



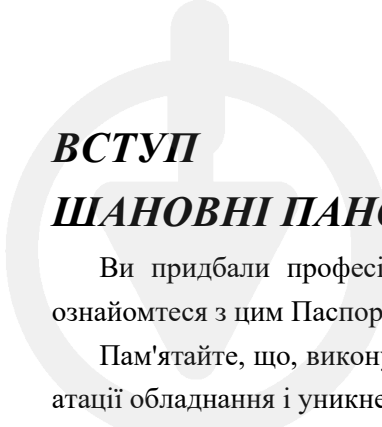
HURAKAN

ПАСПОРТ

ХЛІБОРІЗКА

Модель: HKN-PICO12M





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 обладнання.

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

Обладнання призначене для нарізування хліба на рівні скибочки.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HKN-PICO12
Опис	Настільна
Габаритні розміри, мм	650×660×760
Установча потужність, кВт	0,25
Параметри електромережі	220/50/1
Максимальна кількість скибочок	31
Продуктивність, батонів/год	180
Товщина нарізки, мм	12

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ

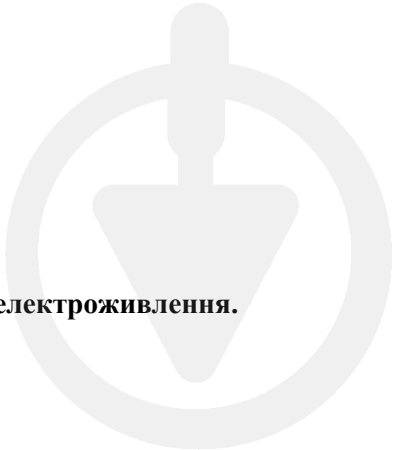
1. Встановіть обладнання на стійку підставку з рівною горизонтальною поверхнею. Поверхня має бути сухою та чистою. Постачання має витримувати вагу обладнання.
2. Устаткування необхідно заземлити.
3. Увімкніть обладнання в мережу за допомогою вимикача.
4. Відрегулюйте ширину напрямної відповідно до ширини батона.
5. Відрегулюйте обмежувач ширини та обмежувач висоти відповідно до розміру хліба.
6. Увімкніть живлення.
7. Покладіть хліб в апарат.

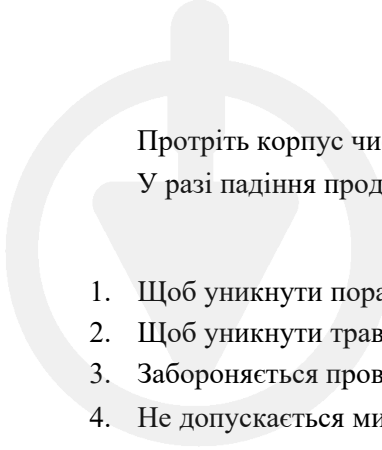
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Нарізку хліба необхідно проводити лише після його остигання.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед виконанням будь-яких робіт з обслуговування необхідно вимкнути електроживлення.





Протріть корпус чистою вологою тканиною або губкою. Не слід розпорошувати воду на пристрій.
У разі падіння продуктивності, перевірити натяг ременя та ступінь зносу лез.

1. Щоб уникнути поразки електричним струмом, не торкайтеся обладнання мокрими руками.
2. Щоб уникнути травм, не торкайтеся руками до вузлів обладнання, що рухаються.
3. Забороняється проводити роботи з обслуговування обладнання, не відключивши електроживлення.
4. Не допускається мити обладнання під прямим струменем води і занурювати його у воду або іншу рідину.
5. При заклинуванні хліба в лезах необхідно зупинити апарат і провести його очищення.

