



**АГРО
РЕСУРС**

Торговая компания
Пищевое и упаковочное оборудование
HoReCa

agrozavod@agrozavod.ru

Россия (бесплатно):
8 800 55 55 905

Челябинск:
+7 351 202 01 35

Фритюрница серии НУ-81/82/83/901/902/903/904



Выражаем благодарность за приобретение нашего продукта!

Наша фирма является главным производителем на рынке кухонной продукции.

Фритюрница серии НУ является новым изобретением нашей компании. Она легка в эксплуатации, уходе и безопасна в использовании. В основном используется в гостиницах, барах, кафе, ресторанах и т.д.

Внимание!

1. Только квалифицированный специалист может эксплуатировать данный аппарат.
2. Чтобы установить и использовать данный аппарат, просим внимательно прочитать инструкцию.
3. Просим сохранять данную инструкцию для последующего использования.
4. Просим открыть упаковку и убедиться в целостности аппарата. В случае обнаружения недостатков, просим не эксплуатировать аппарат и проконсультироваться со специалистом.
5. В случае если Вы не используете прибор или отсутствует рядом с ним, просим выключать аппарат.
6. В случае поломки, просим вызвать эксперта. Также используйте только заводские запчасти в избежание поломки прибора.
7. Данный прибор пригоден только для коммерческого использования.
8. Не промывайте аппарат водой.
9. Периодически промывайте поверхность аппарата соответствующим способом, чтобы избежать коррозии и поломок.

Технические характеристики

Модель	Напряжени е, В	Мощность, кВт	Объем, л	Температура, °С	Габариты, мм
НУ -81	220	2,7	5,5	50-200	290*440*300
НУ -82			2*5,5		570*440*300
НУ -83			11		550*440*300
НУ -901		3,05	8,5		300*480*380
НУ -902			2*8,5		590*480*380
НУ -903		4,88	12,5		330*570*460
НУ -904			2*12,5		650*570*460

- Легко собирается.
- ТЭН изготовлен из высококачественной стали.
- Регулируемая температура нагревания.

Установка и обслуживание

Установка и эксплуатация должны производиться квалифицированным специалистом.

1. Установка
 - Установите аппарат в 10 см от стены. Также убедитесь, что стена состоит из огнеупорного материала.
 - Аппарат должен быть установлен в помещении с хорошей вентиляционной системой.

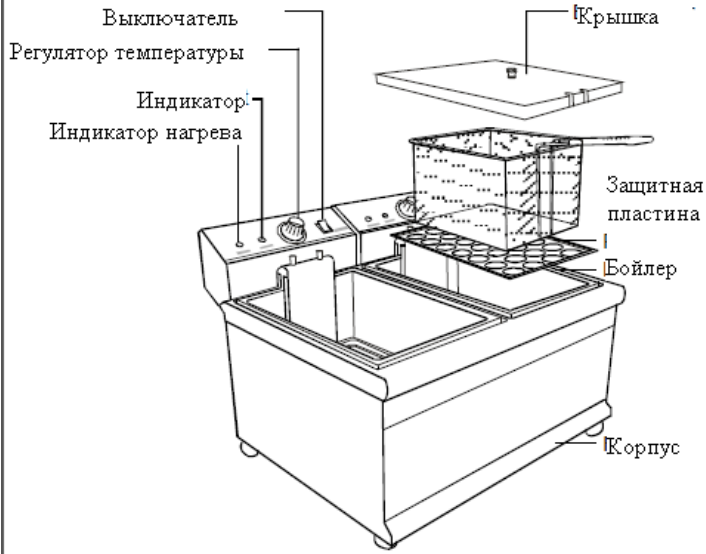
- Снимите защитную пленку с прибора.
 - Перед подключением убедитесь, что мощность и напряжение в помещении соответствуют техническим характеристикам аппарата.
 - Следует установить розетку, предохранитель рядом с аппаратом. Для упрощения задачи уберите все лишние предметы от прибора.
 - Убедитесь, что все подсоединено правильно.
- 2.
- Предупреждение
 - Выключайте аппарат после использования.
 - В случае обнаружения каких-либо неисправностей, выключите аппарат и вызовите квалифицированного специалиста.
- 3.
- обслуживание
- Техническое
 - Промойте варочную поверхность.
 - Если аппарат не использовался длительный период времени, смажьте его машинным маслом и просушите.
 - Промойте варочную поверхность теплой мыльной пеной, затем промойте водой (только ни в коем случае не используйте водный пистолет).
 - При мытье аппарата ни в коем случае не используйте моющие средства с абразивными материалами, т.к. это может послужить причиной коррозии.

- Не следует использовать коррозионные материалы для чистки поверхности под аппаратам.

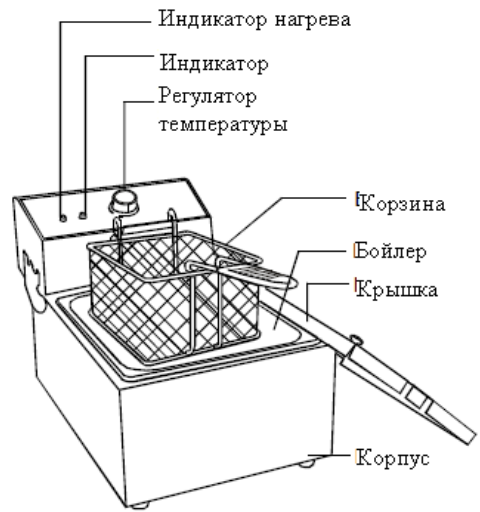
Эксплуатация

1. Перед началом работы протрите рабочую корзину , Тэн и все детали мягкой тканью.
2. Залейте в рабочую корзину фритюр. При минимальном уровне поверхность фритюра должна быть выше ТЭНа.
3. Опустите в ванну решетку.
4. Установите ручку регулятора температуры на «Выкл.». Подключите фритюрницу к электросети.
5. Установите ручку переключателя температуры на необходимую Вам температуру, например 175°C, не более чем через 15 минут прогрева фритюрница готова к работе.
6. Фритюрницу, приобретенную в холодное время, держите не менее 3-4 часов при комнатной температуре.

HY-90 Series

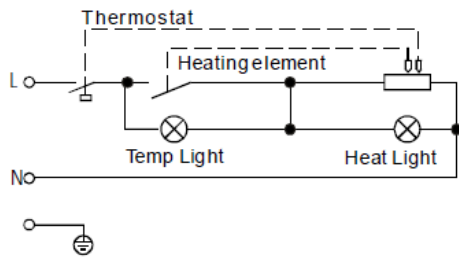


HY-80 Series

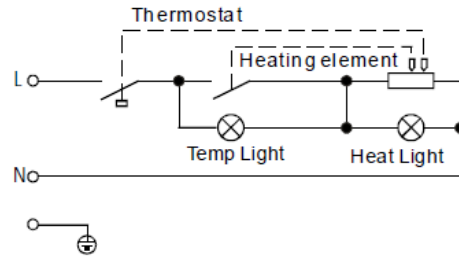


Электросхема

HY-81/82/83



HY-901/902



HY-903/904

