



HURAKAN

ИНСТРУКЦИЯ

**СЛАЙСЕР ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОМАТОВ
МОДЕЛЬ: НКН-ТСЗ**



EAC

ВВЕДЕНИЕ

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для нарезки мягких овощей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------|-------------|
| Количество ножей, шт. | 12 |
| Толщина нарезки, мм | 4,8 |
| Материал корпуса | алюминий |
| Габаритные размеры, мм | 370x180x230 |

БЕЗОПАСНОСТЬ

Лезвия слайсера очень острые! Соблюдайте максимальную осторожность при его использовании. Не касайтесь острых краев и лезвий!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установите оборудование на ровной плоской поверхности.
2. Отодвиньте толкатель и поместите томат или другой продукт непосредственно на поверхность между толкателем и лезвиями.
3. Одним безостановочным движением протолкните продукт через лезвия.
4. Уберите разрезанный продукт и повторите процедуру с новым, если это необходимо.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Не допускается использовать для очистки слайсера абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть съемные узлы в посудомоечной машине.