



ПАСПОРТ

ФРИЗЕР

ДЛЯ ЖАРЕНОГО МОРОЖЕНОГО

Модель: HKN-FIC10



Спасибо, что Вы выбрали продукт нашей торговой марки. Для обеспечения безопасности и максимального срока эксплуатации устройства, пожалуйста, прочитайте данное руководство. Настоятельно рекомендуем сохранять его весь срок эксплуатации изделия.

1. Назначение

Фризеры для жареного мороженого Hurakan позволяют легко и просто готовить «жареные» роллы вкуснейшего и диковинного десерта. Они прекрасно подходят для мест праздничного скопления людей, торговых центров и ярмарочных площадок.

2. Технические характеристики

Модель	HKN-FIC10
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1,3
Диаметр поверхности, мм	360
Холодильный агент	R404A
Размеры, мм	520x520x700
Масса, кг	25

3. Установка

3.1 Подключение к сети электропитания должно производиться квалифицированным инженером с соблюдением всех норм безопасности.

3.2 Необходимо установить устройство на плоской и твердой поверхности.

3.3 Следует расположить устройство таким образом, чтобы обеспечить эффективный отвод тепла и предотвратить воздействие на него источников тепла. Расстояние от корпуса устройства до стены (или ближайшего препятствия) должно составлять не менее 100 мм.

3.4 Не следует размещать устройство в местах с большим количеством пыли.

3.5 Место установки устройства следует поддерживать в чистоте.

3.6 Необходимо убедиться в том, что параметры местной электросети соответствуют характеристикам устройства.

3.7 Следует подключить шнур питания к розетке и убедиться в том, что система надежно заземлена.

4. Инструкция по использованию

1. Подготовленная масса мороженого наносится на поверхность фризера.
2. С помощью специальной лопатки масса выравнивается по всей охлаждаемой поверхности, чтобы достичь равномерного распределения.
3. После того, как мороженое застыло, с помощью той же лопатки, поступательными движениями, полоски мороженого сворачиваются в роллы (см. рисунок ниже).
4. Полученные роллы раскладываются в праздничную упаковку и украшаются топпингами.
5. После этого продукт готов к реализации.



5. Уход и обслуживание

5.1 Устройство всегда должно поддерживаться в чистом состоянии и обслуживаться квалифицированным персоналом.

5.2 Каждый раз, завершая работу с фризером, необходимо его тщательно вымыть и высушить.