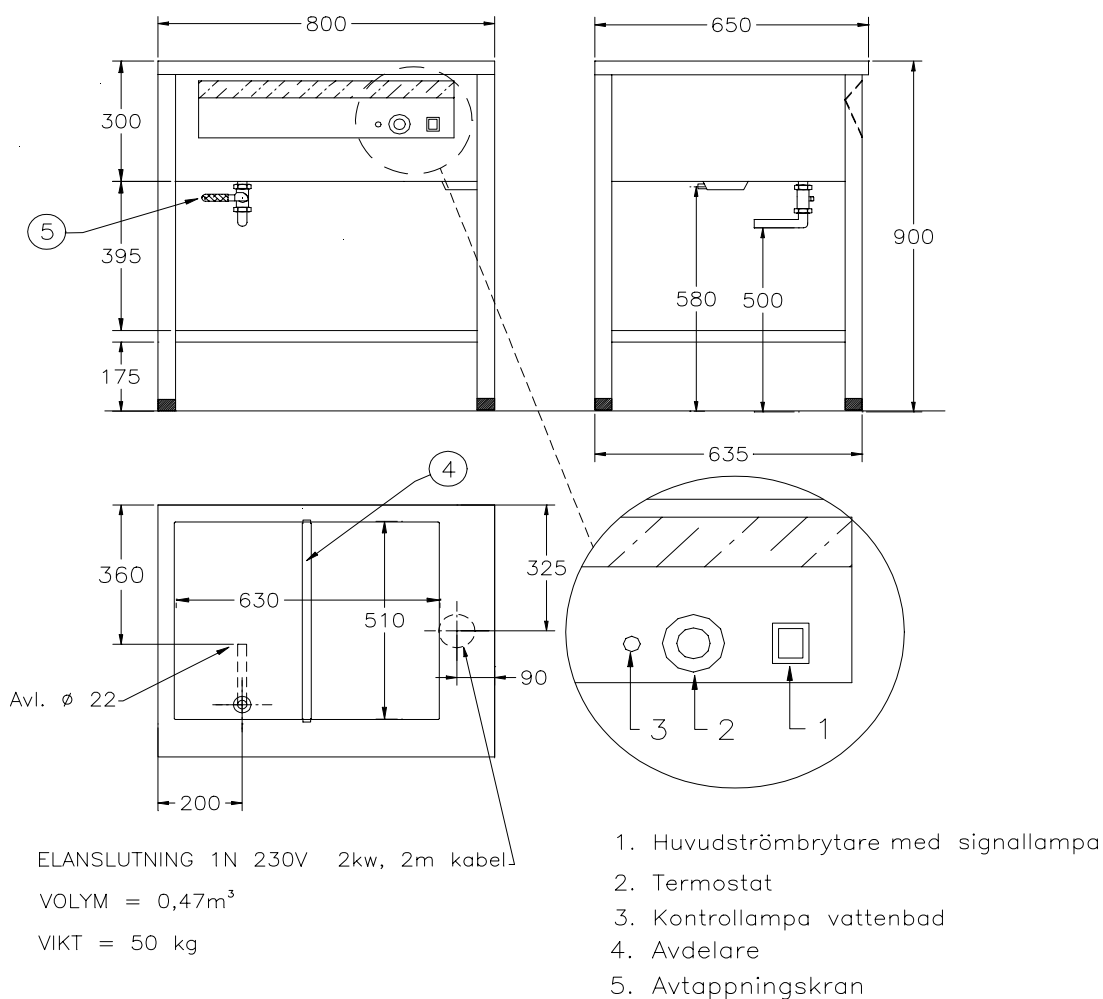


Vattenbad D1360 på stativ med hel brunn



För varmhållning av varm mat i gastronormkantiner vid 60 - 90°C
 Rymmer 2 st Gastronormkantiner 1/1 200, 1 st avdelare ingår
 Huvudströmbrytare
 Hög effekt, säkrar varmhållningen.
 Termostatreglerad värme
 Elementen placerade dolt under badets botten
 Avtappningskran, lutande botten för effektiv avrinning
 Infälld skyddad, panel
 Hög kvalitet, servicevänlig
 Rostfri konstruktion (alternativ finns)
 Olika storlekar finns, se prislistan.
 Tillbehör finns, exempelvis hjul se prislistan.



INSTALLATION OCH BRUKSANVISNING, FÖR PERSONER MED BEHÖRIG UTBILDNING INOM RESTAURANG & STORKÖK.

VATTENBAD

1. Transportskada :

Transportskada måste anmälas till transportföretaget inom 7 dagar, se fraktsedeln.

2. Användningsområde :

Värmeapparaten är konstruerad för att varmhålla uppvärmd mat (enligt lag minimum 60°C i maximalt 2 timmar).

3. Förberedelser :

Kontrollera att samtliga anslutningar för el, vatten och avlopp är korrekt utfört.

4. Uppställning - anslutning :

Placera in apparaten helt vågrätt, använd vattenpass. Mobila enheter placeras på plant underlag. Installationen skall utföras av en behörig elektriker enligt gällande föreskrifter.

5. Bruksanvisning :

Fyll i varmt eller kallt kranvatten i bassängen/ bassängerna före start, med minimum 3 cm djup vattennivå. För att minska avdunstning och värmeförlust, täck hela ytan med kantiner eller lock.

TORRKOKNING FÅR EJ SKE, botten förstörs vid upprepad torrkokning.

Om torrkokning skett, stäng av värmen och låt det SVALNA INNAN Ni fyller i nytt vatten. Trots att bassängen är av bästa rostfria kvalitet ska den varje dag tömmas och rengöras, annars finns risk för korrosion.

Om fläckar uppstår på botten ska dessa putsas bort med grov Scotch-Brite eller liknande.

Slå på strömbrytaren. Lampan tänds. Ställ in termostaten på önskad temperatur.

Vi rekommenderar 90°C. Signallampan vid respektive termostat slocknar när inställd temperatur är uppnådd, detta tar 30 - 60 minuter.

Vid s.k. hel brunn, för 2 eller fler 1/1 kantiner medföljer avdelare.

Vill Ni ställa behållare direkt i vattenbadet bör raster användas (finns som extra tillbehör).

6. Felsökning :

Apparaten fungerar inte :

Kontrollera inkommande ström inklusive säkringar. Se även punkt 5+9.

7. Iakttag varsamhet :

Apparaten får inte rengöras med högtryckstvätt.

8. Rengöring :

Ur hygiensynpunkt och för att förebygga driftstörningar är det viktigt med den dagliga rengöringen.

9. Garanti och teknisk service :

Denna produkt är försedd med 24 månaders garanti enligt Branschförbundet för Storköksleverantörers bestämmelser (B.F.S)

Garantireparationer får inte utföras utan vårt medgivande !

Vid driftstörning står vår tekniska service gärna till tjänst. Ange då vilken apparattyp, modell och fabriktionsnummer som gäller. Typskylt finns på apparatens front, tak eller rygg.

Garanti gäller ej förbrukningsartiklar såsom säkringar, lampor od.

Vid export omfattas garantin endast av fria reservdelar.

"instvb.doc"

Adress:

Telefon:

Telefax:

Org.nr:

Vat.nr:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

08-550 207 60

08-550 188 40

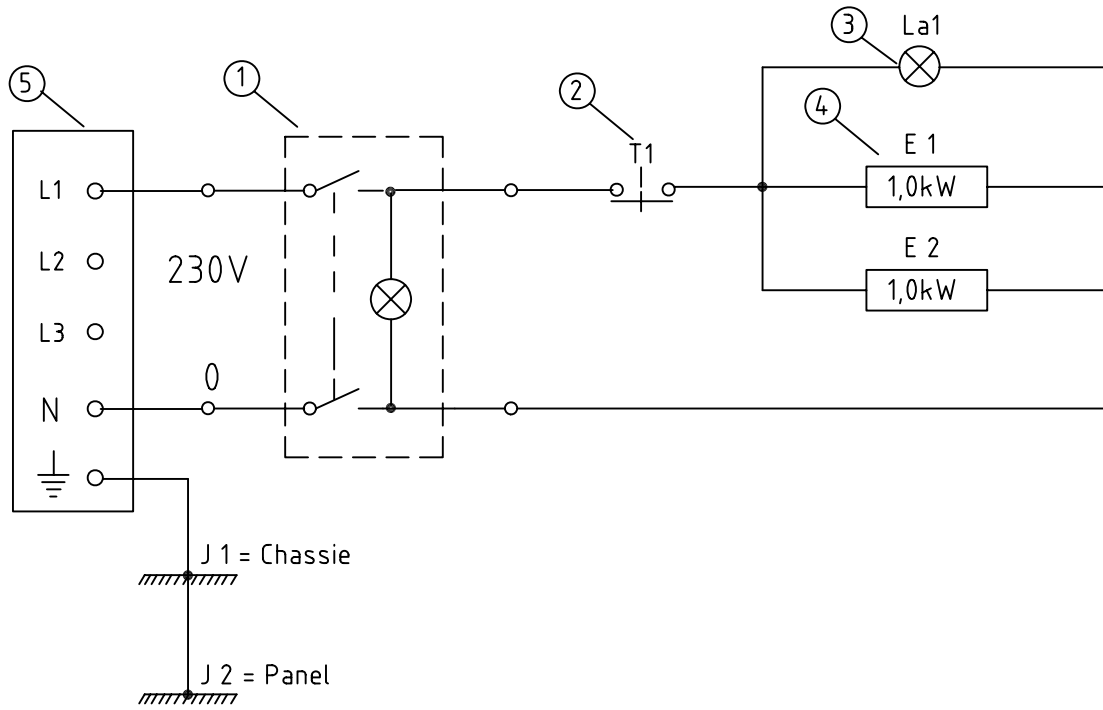
556481-1346

SE556481134601

E-Mail: info@gastroteknik.se

www.gastroteknik.se

230V 2,0kW



5	1	Kopplingsdosa 400V		153	5-polig					
4	2	Element 1000W / 230V		97	Vattenbad					
3	1	Lampa, signal 230V		19	orange					
2	1	Termostat		212	1-polig, 30-110°C					
1	1	Strömbrytare 230V		413	2-polig, med lampa					
Detalj-nr	Ant.	Benämning			Material		Mod.-nr		Anmärkning	
		Konstr.	Ritad	Kop	Konstr.	Stand.	Godk.	Skala		
			GE							Datum
D1360										06 05 08
										Ritnings-nr



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

2006-05-15

RESERVDELSLISTA TILL :

D1330-D1399 Vattenbad på stativ

Art.nr :	Benämning :
42	Kulventil AJ 3600 $\frac{3}{4}$
289	Vred till kulventil AJ 3600
372	Ställbar svart fot VL 30x30

(alla elkomponenter finns med på bifogat elschema)

"D1330-D1399.doc"

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

E-mail: info@gastroteknik.se

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

www.gastroteknik.se

Vat.nr:

SE556481134601