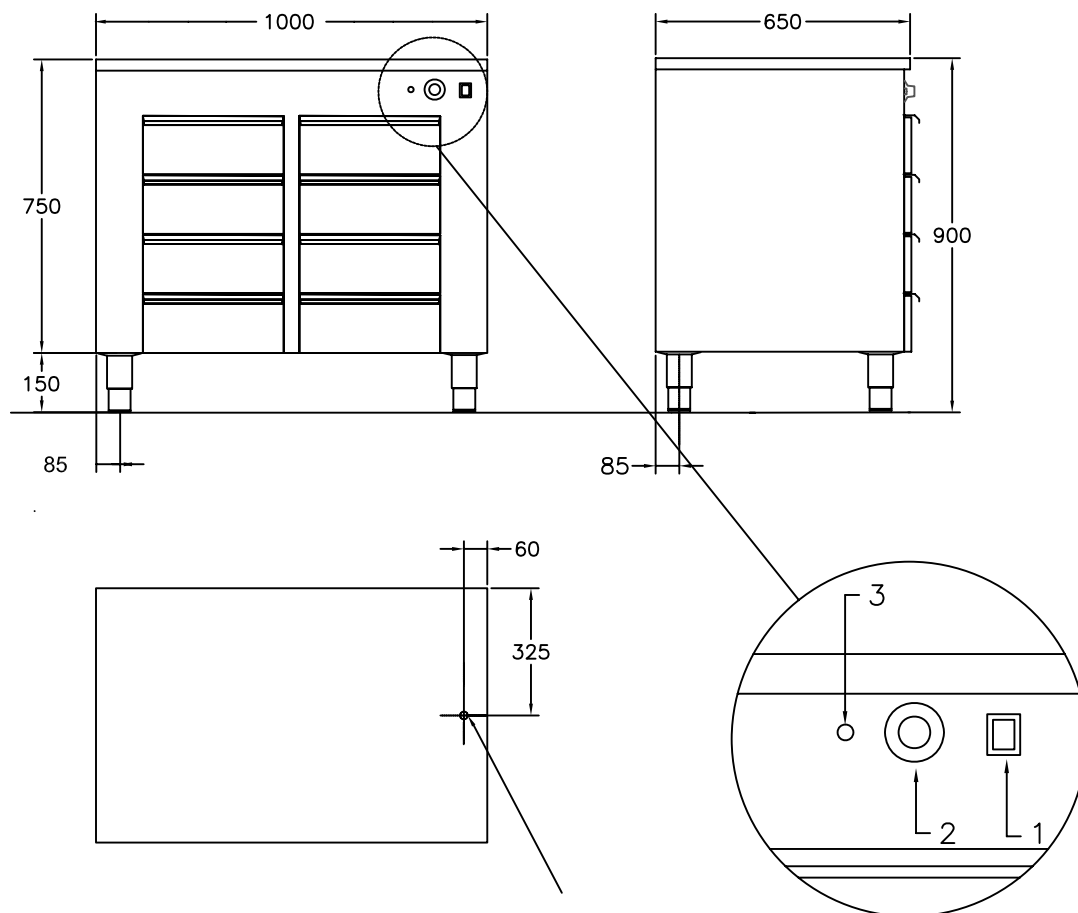


# Värmehurts D1571

med 8 lådor för 1/1 100 mm kantin



ELANSLUTNING 230V 1,5kW, 2,5m kabel

VIKT = 80 kg

1. Huvudströmbrytare med signallampa
2. Termostat draglådor
3. Kontrollampa draglådor

För varmhållning av mat i gastronormkantiner vid 60-90°C  
 Draglådor på rostfria expansionsbeslag som rymmer 8 st kantiner 1/1 100  
 Huvudströmbrytare  
 Termostatreglerad värme av lådorna  
 Elementen placerade under lådorna  
 Rostfri konstruktion, Servicevänlig  
 Olika storlekar finns, se prislista  
 Tillbehör finns, exempelvis hjul, se prislista



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

### **VÄRMESKÅP, VÄRMDA LÅDOR.**

1. Transportskada :

Transportskada måste anmälas till transportföretaget inom 7 dagar, se fraktsedeln.  
Om det är en synlig skada så ska detta omgående noteras på fraktsedeln vid mottagandet/signering av frakt.

2. Användningsområde :

Värmeapparaten är konstruerad för att varmhålla uppvärmd mat.(Minimum 60°C ).

3. 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.

4. **Bruksanvisning värmeskåp/värmda draglådor:**

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

Vi rekommenderar cirka 70°C. Signallampan vid resp. termostat slocknar när inställd temperatur är uppnådd, detta tar cirka 30 - 60 minuter. Det blir samma temperatur i hela skåpet, ställ därför inte in onödigt hög värme då det kan medföra uttorkning.

Maten placeras lämpligast mitt i skåpet. Använd nedre hyllan, dvs. skyddsplåt över element, endast om full kapacitet behöver nyttjas, annars kan maten brännas fast i botten på denna kanti.

Graderingen på termostaten är endast ett riktvärde. Prova er fram till vilken temperatur/inställning som passar just ert nyttjande.

*Viktigt ! Börja nerifrån när Ni plockar ut maten. Håll dörr / draglåda stängd i möjligaste mån.*

5. Rengöring:

Ur hygiensynpunkt och för att förebygga driftstörningar är det viktigt med den dagliga rengöringen. **Enhetsen får inte rengöras med högtryckstvätt eller överspolas med slang.**  
Lämna aldrig kvar vatten i botten på värmeskåpet under elementskydden då detta kan ge skador på elementen. Vi rekommenderar att man använder en lätt fuktad trasa samt skonsamt rengöringsmedel.

6. Felsökning :

Apparaten fungerar inte:

Kontrollera inkommande ström inklusive säkringar.

Apparaten fungerar, men blir inte varm: Är termostaten rätt inställd?

7. Garanti och teknisk service :

Denna produkt är försedd med 24 månaders garanti.

*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.

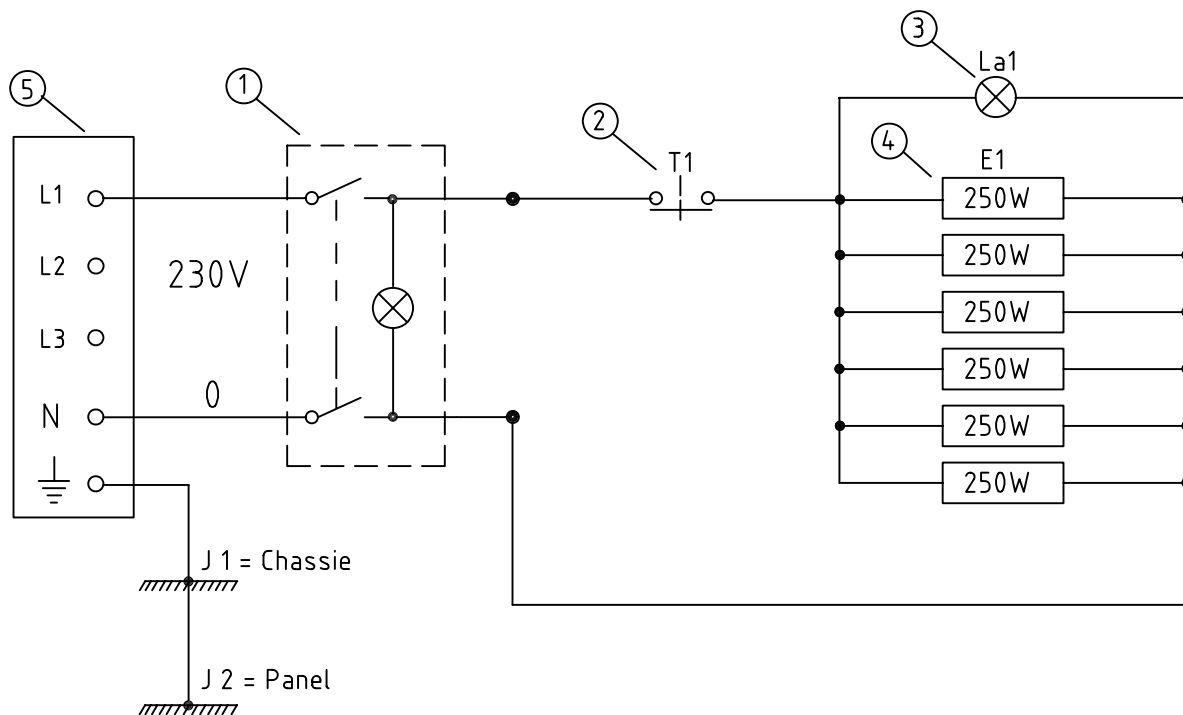
Typskylt finns på apparatens front, tak eller rygg.

Garanti gäller ej förbrukningsartiklar såsom säkringar, lampor o.d.

Garantin gäller ej vid oaktsamhet eller handhavandefel.

Vid export omfattas garantin endast av fria reservdelar.

230V 1,5kW



5	1	Kopplingsdosa 400V		153	5-polig					
4	6	Element 250W / 230V		E1	96	Draglådor				
3	1	Lampa, signal 230V		La1	19	orange				
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	
		D1520							11 03 08	
									Ritnings-nr	



**GASTRO  
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök  
Specialitet värmeenheter*

2017-09-12

## RESERVDELSLISTA TILL :

D1501 – D1599, Värmehurts

Art.nr :	Benämning :
168	Rostfri fot, ställbar 120-180 mm.
203	Expansionsbeslag RF AC-55 längd 550 mm. par med hål. Draglådor inkl handtag, egen tillverkning.

(alla elkomponenter finns med på bifogat elschema)

"D1501-D1599"

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



**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:

**D1571 Värmehurts**  
.....  
.....

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 **2017-10-10**

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:

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