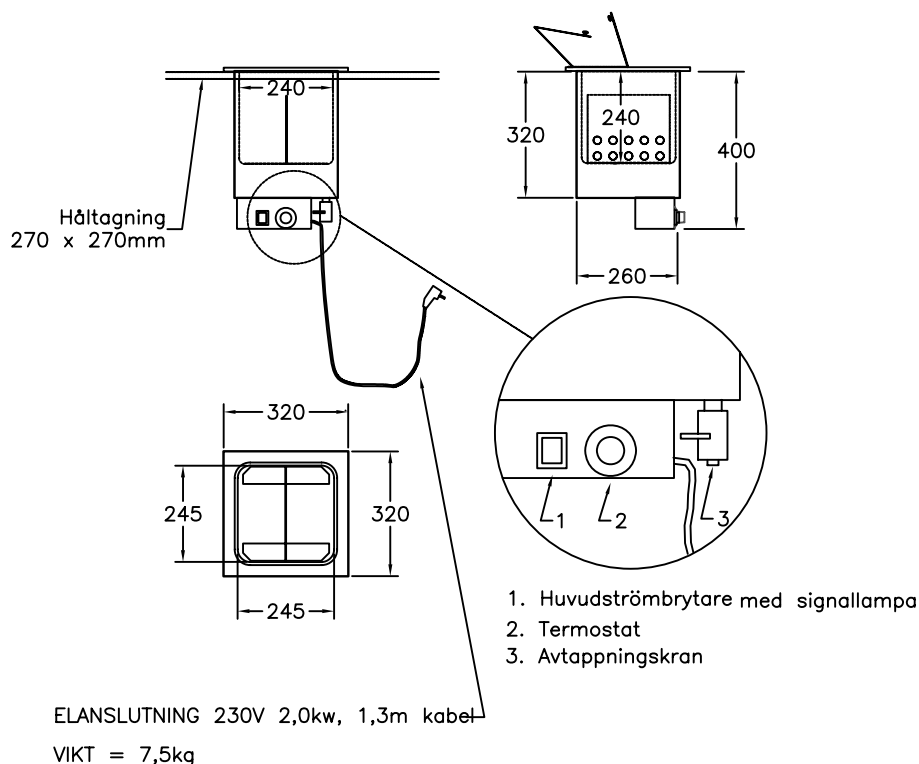


Korvvärmeri D14752

med ytterhållare och kantin i syrafast plåt

2,0kW



För varmhållning av korv vid 60-90°C
Syrafast ytterhållare
Syrafast kantin som rymmer 13 l
Huvudströmbrytare med signallampa
Termostatreglerad värme
Delat lock underlättar arbetet
Lös invändig avdelare för korv
Avtappningsventil 1/2 " utv. gänga
Rostfri konstruktion, Servicevänlig
Tillbehör finns se prislista



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

VÄRMERI FÖR KORV, BRÖD OCH MOS

1. Transportskada :
Transportskada måste anmälas till transportföretaget inom 7 dagar, se fraktsedeln.
2. Användningsområde :
Värmeapparaten är konstruerad för att värma upp och varmhålla kokt korv i ca 70° C (enligt lag minimum 60°C i maximalt 2 timmar). Korven placeras i en innerkantin med avskiljare som ger 2 fack.
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 :
Lyft ur innerkantin, fyll i ca 6 liter rent vatten, i både kanten och värmeriet. Vattnet ska alltid täcka elementet. Byt vatten varje dag.
Slå på strömbrytaren, lampan tänds. Ställ in termostaten på önskad temperatur. Vi rekommenderar 80° C. , detta tar 30 - 60 minuter.
Kokhet korv : Fyll innerkantin med korv och servera direkt.
Kall korv : Använd avskiljaren, fyll innerkantin med korv och vänta tills korven är varm (ca 30 min). Servera ur ena facket tills det är tomt och fyll denna med ny kall korv. Servera sedan varm korv ur det andra facket o.s.v. Proceduren upprepas sedan hela tiden. Håll locket stängt i möjligaste mån.
6. Felsökning :
Apparaten fungerar inte :
Kontrollera inkommande ström inklusive säkringar. Se även punkt 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 fabrikationsnummer som gäller. Typskylt finns på apparatens front, tak eller rygg.
Garanti gäller ej förbrukningsartiklar såsom säkringar, lampor od.
Garantin gäller ej vid oaktasamhet eller handhavandefel.
Vid export omfattas garantin endast av fria reservdelar.

insväko.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:

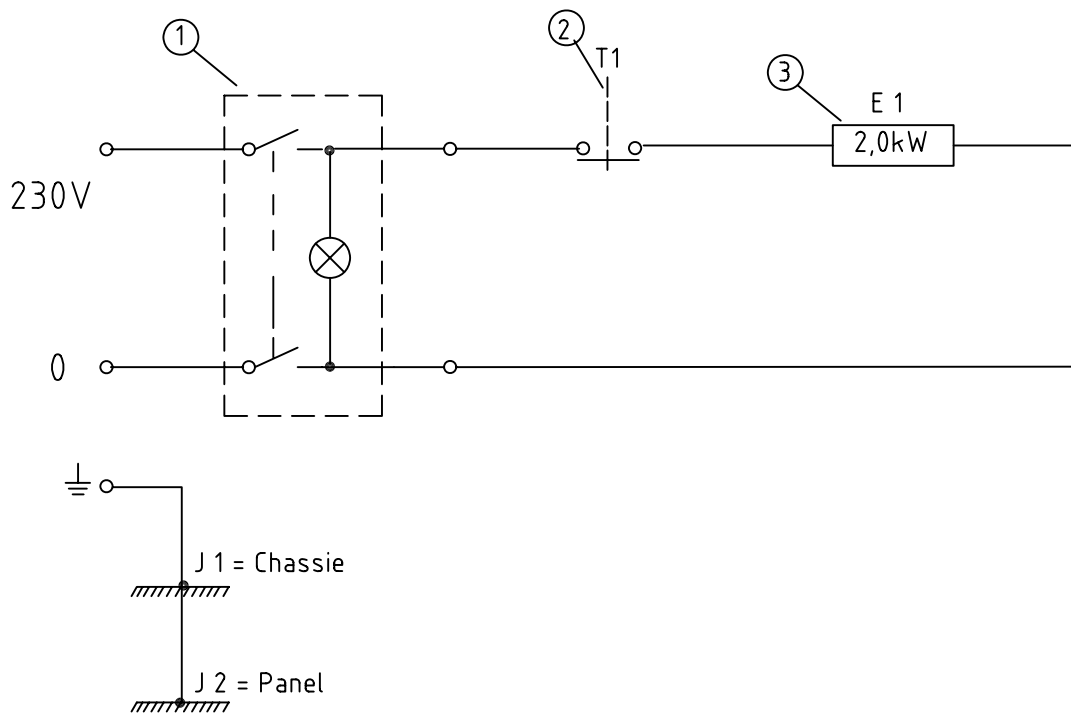
556481-1346

www.gastroteknik.se

Vat.nr:

SE556481134601

230V 2,0kW



3	1	Element 230V 2000W		E1	99					
2	1	Termostat		T1	319	1-polig, 30-93°C				
1	1	Strömbrytare 230V			413	2-polig, med lampa				
Detalj-nr	Ant.	Benämning			Material		Mod.-nr		Anmärkning	
		Konstr.	Ritad	Kop	Kontr.	Stand.	Godk.	Skala		
			GE						Datum 06 01 30	
		D14752							Ritnings-nr	

RESERVDELSLISTA TILL :

D 1470-D1480, Värmeri för korv, bröd eller mos

Art.nr :	Antal:	Benämning :
468	1	Plastknopp till lock
400	1	Kantin, syrafast
652	1	Avtappningskran/Ballofix 1/2" (Moralink)
D2152	1	Avdelare/avskiljare för korv

(alla elkomponenter finns med på bifogat elschema)

"D1475.doc"

<i>Adress:</i>	<i>Telefon:</i>	<i>Telefax:</i>	<i>Org.nr:</i>	<i>Bankgiro:</i>	<i>Postgiro:</i>
Gastro Teknik AB Brunnsängsvägen 26 152 42 Södertälje Sweden	Int. +46 08-550 207 60	Int. +46 08-550 188 40	556481-1346	5100-1907	833 06 98-5
	E-Mail: gastro.teknik@swipnet.se				



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

CE

**FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
KONFORMITÄTS - ERKLÄRUNG
DECLARATION OF CONFORMITY**

Datum / Date :

16 - 04 - 20

Tillverkare / Hersteller / Manufacturer :
Adress :

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
S-152 42 Södertälje
Schweden / Sweden

Försäkrar helt på eget ansvar att följande
produkter namn, typ, modell:
*Hiermit erklären wir in eigener Verantwortung,
dass die vorstehend aufgeführten Geräte mit den
unten genannten Richtlinien und Normen
übereinstimmen.*

Declare under our sole responsibility that the
product, name, type, model:

D14752 Korvvärmeri 2kW

NO: **00000**

Till vilken denna försäkran hör, uppfyller kraven i
följande standard eller annat normativa dokument.
Beteckning, årtal eller publiceringsdatum:
Angewandte harmonisierte Normen:
To which this declaration relates is in conformity
with the following standard or other normative document.
Designation or number year or dates of issue:

EN 60 335-1:12
EN 60 335-2-49:03

Och följer följande direktivs bestämmelser:
Gemäss:
And in conformity with orders of following directive:

LVD 2014/35/EU
EMC Direktiv 2014/30/EU

Ort, Datum / Place, Date :

Södertälje **2017-10-19**

Bemyndigad persons namn, namnteckning och befattning:
Name, unterschift, position an verantwortlich person:
Name, signature and title of authorized person:

Mattias Adolfsson

Mattias Adolfsson, Production Manager

forsakr CE.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