



Слайсер Roal Meat QX-250
Инструкция по эксплуатации и
обслуживанию оборудования



Содержание

1. Технические характеристики

2. Принцип работы

3. Безопасность

4. Обслуживание

1. Технические характеристики

Производственный слайсер Roal Meat QX-250 - настольная модель профессионального слайсера. Предназначен для нарезки ломтиками самого разнообразного сырья: зелени, огурцов, редиса, перца, мяса (сырого, замороженного, копченого, вяленого...), рыбы (сырой, замороженной, соленой, вяленой...), кальмаров и др.продуктов.

Основные характеристики указаны в Таблице 1.

Таблица 1

Модель	QX-250
Размер загрузочного отверстия, мм	100x80
Мощность,квт	0,5
Производительность,кг/час	250
Габариты оборудования,мм	460x300x440
Габаритные размеры в упаковке,мм	530x360x560
Толщина нарезки,мм	Зависит от выбранного комплекта ножей (3, 5, 10)
Вес,кг	31
Вес в упаковке,кг	41

Дополнительно можно приобрести комплект ножей разной толщины нарезки (4, 5, 7 или 10 мм).

Основные достоинства слайсера:

- Исполнение из высококачественной нержавеющей стали - придает оборудованию эстетический внешний вид, улучшает гигиену, продлевает срок эксплуатации и полностью соответствует самым жестким санитарно-гигиеническим стандартам, установленным для пищевого оборудования;
- Ножи выполнены из углеродистой стали со специальной заточкой - обеспечивают гладкий, ровный срез;
- Компактная настольная конструкция, требующая минимум свободного рабочего пространства;
- Простое, интуитивно понятное управление;

2. Принцип работы

Перед использованием Слайсера Roal Meat QX-250 нажмите кнопку "Пуск". Аккуратно кладите продукт во входное отверстие. Используйте деревянную лопатку для подачи продукта. Ширина подаваемого продукта не должна превышать ширину входного отверстия. После использования оборудования промойте горячей водой и дайте высохнуть.

Для того, чтобы поменять ножи, отключите питание, снимите крышку, открутите гайку вместе с упорной пружиной. Потяните блок по горизонтали. Вставьте другой блок ножей («барашками» вниз).

3. Безопасность

Для нарезки необходимо использовать мясо и рыбу без костей, овощи и другие продукты без твёрдых включений, чтобы предотвратить повреждение лезвий. Обязательно используйте деревянную лопатку для подачи продукта во входное отверстие. Двигатель обязательно должен быть заземлён и исправен. Оборудование оснащено кнопкой экстренной остановки работы и кнопкой защиты от перегрева.

4. Обслуживание

Перед тем как помыть ножи после окончания работы, заблокируйте двигатель с помощью кнопки экстренной остановки работы и обесточьте, отключив оборудование от розетки. Снимите верхнюю часть корпуса, потянув вверх. Открутите гайку с упорной пружиной, фиксирующую ножевой блок, и снимите его. Поместите на поверхность для мойки под проточной водой. Можно применять моющие средства, разрешённые для использования на предприятиях общественного питания.

Подшипники шестерёнок должны регулярно смазываться маслом.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай