



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: картофеля, моркови и других овощей, 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 или 5)
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. Ширина подаваемого продукта не должна превышать ширину входного отверстия. После использования оборудования промойте его горячей водой и дайте высохнуть.

Для того, чтобы поменять ножи, отключите питание, снимите крышку, открутите гайку вместе с упорной пружиной. Потяните блок по горизонтали.

3. Безопасность

Для нарезки необходимо использовать мясо и рыбу без костей, овощи и другие продукты без твёрдых включений, чтобы предотвратить повреждение лезвий. 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