



# ПАСПОРТ

## МАРИНАТОР

**Модели: НКН-SP50Е, НКН-SP50VAC**



**EAC**

## Краткое вступление

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

! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и прекрасно подходит для массирования мяса, курицы, рыбы, овощей, фруктов в рассоле, смешивания салатов и соусов, смягчение свежего мяса. Значительно улучшает и усиливает потребительские свойства и структуру сырья, увеличивает выход готовой продукции.

### 1. Технические характеристики

| Модель                         | HKH-SP50E   | HKH-SP50VAC |
|--------------------------------|-------------|-------------|
| Мощность, кВт                  | 0,18        | 0,36        |
| Напряжение, В                  | 220         | 220         |
| Наличие функции вакуумирования | нет         | да          |
| Объём камеры, л                | 40          | 40          |
| Максимальная загрузка, кг      | 30          | 30          |
| Цикл работы, мин.              | 12          | 12          |
| Габариты, мм                   | 880x410x940 | 905x410x940 |
| Масса, кг                      | 59          | 75          |

### 2. Транспортировка

Бережно перевозите и переносите данное оборудование, избегая резких толчков и встрясок. Не следует хранить оборудование на открытом воздухе. Склад должен хорошо проветриваться. Запрещается переворачивать!

### 3. Установка

- Расположите маринатор на плоской и ровной поверхности. При его включении рабочий должен находиться на безопасном расстоянии не менее 30см от машины.
- Перед включением убедитесь, что ручка отсека бункера повернута, и бункер закрыт.
- Запрещено класть руки на бункер или открывать его до полной остановки.
- Подсоединение всех электрических компонентов должно быть надежным. Оборудование должно быть заземлено!
- Установка и подсоединение должно производиться квалифицированным инженером.

## 4. Эксплуатация

- Проверните кратковременным включением емкость в положение, когда кран и отсек для загрузки окажутся в верхней точке траектории вращения.
- Поверните ручку крышки на 90 градусов, положите ингредиенты в бункер и закройте крышку. Загрузка ингредиентов не должна превышать 80% от объема камеры.
- Для модели маринатора с функцией вакуумирования, подключите шланг к крану на камере и при закрытом кране включите вакуумный насос, медленно поворачивая ручку крана, откачайте воздух до разряжения согласно технологии. Затем закройте кран и отсоедините шланг.
- Включите питание и нажмите кнопку «START», машина начнет работать. Для остановки нажмите кнопку «STOP», или машина автоматически остановится через 12 минут.
- Проверните кратковременным включением емкость в положение, когда кран и отсек для загрузки окажутся в верхней точке траектории вращения.
- Для модели с функцией вакуумирования, откройте кран для напуска воздуха в камеру. Откройте крышку и достаньте получившийся продукт.
- Если необходимо настроить другое время маринования, обратитесь к сервисному инженеру для настройки таймера.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Строго следуйте инструкции и не допускайте попадания продуктов питания в систему вакуумирования через шланг, т.к. это может привести к выходу из строя вакуумного насоса.**

## 5. Очистка и обслуживание

- Перед обслуживанием убедитесь, что устройство отключено от сети питания.
- Не используйте влажные салфетки и агрессивные чистящие средства для очистки бункера.
- Запрещается распылять на устройство чистящие средства в виде спреев или из баллонов под давлением.
- Запрещается мыть электрические компоненты с помощью воды.