

МОДЕЛЬ: VF-60/100

Напольная станция хранения и фасовки  
картофеля фри

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом эксплуатации прибора ознакомьтесь с  
настоящей инструкцией.

Документ может быть изменен без предварительного

## уведомления.

Благодарим вас за покупку и использование продукции компании. Для облегчения дальнейшей работы вам необходимо разобраться в характеристиках изделия, деталях установки и эксплуатации. Для этого ознакомьтесь с настоящей инструкцией.

### Содержание

#### 1. Введение

1-1. Описание станции хранения и фасовки картофеля фри

1-2. Характеристики

1-3. Технические характеристики

1-4. Меры безопасности

1-5. Гарантия 2. Установка

2-1. Установка электрооборудования

2-2. Детали для сборки

#### 3. Эксплуатация

#### 4. Техническое обслуживание

## 1. Введение

### 1-1. Описание станции хранения и фасовки картофеля фри:

Станции фасовки картофеля фри в основном предназначены для ресторанов быстрого питания, магазинов самообслуживания, в городах, на детских площадках и в других местах; они могут сливать масло, показывать и продавать хрустящий картофель, а также поддерживать картофель фри в теплом состоянии. Использование перфорированной емкости позволяет растительному маслу на картофеле фри попадать в масляную емкость вниз. Инфракрасная лампа в то же время позволяет сохранить хрустящую текстуру картофеля. Станция станет отличным решением для ресторана быстрого питания, круглосуточного магазина, Food City и других мест самообслуживания.

1-2. Станция хранения и фасовки картофеля фри обладает следующими характеристиками:

Изоляция; мощность достигает 1,1 кВт, емкость обеспечивает температуру поверхности до 60°C, продлевает время хранения картофеля фри (стандартное время 7 минут).

Пакет с картофелем можно поставить на полку. Круглые палочки имеют уникальную конструкцию. Даже если картофель падает на полку, за счет наклона он возвращается в емкость, чтобы избежать отходов.

Все запасные части, включая стеклянную заднюю дверцу, полки, емкость, можно менять. Продукцию можно помещать в печь любой стороной.

Емкость имеет разделители для других изделий (например: сладкий картофельный пирог, пирожные и так далее). Они хранятся отдельно, чтобы облегчить работу.

Конструкция емкости для картофеля фри имеет дугообразную форму для облегчения работы оператора.

#### 1-3 Модель и ее технические характеристики:

МОДЕЛЬ	VF-60	VF-100
ЗАДАННОЕ НАПРЯЖЕНИЕ	220 В ~	
ЗАДАННАЯ МОЩНОСТЬ	550 Вт	1100 Вт
ГАБАРИТЫ	730x600x1570 (мм)	1000x730x1570 (мм)

#### 1-4 Меры безопасности

Все операторы должны строго соблюдать правила безопасного использования электроэнергии;

Перед запуском прибора необходимо установить аксессуары и съемные детали, а после провести испытания.

Во избежание ожогов работы по демонтажу допускаются только после охлаждения станции.

Во время технического обслуживания не открывайте станцию.

#### 1-5 Гарантия

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- неправильная установка или обслуживание;

- повреждение компонентов и дальнейшее использование станции;
- халатность, особенно во время транспортировки и установки;
- ввод в эксплуатацию, ремонт или техническое обслуживание в связи с убытками, связанными с нарушением правил эксплуатации;
- отсутствие письменного разрешения дистрибьюторов запасных частей;
- быстрый износ и повреждение ввиду отсутствия планового технического обслуживания;
- форс-мажор.

## 2. Установка

### 2-1 Установка электрооборудования

Подключение питания: стандартная розетка 10А/220В на линии, с надежным заземлением.

### 2-2 Детали для сборки:

Масляный поддон: откройте дверцу, установите масляный поддон в верхней части дверной панели из нержавеющей стали, закройте дверцу.

Корзина: входит в комплект поставки станции.

Стекло: стекло установлено в правой части станции.

Картофель фри помещается по две штуки: полка с корзиной для картофеля фри расположена в верхней части и может скользить по ней.

## 3. Эксплуатация

3-1 Следует проверять, не нарушена ли нормальная работа станции, работает ли она должным образом. В противном случае специалисты должны провести техническое обслуживание.

3-2 Чтобы запустить станцию, включите вилку (в розетку), нажмите на выключатель питания.

3-3 Положите жареный картофель фри в корзину для изоляции и подогрева.

#### 4. Техническое обслуживание и ремонт оборудования

4-1 Следует осуществлять регулярные проверки для предотвращения утечки и износа;

4-2 Станцию для хранения и фасовки картофеля фри следует мыть один раз в день, а также очищать поддон от масла.

**Примечание: перед чисткой отключите питание.**

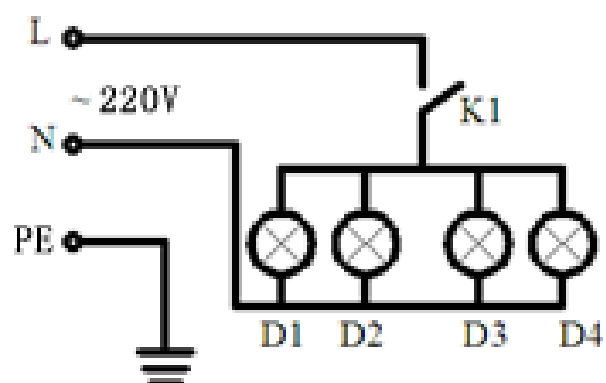
4-3 Перед работой с картофелем фри каждый день проверяйте инфракрасные лампы на станции:

- a) разбитые лампы следует немедленно заменить;
- b) при выходе из строя выключателя его следует немедленно заменить;
- c) если лампа неисправна, она подлежит замене электриком;
- г) для осмотра и ремонта электрических кабелей следует обращаться к квалифицированным специалистам, либо связаться с заводом-изготовителем.

**Обратите внимание на следующую информацию:**

**В инструкции описана исключительно данная конструкция изделия. Компания оставляет за собой право изменить конструкцию изделия без своевременного обновления настоящей инструкции. Мы надеемся на понимание наших клиентов!**

## Электрические чертежи VF-60/100



D1 、 D2 、 D3 、 D4- Нагревательная лампа