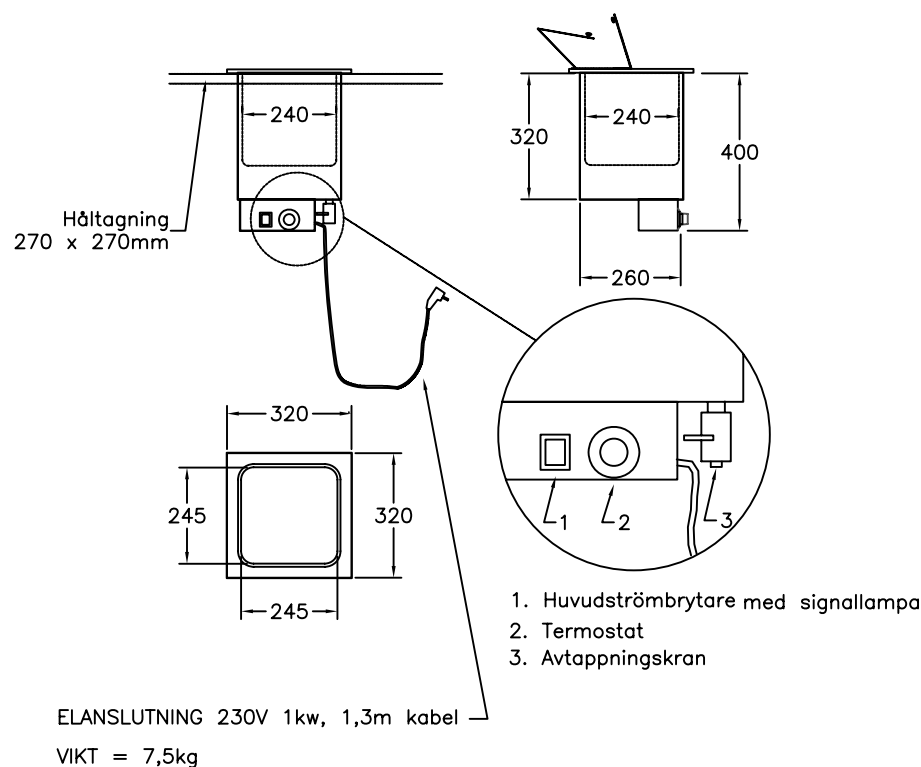


# Mosvärmeri D1480

med ytterhållare och kantin i syrafast plåt  
kan även användas till kebab, gyros mm



För varmhållning av mos vid 60-90°C  
Syrafast ytterhållare  
Syrafast kantin som rymmer 13 l  
Huvudströmbrytare med signallampa  
Termostatreglerad värme  
Delat lock underlättar arbetet  
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 oaktamhet 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](mailto:info@gastroteknik.se)

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

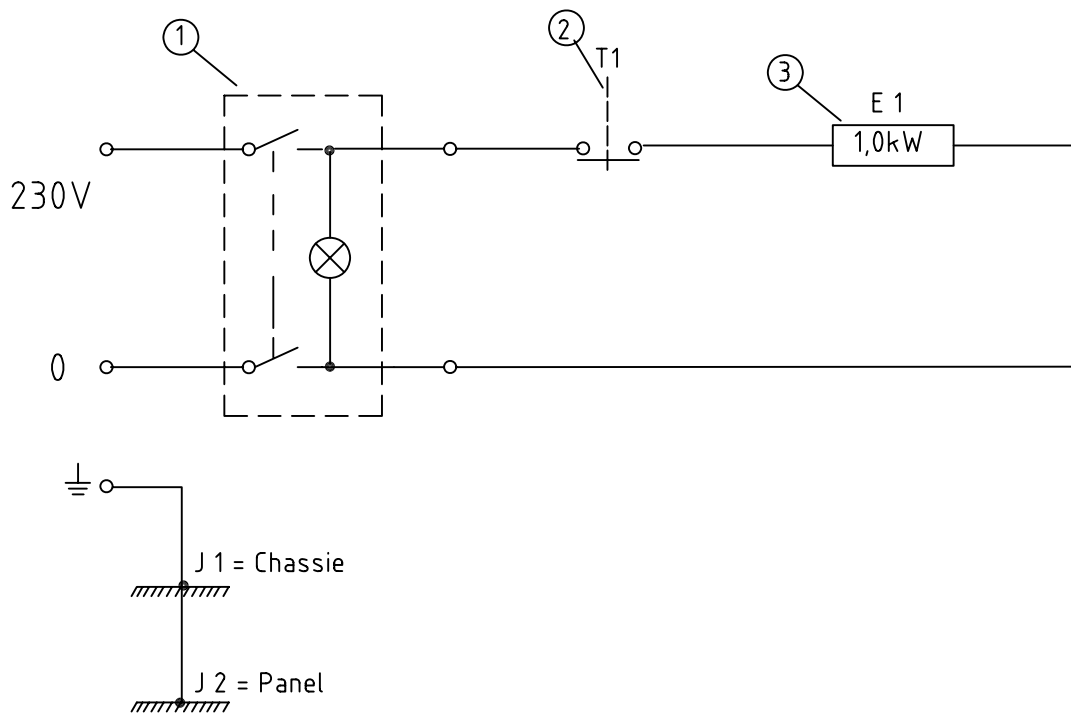
556481-1346

[www.gastroteknik.se](http://www.gastroteknik.se)

Vat.nr:

SE556481134601

230V 1,0kW



3	1	Element 230V 1000W		E1	399						
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		
		D1470-75-80						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:

***D1480 Värmeri för mos mm***  
.....  
.....

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

\*forsäkr CE.doc\*

Adress:

Gastro Teknik AB  
Brunnsängsvägen 26  
152 42 Södertälje  
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

E-Mail: [info@gastroteknik.se](mailto:info@gastroteknik.se)

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

[www.gastroteknik.se](http://www.gastroteknik.se)

VAT.nr:

SE556481134601