120 mm | * MACHINE AND PACKING HEIGHT WITH DIGITAL TIMER + 120 mm | * AVEC MINUTERIE NUMÉRIQUE HAUTEUR MACHINE ET EMBALLAGE + 120 mm | * MIT DIGITALEM TIMER HÖHE MASCHINE UND VERPACKUNG + 120 mm
* CON TEMPORIZADOR DIGITAL ALTURA MÁQUINA Y EMBALAJE + 120 mm | * С ЦИФРОВЫМ ТАЙМЕРОМ ВЫСОТА МАШИНЫ И УПАКОВКИ + 120 mm

DIMENSIONI CARRELLI TROLLEYS DIMENSIONS DIMENSIONS CHARIOTS WAGEN ABMESSUNGEN DIMENSIONES CARRITO РАЗМЕРЫ КОРЗИНА



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	7/SN	12/SN-CNS-FN	18/SN-CNS-FN	25/SN-CNS-FN	38/SN-CNS-FN	50/SN-CNS-FN
A		420 mm	520 mm	520 mm	600 mm	600 mm	760 mm
B		250 mm	280 mm	280 mm	330 mm	380 mm	470 mm
C		80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	130 mm
D		130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	170 mm



Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.

Optional: inversione di marcia.

Accessori: piastre forate e coltelli - imbusti per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm - passapomodoro per passati di verdura.

Polished aluminium body with stainless steel hopper - fully removable stainless steel grinding unit - ø52mm meat inlet - oiled gear motor - enterprice system with stainless steel plate (ø6mm holes) and self-sharpening stainless steel knife supplied.

Options: reverse.

Accessories: drilled plates and knives - ø 15mm / 20mm / 30mm sausage funnels - tomato press for vegetable puree.

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - groupe de hachage en acier inox amovible - bouche de hachage ø 52 mm - réducteur à engrenages à bain d'huile - de série : système enterprice avec plaque en inox (trous ø 6 mm) et couteau inox à aiguisement automatique.

Options: inversion de marche.

Accessoires: plaques percées et couteaux - trémies pour mettre la viande en saucisse ø 15mm / 20mm / 30mm - passe-tomates pour passer les légumes.

Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

Optionals: Drehrichtungsumkehr.

Zubehör: Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren ø 15mm / 20mm / 30mm - Tomatenpresse für Gemüsepuree.

Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable - grupo para picar de acero inoxidable extraíble - boca para introducir la carne ø 52 mm - reductor con engranajes en baño de aceite - en dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.

Optional: inversión de marcha.

Accesorios: Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir ø 15mm / 20mm / 30mm - pasaverduras para cremas de verdura.

Каркас из полированного алюминия с бункером из нержавеющей стали, съемный режущий узел из нержавеющей стали, отверстие для подачи мяса ø 52 мм, зубчатый редуктор в масляной ванне, в комплекте с системой enterprice с решеткой из нержавеющей стали (отверстия ø 6 мм) и самозатачивающимся ножом из нержавеющей стали.

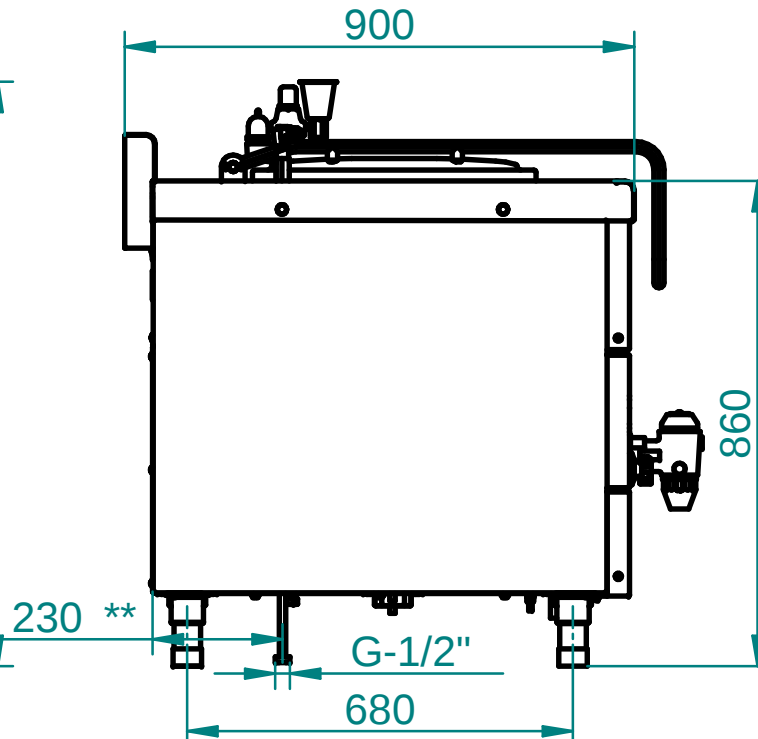
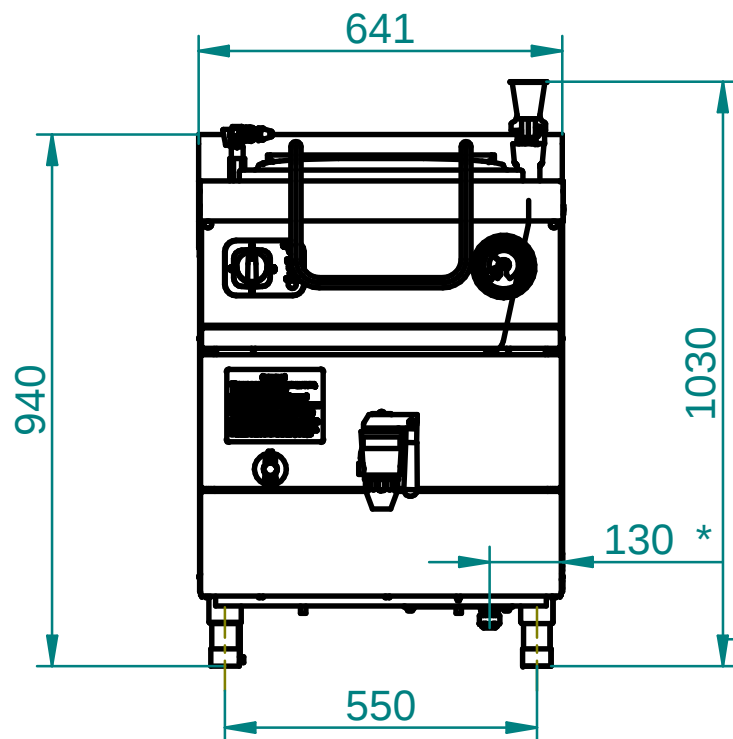
Дополнительная комплектация: реверс.

Комплектующие: решетки и ножи - насадки для наполнения колбас ø 15мм / 20мм / 30мм - насадка для протирки овощей.

POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	0,75 kW (1 HP)
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		160 Kg/h
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	400x250x500h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT ВЕС ЧЕТТО	21 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	23 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		470x300x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,068 m ³



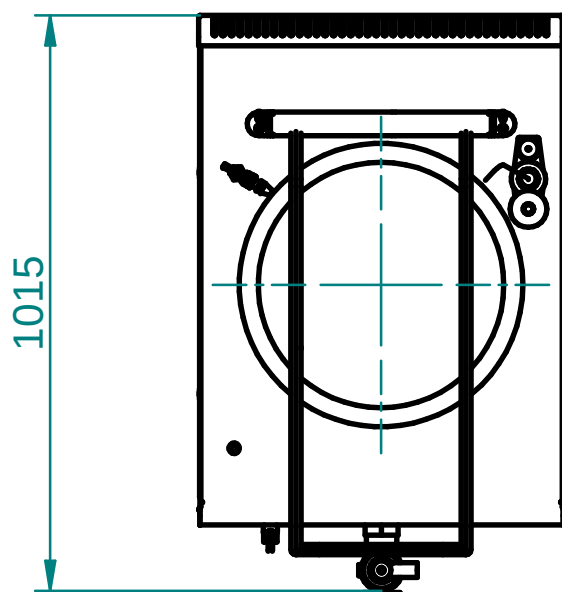
КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КПЭМ-60/9Т



Котлы пищеварочные электрические типа КПЭМ предназначены для приготовления бульонов, третьих блюд и кипячения воды. Котлы используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Сосуд котлов выполнен цельнотянутым из коррозионностойкой стали. Удобная крышка фиксируется в любом положении. Котлы имеют 3 режима нагрева. Слив готового продукта через кран 1 1/2" на передней панели.

* - подвод электропитания-выдвигающийся блок подключения.

** - подвод воды.



Технические характеристики

п/п	Наименование параметра	Величина параметра
1	Код изделия	9837
2	Наименование изделия	КПЭМ-60/ 9Т
3	Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1
4	Номин. напряжение, В	~400
5	Количество ТЭН-ов, шт	3
6	Номинальный объем, л	60
7	Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²)	0,05 (0,5)
8	Время разогрева, мин не более	45
9	Габаритные размеры, мм	641x1015x1030
10	Диаметр котла, мм	425
11	Масса, кг	95



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO



ENGLISH



Discover more information on unox.com

LT1809A0



Professional combi ovens

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO is the combi oven that features everything that is essential and nothing that is superfluous. Simple to use, solid and efficient.

High Quality. Low Price.



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO is the practical and essential combi oven by UNOX that has a low price and guarantees high quality.

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO is available in three sizes:



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP - 5 GN 1/1

Restaurants and deli shops



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP - 7 GN 1/1

Restaurants and deli shops



CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP - 10 GN 1/1

Restaurants and deli shops

Roasting, steaming, baking and much more!

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO combi ovens are perfect for steaming and the most common oven cooking processes.


35 minutes
full load
of roasted potatoes


12 minutes
full load
of sea bass fillet (0,3 kg)


3 minutes
full load
of fried eggs


50 minutes
full load
of yellow curry chicken


28 minutes
full load
of steamed potatoes


26 minutes
full load
of steamed rice


14 minutes
full load
of frozen demi-baguettes


22 minutes
full load
of frozen croissant



Looking for more performance? Discover CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS and ONE on unox.com

Cooking Performance and reliability

CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO COUNTERTOP ovens make the cooking quality and reliability of Unox available to everyone. The indispensable and nothing more.

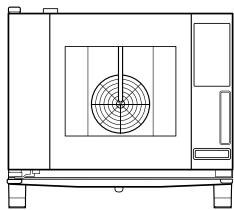
up to **40%**
Less energy compared to a traditional grill

up to **80%**
Less water compared to cooking in boiling water

Cooking quality
Get the result you are looking for

Reliability
Effective technology, solid performances

Professional combi ovens



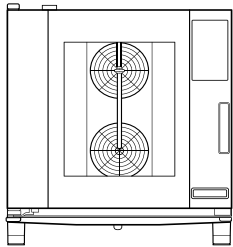
750 x 783 x 675 mm
w x d x h

⚡ XEVC - 0511 - EZRM

capacity 5 GN 1/1
pitch 67 mm
frequency 50/60 Hz
voltage 230 V ~ 1N
400 V ~ 3N
power 9,3 kW
weight 64 kg

⚡ XEVC - 0511 - EZRM - LP

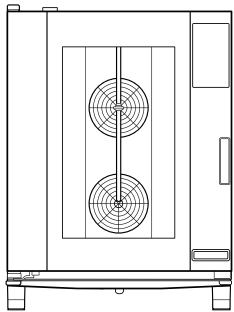
low power version
power 7 kW



750 x 783 x 843 mm
w x d x h

⚡ XEVC - 0711 - EZRM

capacity 7 GN 1/1
pitch 67 mm
frequency 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N
power 11,7 kW
weight 80 kg



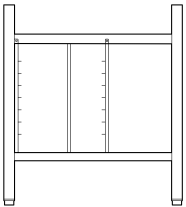
750 x 783 x 1010 mm
w x d x h

⚡ XEVC - 1011 - EZRM

capacity 10 GN 1/1
pitch 67 mm
frequency 50/60 Hz
voltage 400 V ~ 3N
power 18,5 kW
weight 90 kg

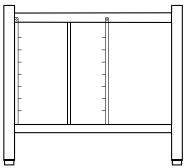
Accessories

STAND AND NEUTRAL CABINET



ULTRA HIGH STAND

732 x 641 x 888 mm - w x d x h
Art. XWVRC-0711-UH



HIGH STAND

732 x 546 x 752 mm - w x d x h
Art.: XWVRC-0711-H



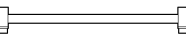
INTERMEDIATE STAND

732 x 546 x 462 mm - w x d x h
Art. XWVRC-0011-M



LOW STAND

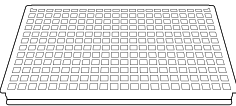
732 x 546 x 305 mm - w x d x h
Art. XWVRC-0011-L



FLOOR POSITIONING

Mandatory for oven positioning
on the floor
732 x 546 x 113 mm - w x d x h
Art. XWVRC-0011-F

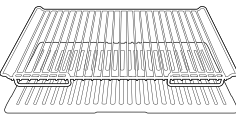
COOKING ESSENTIALS



GRILL

Non-stick aluminium pan for
grilling - tray preheating is not
necessary

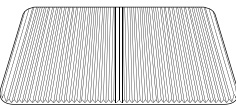
GN 1/1 h 37 mm
Art. TG885



SUPER.GRILL

Ribbed non-stick aluminium pan
for grilling, includes GRP970 -
with quick load system,
to quickly insert full loads

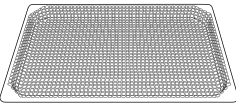
GN 1/1 h 40 mm
Art. TG970



FAKIRO.GRILL

Non-stick aluminium pan with
two surfaces - flat and ribbed -
for different cookings

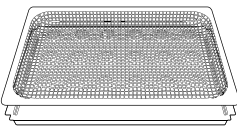
GN 1/1 h 12 mm
Art. TG870



STEAM

Perforated stainless steel pan
for steaming

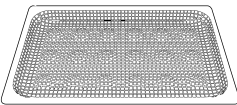
GN 1/1 h 40 mm
Art. GRP815



CLEAN.FRY

Perforated non-stick stainless
steel pan for frying - with fat
collection system

GN 1/1 h 51,5 mm
Art. GRP820



POTATO.FRY

Perforated stainless steel pan for
French fries

GN 1/1 h 40 mm
Art. GRP817



PAN.FRY

Non-stick stainless steel pan for
fryin

GN 1/1 h 20 mm
Art. TG905



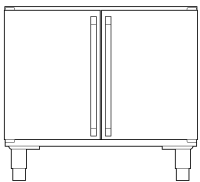
BLACK.20

Non-stick stainless steel pan

GN 1/1 h 20 mm
Art. TG895

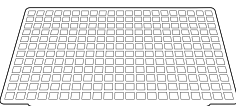
BLACK.40

GN 1/1 h 40 mm
Art. TG900



NEUTRAL CABINET

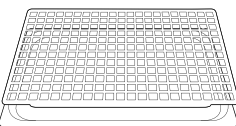
750 x 656 x 676 mm - w x d x h
Art. XWVEC-0811



BACON.GRID

Perforated stainless steel pan

GN 1/1 h 13,5 mm
Art. TG944



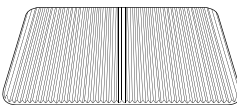
BACON.20

Stainless steel pan with fat
collection system

GN 1/1 h 21 mm
Art. TG840

BACON.40

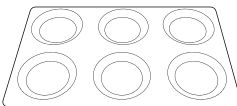
GN 1/1 h 41 mm
Art. TG945



FAKIRO™

Non-stick aluminium pan with
two surfaces - flat and ribbed - for
different products

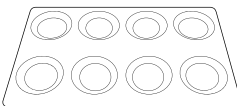
GN 1/1 h 12 mm
Art. TG875



EGGS 6 x 2

Non-stick aluminium tray
for frying up to 12 eggs

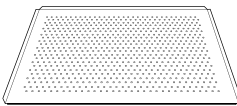
GN 1/1 h 27 mm
Art. TG935



EGGS 8 x 1

Non-stick aluminium tray
for frying up to 8 eggs

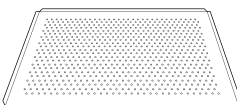
GN 1/1 h 27 mm
Art. TG936



FORO.SILICO

Perforated silicon coated
aluminium pan for bakery
and pastry products

GN 1/1 h 12 mm
Art. TG975

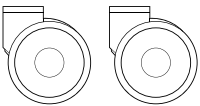


FORO.BLACK

Perforated non-stick aluminium
pan

GN 1/1 h 15 mm
Art. TG890

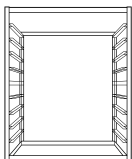
WHEELS KIT



WHEELS KIT

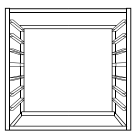
2 wheels with brake - 2 wheels
without brake - safety chains
Art. XUC012

BASKETS AND TROLLEY



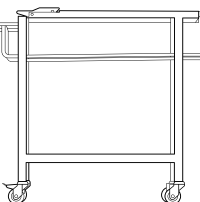
BASKET

for 10 GN 1/1 COUNTERTOP ovens
568 x 361 x 713 mm - w x d x h
Art. XWVBC-0911



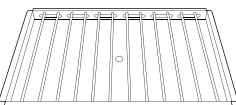
BASKET

for 7 GN 1/1 COUNTERTOP ovens
568 x 361 x 546 mm - w x d x h
Art. XWVBC-0611



TROLLEY

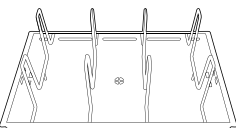
for baskets
605 x 700 x 923 mm - w x d x h
Art. XWVYC-0011



POLLO.GRILL

Stainless steel tray for roasting
meat and fish with fat collection
system and central drainage

GN 1/1 h 27 mm
Art. GRP840



POLLO.BLACK

Non-stick stainless steel tray with
vertical supports for 8 or 4 whole
chickens - with fat collection
system and central drainage

BLACK.FRY

Perforated stainless steel pan
for frying

GN 1/1 h 40 mm
Art. GRP816

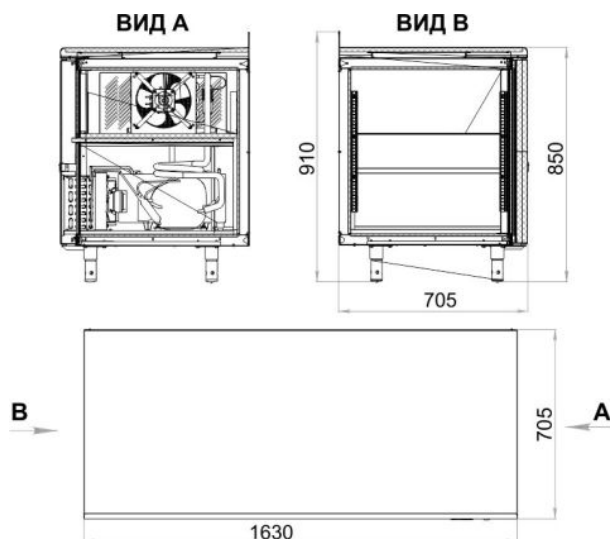




TM3GN-G

Рекомендованная розничная цена: 74 244 руб

Холодильный стол TM3GN-G предназначен для хранения значительных запасов продуктов и для применения в качестве рабочего стола. Пищевая нержавеющая сталь, из которой изготовлен стол, надежная работа при высоких внешних температурах (до +43°C), соответствие стандарту Gastronorm (GN1/1), степень защиты электроприборов IP24, отсутствие выступающих элементов, безопасность и эргономичность делают стол незаменимым для любых предприятий торговли и общепита. Вместо дверей любой отсек холодильного стола можно комплектовать выдвижными ящиками – двумя среднего размера или тремя узкими или одним узким и одним глубоким (XL). Столы с ящиками поставляются на заказ с минимальным сроком изготовления.



Технические характеристики

Кол-во дверных проемов:	3
IP24:	+
Материал столешницы:	нержавеющая сталь
Диапазон рабочих температур, °C:	-2...+10
Объем, л:	450
Материал обшивок корпуса снаружи:	нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса изнутри:	нержавеющая сталь

Габаритные размеры, мм:	1630x705x850/910
Толщина стенки корпуса, мм:	43
Условия окружающей среды (t,°C./вл-сть, %):	до +43/до 80
Тип охлаждения :	динамический
Хладагент:	R134a
Температура окружающей среды, °C:	+12...+43
Терморегулятор:	эл.блок
Тип оттайки:	автоматическая с системой испарения конденсата
Толщина столешницы:	40
Наличие борта:	+
Высота борта, мм:	60
Стандарт Gastronorm:	GN 1/1
Система электропитания, В/Гц:	230/50

Логистическая информация

Вес нетто, кг:	150
Вес брутто, кг:	180
Размеры в упаковке, мм:	1725x815x1045

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.



IP 10-20 M

impastatrici per carne

meat mixers



IP 20 M

IP 10 M

- Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione.
- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Motori asincroni ventilati IP x5.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Comandi IP54 con inversione.

Opzioni:

- Pala per canederli su IP 20 M

- *Practical and compact, ideal for small mixing jobs in butcher shops and restaurants.*
- *AISI 304 stainless steel body.*
- *Oil bath gear reducers with hardened and ground helical gears.*
- *Gear box with double sealing system.*
- *IP x5 ventilated, asynchronous motors.*
- *Safety microswitch on the cover.*
- *Removable AISI 304 stainless steel shovel (no tools required).*
- *IP54 controls with inversion.*

Options:

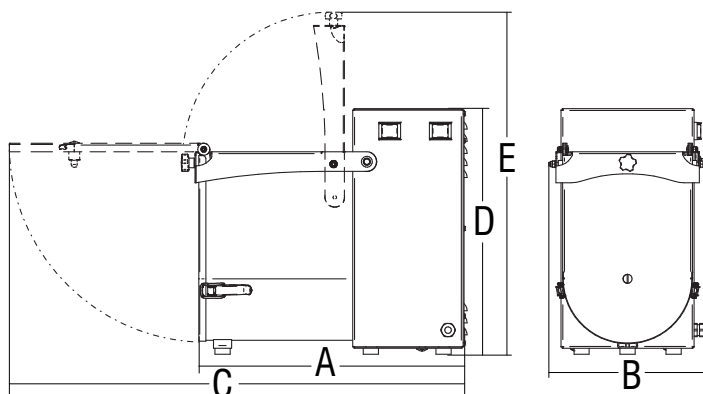
- *Canederli shovel for IP 20 M*



Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm



Tramoggia per aggiunta ingredienti
Feed tray for add ingredients



	watt/HP		mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 10 M	180/0.25	1ph	200x250	15/10	438	255	751	406	565	18	800x600x500	20.5
IP 20 M	370/0.5	1ph	270x300	28/20	515	337	845	465	633	27	750x580x800	30

РОССИЯ

ЗАО «Полаир-Недвижимость»

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЕАС

Декларация о соответствии ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»:
ТС № RU Д-RU.MX11.B.00075 действительна по 05.10.2021.

Ваши отзывы по работе изделия просим направлять по адресу:
119334, Россия, г. Москва, ул. Ленинский проспект, д.37, корпус 1
ООО «Торговый дом Полаир»
(495) 937-64-07
kachestvo@polair.com
<http://www.polair.com>

Производственная база: ЗАО «Полаир-Недвижимость»
123022, Россия, г. Москва, ул. Звенигородская 2-я, д. 13, стр. 41
425000, Россия, Марий Эл, г. Волжск, Промбаза, 1
тел./факс (83631) 5-83-00 ÷ 5-83-09 / (83631) 5-83-11

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Введение	
1. Общие сведения	
1.1. Назначение изделия	4
1.2. Технические характеристики	4
1.3. Устройство и работа изделия	4
2. Паспортные данные	
2.1. Комплектность поставки	7
2.2. Свидетельство о приемке	7
2.3. Гарантийные обязательства	8
3. Использование по назначению	
3.1. Общие указания	9
3.2. Меры безопасности	9
3.3. Установка изделия	9
3.4. Порядок работы	11
3.5. Возможные неисправности и способы их устранения	11
3.6. Правила хранения	11
3.7. Транспортирование	11
3.8. Рекомендации по удалению и утилизации отходов и защите окружающей среды	12
4. Техническое обслуживание	
4.1. Общие указания	13
5. Приложения	
5.1. Приложение А. Акт пуска в эксплуатацию (образец)	14
5.2. Приложение Б. Акт технического состояния (образец)	16
5.3. Приложение С. Описание процесса программирования (вкладывается)	

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за покупку холодильного шкафа POLAIR.

Настоящее "Руководство по эксплуатации" предназначено для ознакомления с устройством, правилами установки и эксплуатации шкафа холодильного.

Монтаж, пуско-наладочные работы и техническое обслуживание шкафа имеют право производить сервисные центры организаций Поставщиков или Продавцов торгового холодильного оборудования **POLAIR** или другие предприятия, осуществляющие техническое обслуживание оборудования по поручению производителя.

Настоящее руководство включает в себя паспортные данные.

Внимание! Перед пуском изделия в работу следует внимательно ознакомиться с настоящим «Руководством по эксплуатации».

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Шкафы холодильные (далее шкафы) предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.

Шкафы предназначены для эксплуатации в закрытом помещении с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха от плюс 12°C до плюс 40°C и относительной влажности не более 80%.

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1.2.1 Шкафы подразделяются по температурному режиму на среднетемпературные (СМ...), низкотемпературные (СВ...).

кодировка	расшифровка
Шкафы с металлическими дверями	
СМ (cabinet medium)	Шкаф среднетемпературный
СВ (cabinet basso)	Шкаф низкотемпературный
CV (cabinet varied)	Шкаф вариативный

1.2.2 Основные технические характеристики шкафов представлены в таблице 1.

1.3. УСТРОЙСТВО И РАБОТА ИЗДЕЛИЯ

По конструктивному исполнению шкаф холодильный (рис.1) состоит из корпуса и холодильной машины (агрегата), расположенной в верхней части шкафа.

В состав корпуса входят двери, которые изготавливаются металлическими. В конце обозначения через дефис указывается исполнение корпуса: «-S» STANDARD или «-G» GRANDE. Корпус STANDARD выполнен из стали с лакокрасочным покрытием белого цвета, корпус GRANDE выполнен из нержавеющей стали.

Над дверью шкафа расположена фронтальная панель. Для исполнения шкафа из нержавеющей стали на фронтальной панели расположен электронный блок, который управляет работой холодильной машины. У шкафов с корпусом из стали с лакокрасочным покрытием белого цвета на фронтальной панели расположен электронный блок и установлен клавишный выключатель со световым индикатором для отключения шкафа от источника электропитания.

Для открывания двери шкафа ногой на корпус шкафа снизу устанавливается педаль(и).

Таблица 1. Технические характеристики холодильных шкафов

Марка шкафа (в скобках указано старое обозначение)	Объем, м ³		Тем-ра полезного объема, °C	Но- ми- на- ль- ны й ток, А	Потребляе- мая мощ- ность, кВт	Расход эл. энергии за сутки, кВт.ч, не более	Габаритные размеры, мм, с выступающими частями			Масса нетто/ брутто, не более кг
	внутренний	полезный					глубина	ширина	высота	
CM105-Sm CM105-Gm	0,5	0,37	0 ÷ + 6	2,5	0,35	3,5	695	697	2028	95/114 96/115
CM107-Sm CM107-Gm	0,7	0,56	0 ÷ + 6	2,5	0,35	4,0	925	697	2028	112/137 114/139
CM110-Sm CM110-Gm	1,0	0,75	0 ÷ + 6	3,5	0,55	5,5	695	1402	2028	155/184 158/187
CM114-Sm CM114-Gm	1,4	1,12	0 ÷ + 6	3,5	0,55	6,0	925	1402	2028	184/214 188/218
CB105-Sm CB105-Gm	0,5	0,37	не выше минус 18	3,5	0,55раб/ 0,40отт	12,0	695	697	2028	102/121 103/122
CB107-Sm CB107-Gm	0,7	0,56		3,5	0,55раб/ 0,40отт	12,0	960	735	2064	125/149 128/152
CB114-Sm CB114-Gm	1,4	1,12		5,0	0,80раб/ 1,20отт	20,5	960	1474	2064	212/242 217/247
CV105-Sm CV105-Gm	0,5	0,37	- 5 ÷ + 5	2,7	0,40	4,0	695	697	2028	96/115 97/116
CV107-Sm CV107-Gm	0,7	0,56		2,7	0,40	4,5	925	697	2028	113/138 115/140
CV110-Sm CV110-Gm	1,0	0,75		3,8	0,63	6,0	695	1402	2028	156/185 159/188
CV114-Sm CV114-Gm	1,4	1,12		3,8	0,63	6,5	925	1402	2028	185/215 189/219

Примечания

1. Тип применяемого хладагента R404A (R125-44%, R134a-4%, R143a-52%) или R134a и его количество указывается в табличке технических данных, находящейся внутри шкафа на правой боковой стенке.
2. Система электропитания: 1/N/PE 230В 50 Гц. Допустимое отклонение напряжения от номинального значения от плюс 10% до минус 15%.
3. Рекомендуемая нагрузка на полку – не более 40 кг.

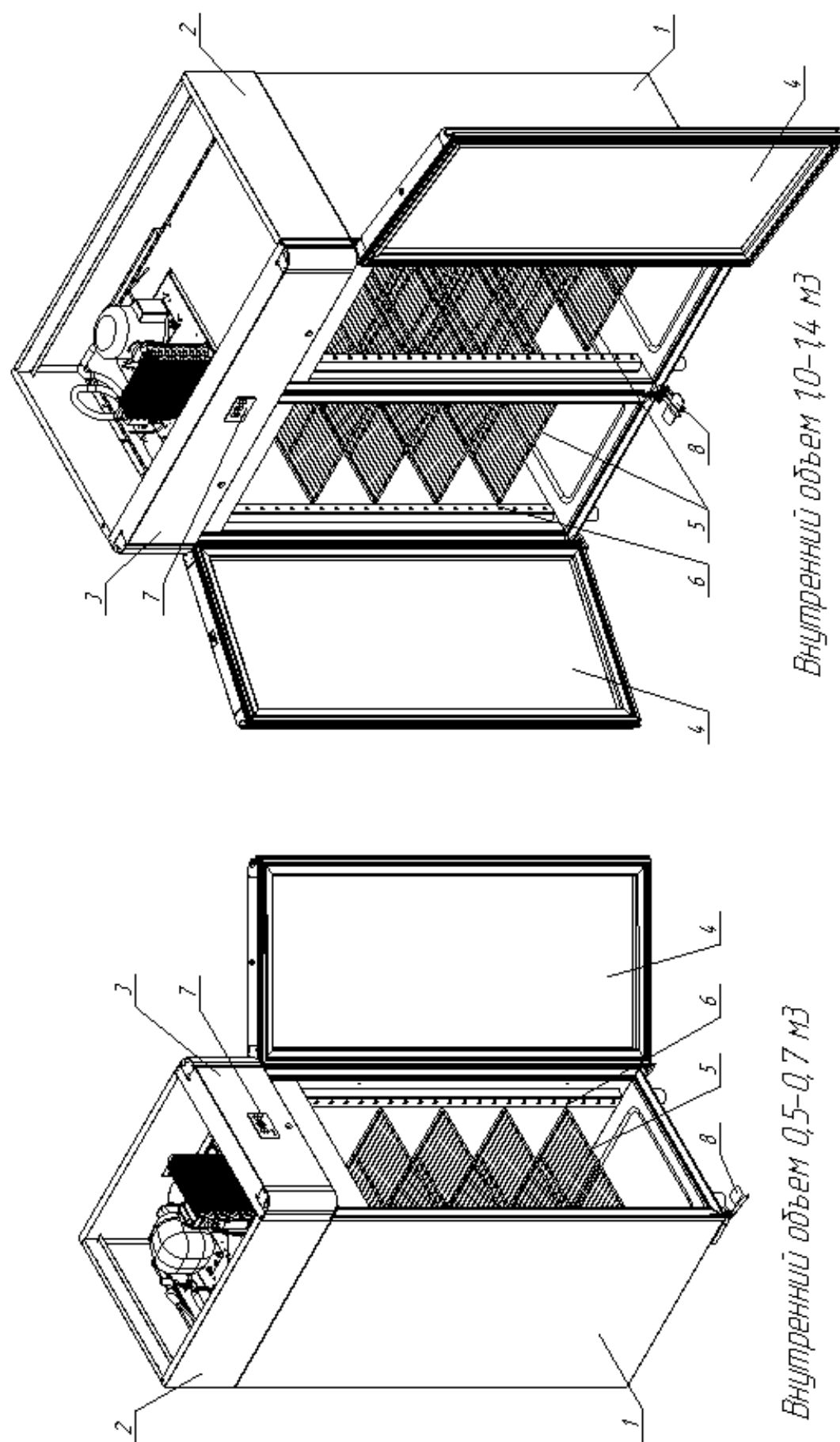


Рис.1 Общий вид шкафа

1 – Корпус; 2 – Верхняя часть шкафа; 3 – Фронтальная панель; 4 – Дверь; 5 – Полка-решетка; 6 – Кронштейн; 7* – Контроллер; 8 – Педаль.

Примечание: * – Контроллер+ Клавишный выключатель с подсветкой для исполнения –St

2. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ

2.1. КОМПЛЕКТНОСТЬ ПОСТАВКИ

Комплектность поставки приведена в табл. 2.

Таблица 2. Комплектность поставки.

Наименование	Количество для шкафов с внутренним объемом, шт.	
	от 0,5 до 0,7 м ³	от 1,0 до 1,4 м ³
Руководство по эксплуатации	1	1
Ключ к замкам (комплект)	1*	2*
Направляющая полки [или кронштейн]*	8 [16]	16 [32]
Полка-решетка	4	8
Кронштейн навески двери нижний	1	-
Пружина возврата двери левой навески	1	-
Ножка регулируемая**	4	6
Педаль правая	1	1
Педаль левая	1	1
Болт М6-6gx20.68.019	3	6
Шайба 6.01.019 ГОСТ 11371-78	3	6
Шайба 6.65Г.019 ГОСТ 6402-70	3	6

* - в зависимости от исполнения шкафа.

** - Для шкафов без опор колесных.

2.2. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Шкаф холодильный типа _____ заводской номер _____

соответствует техническим условиям ТУ 107-2007 ИТВН 695112.000 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20 ____ г.

Ответственный за приемку _____ (подпись)

М.П.

2.3. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изготовитель гарантирует соответствие холодильного шкафа требованиям технических условий ТУ 107- 2007 ИТВН 695112.000 "Шкафы холодильные. Технические условия" при соблюдении условий и правил транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации, установленных в "Руководстве по эксплуатации".

Гарантийный срок эксплуатации холодильного шкафа - 12 месяцев со дня пуска в эксплуатацию, но не более 18 месяцев со дня изготовления.

Гарантийный срок хранения холодильного шкафа - 6 месяцев со дня изготовления.

Полный средний срок службы изделия при соблюдении правил установки и эксплуатации, не менее - 12 лет.

Гарантия действительна при наличии следующих документов:

- руководства по эксплуатации;
- акта пуска в эксплуатацию (образец в Приложении А);
- акта технического состояния (образец в Приложении Б);
- акта выполненных работ о проведении технического обслуживания оборудования, в сроки обозначенные в настоящей инструкции, выданного специализированной организацией, уполномоченной поставщиком (продавцом) или производителем оборудования.

Отсутствие выше указанных документов свидетельствует о несоблюдении правил транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации, указанных в "Руководстве по эксплуатации".

Гарантийные обязательства предоставляются уполномоченной организацией (Поставщиком или Продавцом) и их сервисными центрами.

В случае если уполномоченная организация (Поставщик или Продавец), уклоняется от исполнения обязательств по гарантийному ремонту, Вы можете обратиться за информационной поддержкой в единую сервисную службу ООО «Торговый дом Полаир»

Тел: (495) 937-64-07

e-mail: service@polair.com

Гарантийные обязательства не предоставляются в случае:

- не выполнения правил транспортировки, хранения, монтажа, эксплуатации и мер безопасности, указанных в настоящем руководстве по эксплуатации;
- выполнения пуско-наладочных работ, периодического технического обслуживания изделия организацией, не имеющей соответствующего разрешения на выполнение этих работ;
- конструктивного изменения изделия (установки или замены деталей либо установки дополнительных деталей, которые не являются произведёнными или одобренными ООО «Торговый дом Полаир») без письменного согласования с заводом-изготовителем.
- удаления, неразборчивости или изменения заводского номера изделия;
- возникновения дефекта в результате воздействия внешних сил и по не зависящим от производителя причинам, таким как:
 - отклонение от стандартных параметров электросети (отклонение частоты тока от номинальной – более 0,5%, выход напряжения за пределы диапазона 220В + 10%, - 15%);
 - стихийные бедствия, пожар, попадание в рабочие агрегаты и приборы посторонних предметов, жидкостей, животных или насекомых;
 - механических повреждений корпуса, стеклопакетов дверей, пластиковых деталей светового рекламного блока и регулировочных ножек.

Гарантийные обязательства не распространяются на расходные комплектующие (лампы освещения, стартеры и дроссели) и на работы по установке, регулировке и техническому обслуживанию оговоренные в настоящем «Руководстве по эксплуатации».

Производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию или технологию изготовления необходимые изменения, которые при этом не влекут за собой обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определённые законом права потребителей.

По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием и приобретением запасных частей просьба обращаться в уполномоченные организации (к Поставщикам или Продавцам) и их сервисные центры.

Информацию с Вашими замечаниями или предложениями по работе торгового холодильного оборудования POLAIR Вы можете направить производителю по адресу:

119334, Россия, г. Москва, ул. Ленинский проспект, д.37, корпус 1

ООО «Торговый дом Полаир»

тел. (495) 937-64-07,

kachestvo@polair.com

<http://www.polair.com>

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

3.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В руководстве по эксплуатации излагаются сведения, необходимые для правильной эксплуатации и технического обслуживания шкафа в период его прямого использования.

Продолжительность срока службы шкафа и безопасность его в работе зависит от соблюдения правил эксплуатации.

3.2. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Изделие должно удовлетворять требованиям безопасности согласно «Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 004/ 2011 «О безопасности низковольтного оборудования» (Решение № 768 от 16.08.2011 комиссии Таможенного Союза), Техническому регламенту Таможенного Союза ТР ТС 010/ 2011 «О безопасности машин и оборудования» (Решение № 823 от 18.10.2011 комиссии Таможенного Союза), Техническому Регламенту ТР ТС 020/ 2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» (Решение № 789 от 09.12.2011 комиссии Таможенного Союза), а также ГОСТ 23833, ГОСТ IEC 60335-2-24-2012.

По способу защиты человека от поражения электрическим током изделие относится к I классу защиты по ГОСТ МЭК 60335-1-2008.

Степень защиты оборудования, обеспечиваемая оболочками, IP20.

Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с изделием.

ВНИМАНИЕ! Изделие должно быть подключено к питающей сети через автоматический выключатель комбинированной защиты с током расцепления для шкафов среднетемпературных объемом до 1,4 м³ и низкотемпературных объемом до 0,7 м³ включительно – 4 А; для шкафов низкотемпературных объемом 1,4 м³ и комбинированных – 6,3 А.

Сетевая вилка шкафа должна быть подключена к розетке, имеющей контакт заземления.

ВНИМАНИЕ! При повреждении шнур питания может быть заменен только сервисной (ремонтной) службой или аналогичным квалифицированным лицом.

При несоблюдении указанных требований предприятие-изготовитель ответственности за электробезопасность не несет.

Если появятся какие-либо признаки ненормальной работы холодильной машины или обнаружатся неисправности в электрической части (нарушение изоляции проводов, обрыв заземляющего провода и др.), эксплуатирующему персоналу следует немедленно отключить шкаф от сети и вызвать механика.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРСОНАЛУ, ЭКСПЛУАТИРУЮЩЕМУ ШКАФ, ПРОИЗВОДИТЬ РЕМОНТ И РЕГУЛИРОВКУ ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ.

ВНИМАНИЕ! Демонтаж и разгерметизацию элементов холодильной системы следует производить только после слива хладагента в специальную емкость, не допуская его утечки в атмосферу.

3.3. УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ

Навеска двери шкафа объемом 0,5 м³ и 0,7 м³ правая. В случае необходимости дверь можно перенавесить с правой стороны на левую. Для перенавески двери в комплектацию входят два кронштейна и пружина (см. табл. 2).

Перенавешивание двери осуществляется специализированной организацией, уполномоченной поставщиком (продавцом) оборудования и не является гарантийным сервисным обслуживанием.

Для установки педалей необходимо наклонить изделие назад и установить педаль к корпусу шкафа при помощи Болтов М6х20, Шайбы 6, Шайбы 6Г на посадочные места. (Рис.2)

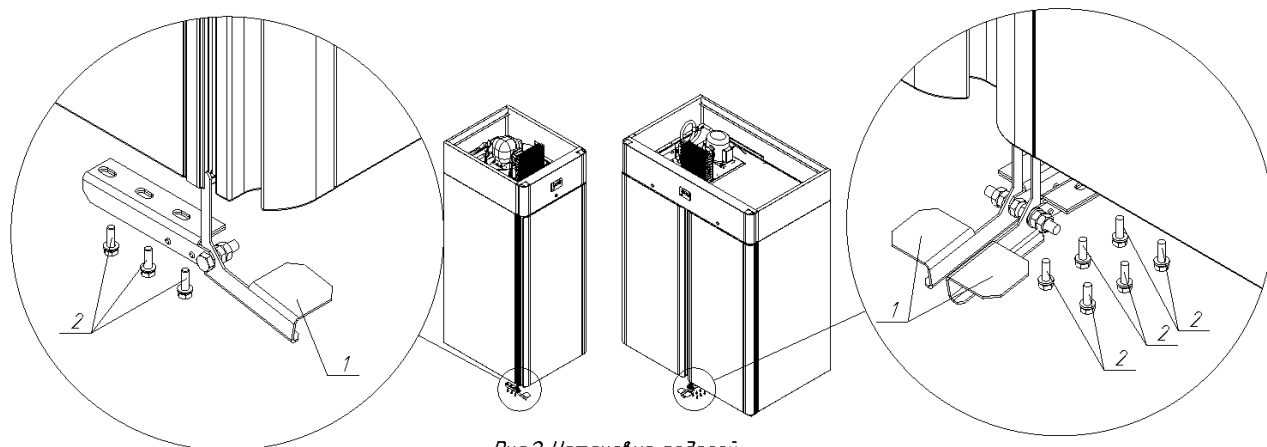


Рис.2 Установка педалей
1– Педаль(и); 2– Крепеж (Болт М6х20, Шайба 6.01.19, Шайба 6.65Г.019)

3.3.1 Шкафы на ножках регулируемых

Освободить изделие от упаковки, снять с поддона, не использовать болты от упаковочного поддона для крепления ножек шкафа, проверить комплектность поставки.

Наклонив изделие на 15° назад, прикрутить передние ножки, затем, наклонив его вперед, прикрутить задние ножки и выровнять изделие с помощью этих регулируемых ножек.

ВНИМАНИЕ! Для автоматического закрывания двери изделия, открытой на угол не более 80°, необходимо установить холодильный шкаф с наклоном 5-7° от вертикали в сторону задней стенки с помощью регулировки высоты ножек.

3.3.2 Шкафы на опорах колесных

Освободить изделие от упаковки, снять с поддона, не использовать болты от упаковочного поддона для крепления опор колесных, проверить комплектность поставки.

Для нормальной работы шкафа необходимо:

- установить шкаф на место эксплуатации в вентилируемом помещении на расстоянии от источников тепла не менее 1,5 м;
- обеспечить хорошую циркуляцию воздуха в верхней части шкафа, где расположен компрессорный блок;
- расстояние от потолка до верхней точки шкафа должно быть не менее 500 мм;
- максимальная температура окружающего воздуха должна быть не выше 40 (32) °С;
- осторожно удалить защитную пленку с внешней и внутренней поверхностей шкафа, вымыть их теплой водой с нейтральным моющим средством, ополоснуть и просушить.

3.4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВНИМАНИЕ! *Перед включением шкаф после транспортирования или хранения при отрицательных температурах необходимо выдержать при температуре не ниже 12 °С в течение 24 ч.*

Вставить вилку сетевого кабеля в розетку и включить автоматический выключатель на электрощите.

Включить клавишный выключатель на щитке управления шкафа. При этом должна высветиться индикаторная лампа выключателя и мигать светящиеся знаки на дисплее контроллера. Через 5 сек на дисплее должно высветиться цифровое значение текущей температуры во внутреннем объеме шкафа. Температуру во внутреннем объеме устанавливают путем задания ее на дисплее контроллера (описание процесса см. в Приложении С).

Дайте шкафу проработать пустым не менее 30 мин и проверьте понижение температуры во внутреннем объеме.

Для нормальной работы шкафа и поддержания во внутреннем объеме заданной температуры необходимо:

- использовать в шкафу только полки-решетки, входящие в комплект поставки;
- шкаф загружать продуктами, охлажденными до этой температуры;
- при загрузке и выгрузке продуктов двери шкафа открывать на минимально короткое время;
- устанавливать полки с зазором не менее 30 мм от задней стенки для обеспечения циркуляции воздуха в охлаждаемом объеме
- линию загрузки полок шкафа продуктами ограничивать площадью полок, расстояние между продуктами и вышестоящей полкой должно быть не менее 50 мм, а расстояние между продуктами на верхней полке и вентилятором испарителя не менее 100 мм;
- укладывать продукты с зазором во избежание нарушения циркуляции воздуха во внутреннем объеме.

При работе холодильного шкафа на испарителе может образовываться слой инея. Оттаивание инея с испарителя производится автоматически.

Основными признаками нормальной работы холодильного шкафа являются:

- температура во внутреннем объеме соответствует заданной;
- холодильная машина работает циклично.

3.5. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При возникновении неисправностей необходимо вызвать механика из уполномоченной поставщиком (продавцом) оборудования специализированной сервисной организации.

Возможные неисправности и способы их устранения представлены в табл.3.

ВНИМАНИЕ! Все проводимые замены производить только после отключения шкафа от сети питания.

При повреждении шнура питания его необходимо заменить на шнур ПВС-ВП 3х1,5 с залитой вилкой или аналогичный.

Для замены лампы накаливания (15 Вт) освещения охлаждаемого объема в шкафах необходимо снять защитный плафон, отвернув два винта, и вывернуть лампу из патрона. Ввернуть исправную лампу и повторить действия в обратном порядке.

3.6. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Изделие должно храниться в упакованном виде по условиям воздействия на него климатических факторов по группе 3 ГОСТ 15150 и температуре не ниже минус 35°С.

Гарантийный срок хранения – не более 6 месяцев.

3.7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Упакованный шкаф допускается транспортировать всеми видами транспорта за исключением воздушного. При транспортировании должны быть обеспечены:

- защита от механических повреждений;
- расстановка и крепление упакованного ящика в транспортных средствах должны обеспечивать устойчивое положение и исключать возможность смещения при транспортировании.

**КАНТОВАТЬ ШКАФ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!
ПЕРЕМЕЩАТЬ ШКАФ ТОЛЬКО В ВЕРТИКАЛЬНОМ ПОЛОЖЕНИИ!**

3.8. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УДАЛЕНИЮ И УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ И ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Необходимо учитывать и соблюдать местные предписания по охране окружающей среды. Опасные для вод вещества не должны попасть в водоемы, в почву, в канализацию.

Решите, пожалуйста, своевременно вопрос по сбору и утилизации без ущерба для окружающей среды (грунтовых вод и почвы) отработанных отходов. Утилизация должна производиться в соответствии с местными действующими нормами утилизации.

При подготовке и отправке шкафа на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части шкафа по материалам, из которых они изготовлены.

Таблица 3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ и способы их устранения

Вид неисправности, Внешнее проявление и Дополнительные признаки	Вероятная причина	Способы устранения
1. Холодильный шкаф не работает, не горит лампочка "сеть"	Нет электропитания на клеммах клавишного выключателя	Проверить состояние сетевого кабеля и при необходимости отремонтировать. Проверить состояние клеммных соединений выключателя и при необходимости затянуть винты на клеммах
2. Холодильный шкаф работает долго или непрерывно. Во внутреннем объеме не поддерживается устойчиво заданная температура	Частая загрузка шкафа теплыми продуктами Слишком частое открывание дверей Испаритель покрыт толстым слоем льда Нарушена герметичность шкафа	Избегать загрузки шкафа горячими и теплыми продуктами. Уменьшить грузооборот продуктов Уменьшить частоту открывания дверей Оттаять испаритель, уменьшив время между оттайками Проверить уплотнение дверей, в случае необходимости исправить
3. Холодильный шкаф работает короткими циклами. В шкафу не поддерживается устойчиво заданная температура	Шкаф слишком плотно загружен продуктами Слишком высокая температура окружающей среды Нарушена циркуляция воздуха в вентиляторе конденсатора из-за малого расстояния между верхней частью шкафа и потолком помещения	При загрузке обеспечивать свободный поток воздуха между полками с продуктами Шкаф эксплуатировать при температуре окружающей среды не выше +40 (+32)°C Проверить уплотнение. Проверить доступ воздуха в вентилятор. Обеспечивать зазор между верхней частью шкафа и потолком помещения не менее 50 см

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Для оборудования установлены два вида обслуживания: ежедневное в процессе эксплуатации и периодическое техническое обслуживание, которое выполняется специализированной организацией, уполномоченной поставщиком (продавцом) оборудования.

Ежедневное обслуживание оборудования включает в себя контроль:

- температуры во внутреннем объеме;
- правильной загрузки продуктами (см. раздел 3.4.);
- автоматического закрывания двери;
- плотности прилегания магнитного уплотнителя двери;
- системы слива конденсата (отсутствие воды внутри шкафа).

Во время эксплуатации шкаф необходимо содержать в чистоте. При санитарной обработке избегать применения абразивных и коррозионных моющих средств.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКОЙ ШКАФ ОТКЛЮЧИТЬ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ И УДАЛИТЬ ПРОДУКТЫ ИЗ ВНУТРЕННЕГО ОБЪЕМА

Периодическое техническое обслуживание осуществляется по годовому графику, который разрабатывается центром, производящим технический сервис, до начала планируемого года.

Периодическое техническое обслуживание предусматривает выполнение комплекса работ с периодичностью не менее 1 раза в 3 месяца независимо от технического состояния шкафа в момент начала технического обслуживания.

Перечень работ по периодическому техническому обслуживанию:

- проверка правильности размещения и установки шкафа;
- очистка узлов от загрязнений, чистка конденсатора (при необходимости);
- проверка самозакрывающегося механизма двери;
- проверка надежности крепления деталей и узлов, подтяжка всех крепежных элементов;
- проверка герметичности паяных соединений трубопроводов;
- проверка надежности электрических соединений, подтяжка контактов на винтовых соединениях;
- проверка напряжения питающей сети, наличие и состояние заземления, целостности изоляции проводов и кабеля питания;
- проверка охлаждения внутреннего объема;
- проверка цикличной работы холодильной системы, вращения вентилятора конденсатора, отсутствия снеговой «шубы» на ребрах испарителя;
- проверка работы микропереключателя двери (при его наличии): при открывании двери должно включиться освещение и прекратиться вращение вентилятора испарителя, при закрывании двери – наоборот;
- проверка программы контроллера и перенастройка параметров (при необходимости).

При невыполнении регламентированного технического обслуживания гарантийные обязательства не предоставляются!

По вопросам, возникающим в ходе пуска, эксплуатации и технического обслуживания изделий, обращаться в уполномоченные организации (к Поставщику или Продавцу) и их сервисные центры

Приложение А.
(образец)

АКТ ПУСКА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Настоящий акт составлен "___" _____ 201___ г.

владельцем холодильного шкафа _____
(наименование и адрес организации,

должность, фамилия, имя, отчество)
и представителем фирменного центра по техническому сервису
(наименование)

(должность, фамилия, имя, отчество)
в том, что шкаф холодильный марки _____ заводской номер _____
с компрессором _____,
изготовленный "___" _____ 201___ г.,
пущен в эксплуатацию "___" _____ 201___ г. электромехаником

(наименование организации,
фамилия, имя, отчество)
удостоверение на право монтажа и обслуживания торгового холодильного
оборудования N____, выданное "___" _____ г.

(наименование организации)
Шкаф принят на обслуживание механиком

(наименование организации,
фамилия, имя, отчество)
удостоверение на право монтажа и обслуживания торгового холодильного
оборудования N____, выданное "___" _____ г.

(наименование организации)

Владелец (подпись) Ф.И.О.

Представитель центра (подпись) Ф.И.О.

М.П.

Приложение Б
(Образец)

Город (место) приемки изделия _____

Наименование получателя (организация, предприятие) изделия _____

Его адрес и отгрузочные реквизиты _____

" ____ " _____ 201 ____ г.

АКТ ТЕХНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ

Настоящий акт составлен _____

(представитель получателя, фамилия, должность)

с участием представителей _____

(фамилия и должность представителя предприятия-изготовителя)

или представителя заинтересованной организации, дата и номер документа о полномочиях представителя на участие в проверке)

(Телеграмма о вызове представителя предприятия-изготовителя направлена за N ____ от " ____ " _____ 201 ____ г.)

в том, что при проверке изделия _____

(наименование изделия)

производства _____

(наименование предприятия-изготовителя и его адрес)

заводской номер изделия _____ выявлено следующее:

1. Условия хранения изделия на складе получателя:

(указать, в каких условиях хранятся изделия)

2. Состояние тары и упаковки

(указать состояние наружной маркировки, дату вскрытия тары, количество недостающих составных частей, их стоимость, недостатки тары и упаковки)

3. Изделие установлено

(указать, в каких условиях установлено изделие)

4. Монтаж изделия _____

(указать, кто и когда произвел монтаж, качество монтажа)

5. Состояние изделия и его комплекта поставки

(указать техническое состояние изделия, электрооборудования, состояние их защиты и др., заводские номера, дату изготовления)

6. Перечень отклонений (дефектов):

7. Для восстановления изделия необходимо:

Акт составлен " ____ " _____ 201 ____ г.

Подписи:

(Акт должен быть подписан всеми лицами, участвовавшими в проверке качества и комплектации изделия)

М.П.

Шкаф жарочный Rada ШЭЖ-923

Код товара: 36589



Основные характеристики

Подключение	380 В
Количество камер (подов)	3
Вместимость (уровней)	9
Количество уровней в одной камере	3
Формат емкостей	GN 2/1
Размер габаритности	650x525 мм
Температурный режим	300 °С
Время разогрева	20 мин.
Мощность	13 кВт
Ширина	850 мм
Глубина	915 мм
Высота	1625 мм
Высота (в упаковке)	1870 мм
Вес (без упаковки)	200 кг
Вес (с упаковкой)	258 кг



Technical Details

Technical Feature Title	Feature	Unit
Energy Consumption	4,3	kW/24h
Operating Range	+1 / +10	C °
Power Supply	230 / 50	V/Hz/Faz
coolant Fluid	R600	
r600		
Volume Net Gross	345 / 372	lt
Weight Net Gross	64 / 70	Kg
Internal Dimensions (WxDxH)	505 x 462 x 1555	mm
External Dimensions (WxDxH)	595 x 640 x 1840	mm
Packaged External Dimensions (WxDxH)	610 x 660 x 1920	mm
330 ml. can / 500 ml. PET bottle capacity	471/238	
Number of cans/bottles capable of placing side by side at front line	7/7	

Плита ПЭ-8040 800 серии – это сочетание технических решений, которые учитывают требования аукционной документации. Серия ориентирована на тендерные поставки. Модель проста в управлении, понятна рабочему персоналу, проверена временем и доступна по цене. Выгодный вариант! Конфорки покрыты эмалью, которая предотвращает появление ржавчины во время транспортировки/хранения, препятствует протеканию жира, воды или других веществ внутрь плиты.

Технические характеристики:

Модель		ПЭ-8040
Общая информация		
Материал	столешница и лицевая панель - нерж. сталь AISI 304, боковые/задние стенки - порошковая покраска	
Габариты (ДхШхВ), мм	1050x850x860	
Технические данные		
Напряжение питания, В / частота тока, Гц	380 / 50	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	11	
Эксплуатационные свойства		
Рабочая температура на поверхности конфорки, °C		420
Время разогрева до рабочей температуры, мин (не более)		25
Рабочая площадь поверхности плиты, м2		0,52
Конфорки	4 - чугунные конфорки, 430x300 мм, мощность 2,5 кВт - 2 шт., 3,0 кВт - 2 шт.	
Конфорки: ступенчатое регулирование мощности конфорок (три режима работы)		
Комплектация		
- Открытый стенд		
Дополнительная информация		
Штампованная верхняя панель.		
Регулируемые по высоте ножки.		
Логистическая информация:		
Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона.		
ДхШхВ: 1200x1030x1095 мм		

Схема:





- Termostatik kumanda.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

EMP.PLS.7IE010 / EMP.PLS.7IE011

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm2): 5x2,5

EMP.PLS.7IE020 / EMP.PLS.7IE021 / EMP.PLS.7IE022

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm2): 5x2,5

EMP.PLS.7IE030 / EMP.PLS.7IE031 / EMP.PLS.7IE032

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm2): 5x2,5

Kod	Ürün Adı	Ebatlar mm			Ağırlık kg	Net m3	Güç kw
		a	b	c			
EMP.PLS.7IE010	Elektrikli Izgara-Düz Pleyt		400x730x300		55	0.09	4.2
EMP.PLS.7IE011	Elektrikli Izgara-Komple Oluklu Pleyt		400x730x300		55	0.09	4.2
EMP.PLS.7IE020	Elektrikli Izgara-Düz Pleyt		800x730x300		97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE021	Elektrikli Izgara-Komple Oluklu Pleyt		800x730x300		97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE022	Elektrikli Izgara-Düz+Oluklu Pleyt		800x730x300		97	0.18	8.4