



HURAKAN

ПАСПОРТ

СТЕРИЛІЗАТОР НОЖІВ

МОДЕЛЬ: HKN-UVA10



ВСТУП

ШАНОВНІ ПАНОВЕ!

Ви придбали професійне обладнання. Перш ніж Ви приступите до роботи з ним, обов'язково ознайомтеся з цим Паспортом та зберігайте його протягом усього терміну експлуатації.

Пам'ятайте, що, виконуючи всі вказівки, викладені в цьому Паспорті, Ви продовжите термін експлуатації обладнання і уникнете травм обслуговуючого персоналу.

Ми сподіваємося, що наші рекомендації максимально полегшать роботу з обладнанням.

ПРИЗНАЧЕННЯ

Дане обладнання призначене для використання на підприємствах громадського харчування та застосовується для стерилізації та стерильного зберігання ножів після первинного миття та очищення.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність, кВт	0,06
Напруга, В	220
Час стерилізації, з	~ 30
Температура, °С	менше 60°С
Місткість ножів, шт	до 10
Вид обробки	УФ (ультрафіолет)
Габаритні розміри, мм	420x210x590

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Підвісьте обладнання на стіну і правильно встановіть знімний утримувач для ножів.
2. Устаткування має бути підключене до мережі живлення, що відповідає чинним стандартам безпеки.
3. Відкрийте передні дверцята за допомогою спеціальної ручки і помістіть ножі в стерилізатор, закрийте дверцята.
4. Натисніть кнопку живлення та поверніть таймер. Вибравши час, який потрібно для стерилізації, переконайтеся, що лампа ввімкнулась. Після завершення встановленого циклу обладнання автоматично припиняє роботу.