



## ХЛІБОРІЗКА Gastromix SH-31

### ❖ ОПИС

Даний апарат розроблений з метою досягнення високих експлуатаційних характеристик, є новим типом машин; має ергономічний та компактний дизайн, відрізняється простотою у використанні, а також високою надійністю.

Модель SH-31 призначена для нарізки хліба (пирогів) скибочками, ідеальна для застосування у готелях, а також на підприємствах громадського харчування.

Хліборізка нарізає хліб довгастої форми типу «батон» та «кейк» з довжиною до 380 мм та шириною до 160 мм однаковими по товщині скибочками 12 мм.

### ❖ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | Напруга | Потужність | Кіл-ть ломтиків | Товщина ломтика | Довжина хліба | Габарити          | Вага нетто |
|--------|---------|------------|-----------------|-----------------|---------------|-------------------|------------|
| SH-31  | 220В    | 0,55 кВт   | 32 шт.          | 12 мм           | 380 мм        | 800*690*840<br>мм | 45 кг      |

### ❖ РОБОТА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед використанням переконайтеся, що робоча напруга машини відповідає (див. технічні характеристики) напрузі вашої мережі. Підключення машини має здійснюватись штепсельною вилкою із заземленням.
2. Для нарізки хліба скибочками відрегулюйте величину подачі та положення притискної пластини за висотою хліба. Натиск на попередній виріб, у процесі роботи, здійснюється наступним, тому – ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ здійснювати натиск рукою або сторонніми предметами з метою вашої безпеки. Час нарізки останнього виробу (під власною вагою) незначно збільшується, якщо порівнювати із загальним процесом безперервної подачі хліба.
3. Після використання необхідно очистити машину, вилучивши залишки продукту.
4. Іноді необхідно змащувати підшипник і штир повзунка шляхом нанесення невеликої кількості рідкої олії або консистентного мастила.
5. Забороняється використовувати машину для різання фруктів або інших твердих продуктів.
6. Усі дії щодо обслуговування або заміни частин повинні виконуватися кваліфікованим персоналом.