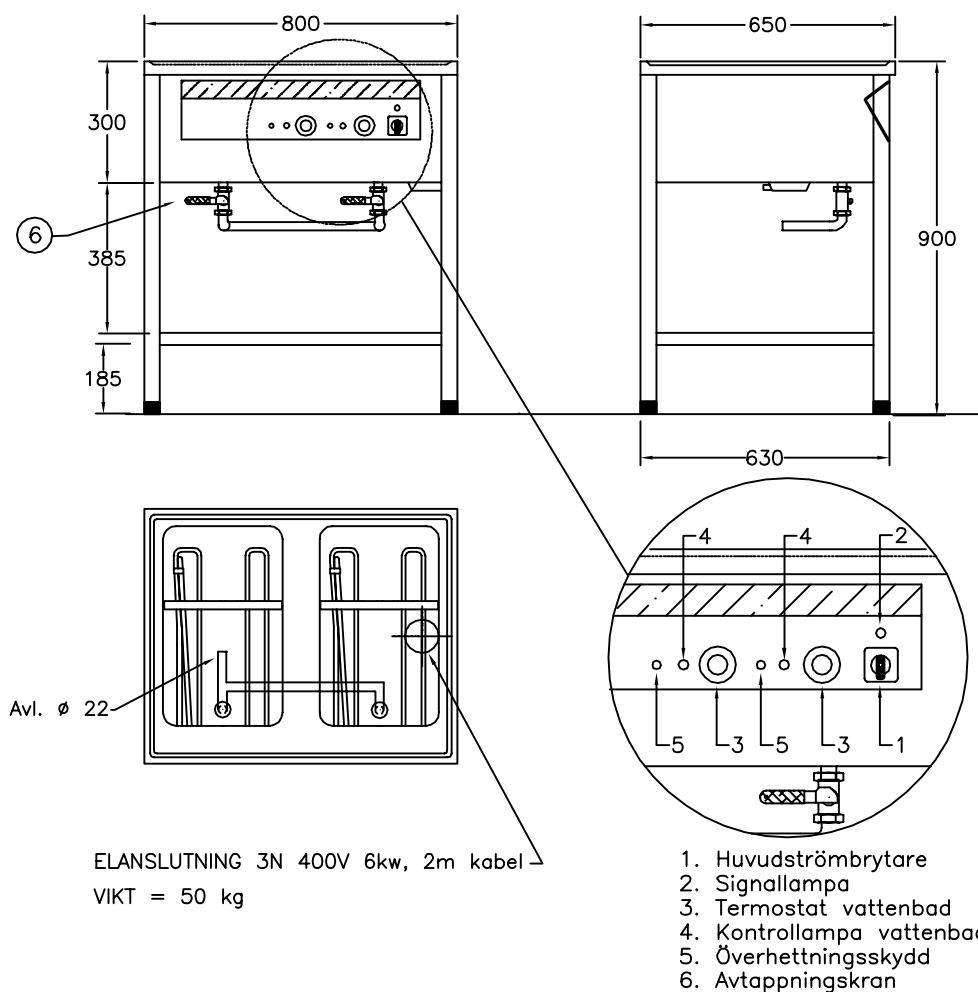


Kokeri D1420

på stativ med 2 brunnar

6,0kW



För kokning av t.ex. Potatis och Grönsaker i gastronormkantiner kan även användas för varmhållning

Rymmer 2 st gastronormkantin

Slät rostfri underhylla

Huvudströmbrytare

Termostatreglerad värme, med överhettningsskydd

Elementen placerade invändigt 30mm över botten

detta är både effektivt och driftsäkert

Toppskiva med vulst runtom

Avtappningsventil, lutande botten för effektiv avrinning

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.

KOKERI,

1. Leveransk kontroll/transportskada:

Personen som tar emot gods/leverans ansvarar för att en leveransk kontroll utförs innan transportören lämnar platsen. Godset måste kontrolleras direkt oavsett emballage samt kontrollera att antal kolli och produkt överensstämmer med följesedel samt fraktsedel. Vid konstaterat fel eller transportskada så skall detta noteras på fraktsedeln och chauffören för transportören ska skriva sin namnteckning samt bilnummer eller registreringsnummer. Personen som utför kontrollen ska behålla en kopia på den noterade transportsedeln.

Om detta inte utförs så kan vi inte hantera en reklamation jämt emot transportören då de anser att de har lämnat en fullgod leverans.

Dolda transportskador måste anmälas inom 24 timmar, allt emballage ska sparas.

Har skadan inte anmälts inom 24 timmar så är det inte möjligt att få ersättning för dold skada.

Vid reklamerad transport får produkten under inga omständigheter användas/brukas.

2. Användningsområde:

Kokeriet är konstruerat för kokning av t.ex. potatis och grönsaker men kan även användas för varmhållning.

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. Felsökning:

Apparaten fungerar inte:

Kontrollera inkommande ström inklusive säkringar.

Apparaten fungerar, men blir inte varm:

Är termostaten rätt inställd? Återställ överhettningsskyddet, detta kan lösa ut p.g.a. eftervärme.

Värmen slutar fungera:

Troligtvis har överhettningsskyddet löst ut. Detta sker om temperaturen överstiger 100°C .

För återställning av överhettningsskydd:

Vänta några minuter och tryck sen in knappen på panelen.

5. Bruksanvisning:

Fyll i cirka 10 liter vatten. Slå på strömbrytaren. Lampan tänds.

Vid kokning ställ termostat på cirka 100° C. Vid varmhållning ställ termostat på cirka 70-80° C.

Använd perforerade kantiner. Se till att locket täcker hela brunnen. Uppkokningen tar cirka 20 minuter. Koftiden är sedan beroende på mängd och råvaror (potatis 10 kg cirka 30 min). Undvik torrkokning.

Skulle detta ske bryter överhettningsskyddet. Denna har manuell återställning. Vänta cirka 5 minuter tryck sedan på knappen.

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

E-Mail: info@gastroteknik.se

Org.nr:

556481-1346

www.gastroteknik.se

Vat.nr:

SE556481134601



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

6. Rengöring:

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

Efter avslutad kokning, slå av strömbrytaren och vänta några minuter innan vattnet töms ur. Trots att bassängen är av bra rostfria kvalitet ska den varje dag tömmas och rengöras, annars finns risk för korrosion.

Använd en lämplig mängd skonsamt diskmedel/rengöringsmedel samt en vanlig diskborste för att rengöra sidor, botten samt element i bassängen. Avsluta med att skölja ur med rent vatten.

Om fläckar av kalk/salt uppstår på botten ska dessa putsas bort med Scotch-Brite eller liknande. Låt kokeriet stå tomt och torrt när det inte används.

Apparaten får inte rengöras med högtryckstvätt eller överspolas med slang.

7. 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.

Typskylten finns på apparatens front, tak eller rygg.

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

Garantin gäller inte vid oaktsamhet eller handhavandefel.

Vid export omfattas garantin endast av fria reservdelar.

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

E-Mail: info@gastroteknik.se

Org.nr:

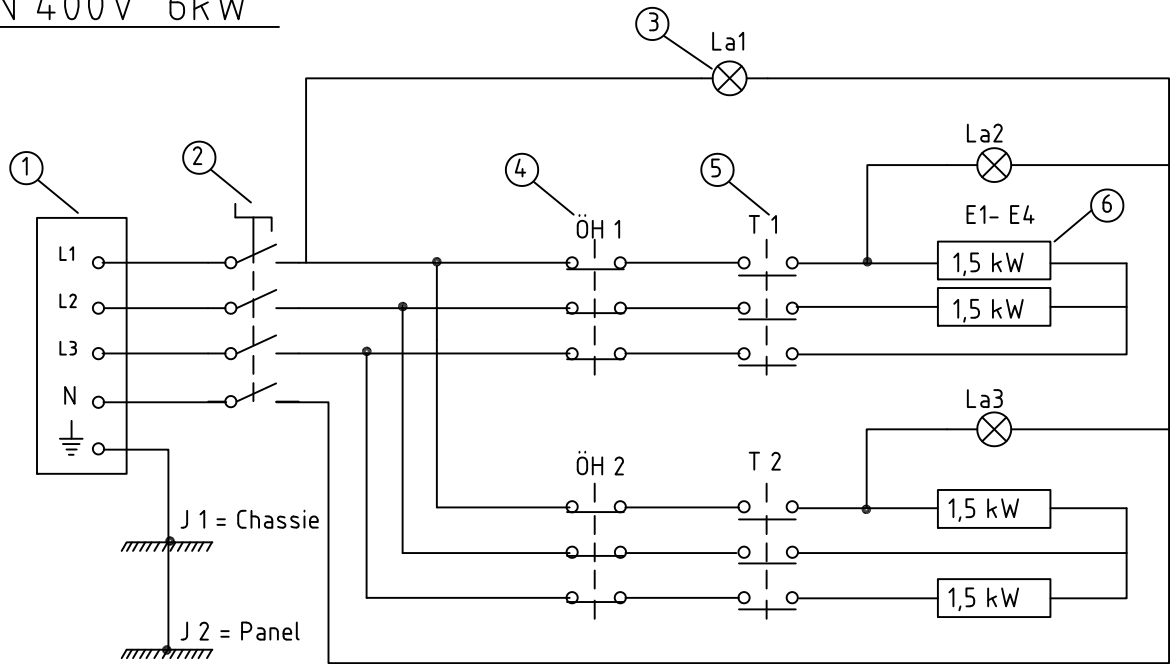
556481-1346

www.gastroteknik.se

Vat.nr:

SE556481134601

3N 400V 6kW



6	4	Element 1,5kw / 400V	E1 - E4	247						
5	2	Termostat 3-polig 400V	T1 - T2	228	110°C					
4	2	Överhettningsskydd	ÖH1 - ÖH2	230	3-polig, 130°C					
3	3	Lampa, signal 230V	La1 - La3	20	orange					
2	1	Strömbrytare 400V 16A		642	4-polig					
1	1	Kopplingsdosa 400V		153	5-polig					
Detalj-nr	Ant.	Benämning			Material		Mod.-nr		Anmärkning	
		Konstr.	Ritad	Kop	Konstr.	Stand.	Godk.	Skala		
			GE							
D1420									Datum	06 01 27
									Ritnings-nr	



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

2022-01-18

RESERVDELSLISTA TILL:

D1410-D1499 Kokeri

Art.nr:	Benämning:
42	Kulventil AT 3600 $\frac{3}{4}$
289	Vred till kulventil AT 3600
29	Ställbar fot, svart VJ 40x40 mm
662	Sil vid avlopp

(alla elkomponenter finns med på bifogat elschema)

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

Int. +46
08-550 207 60

E-Mail: info@gastroteknik.se

Org.nr:

556481-1346

www.gastroteknik.se

Bankgiro:

5100-1907



**GASTRO
TEKNIK AB**

*Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter*

CE

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

Datum / Date :

2022 - 01 - 11

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.*

Art: D1420

No:

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

Till vilken denna försäkran hör, uppfyller kraven i
följande standard eller annat normativa dokument.

Beteckning, årtal eller publiceringsdatum:

EN 60 335-1:12

Angewandte harmonisierte Normen:

EN 60 335-2-49:03

To which this declaration relates is in conformity
with the following standard or other normative document.

Designation or number year or dates of issue:

Och följer följande direktivs bestämmelser:

Gemäss:

LVD 2014/35/EU

And in conformity with orders of following directive:

EMC Direktiv 2014/30/EU

Ort, Datum / Place, Date :

Södertälje 2022-01-25

Bemyndigad persons namn, namnteckning och befattning:

Name, unterschift, position an verantwortlich person:

Name, signature and title of authorized person:

Mattias Adolfsson, Production Manager

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

E-Mail: info@gastroteknik.se

Org.nr:

556481-1346

www.gastroteknik.se

VAT.nr:

SE556481134601