

NÁVOD K OBSLUZE

STOLY VÝDEJNÍ S OHŘEVEM - POJÍZDNÉ



MODEL Y : M-BP(B)

Obsah:

1. Užití
2. Popis
3. Uvedení do provozu
4. Ovládání
5. Údržba a čištění
6. Bezpečnost
7. Provedení
8. Záruky a odstranění závad
9. Technické údaje

Před zapnutím spotřebiče si přečtěte pozorně tento návod k obsluze.

Jestliže budete spotřebič správně používat podle návodu k obsluze vyhnete se případným zbytečným nákladům na opravy.

Jestliže spotřebič není používán v souladu s návodem k obsluze nebo je používán neopatrně, odpovědnost za případné materiální škody a újmy na zdraví a lidských životech plně padá na uživatele spotřebiče.

Návod k obsluze si pečlivě uschovejte pro případnou potřebu.

1. Užití

Stůl výdejní s ohřevem pojízdný slouží k udržování hotových jídel, umístěných v gastronádobách, na požadované teplotě před výdejem.

Uzavřený vyhřívaný prostor pod vanou u provedení s režonem je určen k uložení teplých talířů nebo misek, a jejich udržování na požadované teplotě před výdejem. Při dodržení hygienických předpisů lze dočasně uložit také hotová teplá jídla, umístěná v gastronádobách.

Zařízení není určeno k ohřevu studených talířů a studených jídel.

Zařízení se stává neocenitelným pomocníkem zejména ve výdejních linkách ale i v malých restauracích, rychlých občerstveních apod. kde umožňuje snadno zrealizovat načasovaný výdej pro více strávníků.

2. Popis

Tuhá, celonerezová, svařovaná konstrukce splňuje nejnáročnější hygienické požadavky a zaručuje dlouhodobou životnost zařízení.

V pracovní desce stolu jsou vevařeny lisované nebo svařované vany v rozměrech gastronormy.

Každá vana je vybavena vlastním topným tělesem, kapilárním termostatem, a vypouštěcím kohoutem.

Prostor pod vanou u provedení s režonem má rovněž vlastní topná tělesa a kapilární termostat.

Termostaty jsou cejchovány přímo ve °C, spolu s kontrolkami zapnutí a vypínačem jsou umístěny v ovládacím panelu.

Nohy jsou opatřeny čtyřmi krytovanými kolečky na valivých ložiskách, dvě kolečka jsou vybavena brzdou.

Zařízení se dodává s jednofázovou kroucenou elektrickou šňůrou se zástrčkou.

3. Uvedení do provozu

Odstraňte ochrannou fólii z povrchu zařízení.

Uzavřete vypustné kohouty a vany naplňte vodou do výšky přibližně 2 cm tj. na střed značky na stěně. (větší množství vody by zbytečně prodloužilo dobu ohřevu). Dobu ohřevu lze významně zkrátit také použitím teplé vody.

Celý prostor vany vyplňte gastronádobami, i kdyby měli být prázdné, tím významně omezíte vypařování vody z lázně. Pro menší typy gastronádob je třeba použít vykrývací můstky.

Zařízení připojte na rozvod elektrické energie kroucenou elektrickou šňůrou do zásuvky, jejíž instalace a jištění odpovídá platným normám

4. Ovládání

Zapněte vypínač u příslušné vany a otáčením ovládacího knoflíku termostatu nastavte požadovanou teplotu ve °C (rozsvítí se oranžová kontrolka chodu). Jakou teplotu lázně nebo úložného prostoru nastavíte, taková bude dlouhodobě udržována. Rozsvícená oranžová kontrolka signalizuje chod topení.

Zbytečně nenastavujte vyšší teplotu než potřebujete, ohřev se tím neurýchlí a zapomenete-li navíc teplotu po ohřátí snížit, zbytečně se zvýší odpar vody z van a rychlost teplotní degradace pokrmu.

5. Údržba a čištění

Před čištěním a údržbou odpojte spotřebič od sítě vytažením vidlice ze zásuvky.

Při provozu v běžných podmínkách nevyžaduje zařízení žádnou mimořádnou údržbu.

Vypouštění a čištění van provádějte z hygienických důvodů co nejčastěji, nejlépe každý den.

Pro čištění používejte běžné čisticí prostředky. Pokud používáte tvrdou vodu, může docházet k usazování vodního kamene na dně vany, ten odstraníte běžně dostupnými prostředky proti vodnímu kameni. V žádném případě vodní kámen ani jiné nečistoty neodstraňujte mechanicky, mohlo by dojít k poškození vany. Zanedbaná vrstva vodního kamene může způsobit korozi povrchu vany.

6. Bezpečnost

Z bezpečnostních důvodů je zakázáno:

- připojovat zařízení do zásuvky jejíž instalace a jištění neodpovídá platným normám
- čistit zařízení tryskající vodu
- provádět jakékoliv opravy na elektrickém zařízení. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen speciálním přívodem výrobcem nebo odborným servisem.
- provozovat zařízení bez vody
- snímat ovládací panel
- používat zařízení k jinému účelu než ke kterému je určeno

7. Provedení

Stůl výdejní s ohřevem pojízdný je standardně dodáván v následujících provedeních:

- | | |
|------------------------|---|
| - podle velikosti vany | - GN 1/1, 2/1, 3/1 a 4/1 |
| - podle provedení vany | - lisovaná (max. GN 2/1) |
| | - svařovaná |
| - podle počtu lázní | - 1x, 2x, 3x, a 4x GN 1/1 |
| | - 1x a 2x GN 2/1 |
| | - 1x GN 3/1 až 4/1 |
| - podle zakrytování | - otevřený |
| | - skříňový s křídlovými dvířky |
| - s dolní částí | - neutrální |
| | - s režonem (vyhříváním dolním prostorem) |

8. Záruky a odstranění závad

Zařízení je ve výrobě pečlivě zkoušeno. Při dodržení zásad uvedených v tomto návodu je dlouhodobě zaručena jeho spolehlivá funkce. Výrobce poskytuje na výrobek záruku 1 rok od splnění dodávky. V případě, že by se přesto vyskytla závada, obraťte se přímo na výrobce.

Nežádoucí krátkodobý provoz lázně bez vody může způsobit zahnědnutí a zvlnění dna lázně, které může být i trvalé, neovlivní však funkci zařízení.

9. Technické údaje

provozní teplota lázně + 30 - + 90 °C

provozní teplota režonu při současném chodu lázně + 30 - + 70°C

Typ	Příkon BM	Příkon BM s režonem
GN 1/1	750 W	
GN 2/1	1 500 W	1 875 W
GN 3/1	2 250 W	2 750 W
GN 4/1	3 000 W	3 750 W

hmotnost	GN 1/1	30 – 45 kg
	GN 2/1	25 – 72 kg
	GN 3/1	32 – 100 kg
	GN 4/1	50 – 125 kg

napájení 230 V/1/50 Hz

Výrobce si vyhrazuje právo konstrukčních a technologických změn, pokud příznivě ovlivní funkci zařízení.