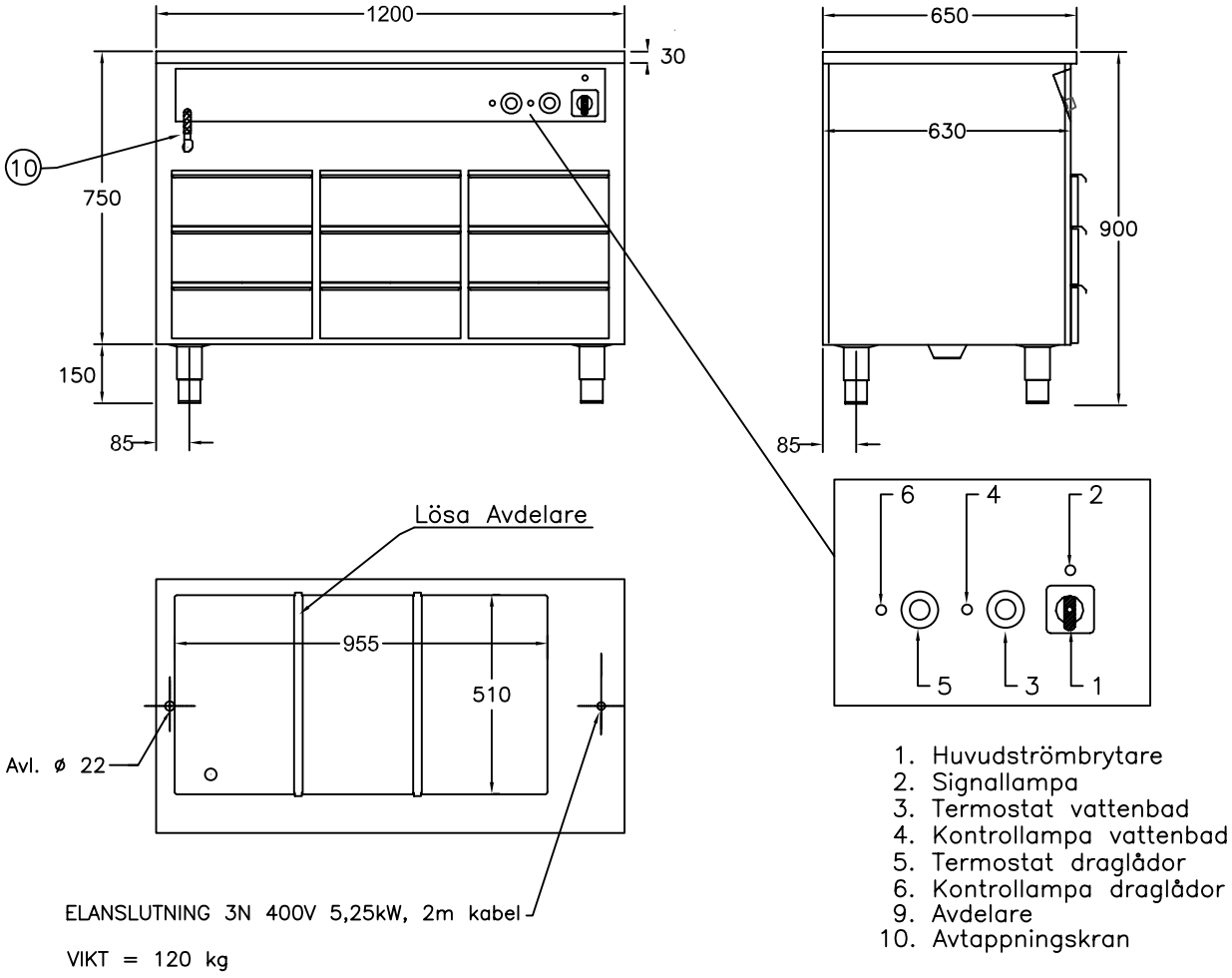
Värmeri D1210

Vattenbad med hel brunn
9 st värmda draglådor



1. Huvudströmbrytare
2. Signallampa
3. Termostat vattenbad
4. Kontrollampa vattenbad
5. Termostat draglådor
6. Kontrollampa draglådor
9. Avdelare
10. Avtappningskran

För varmhållning av varm mat i gastronormkantiner vid 60-90°C
Vattenbadet rymmer 3 st GN 1/1 200 kantiner, 2 st lösa avdelare
Draglådor på rostfria expantionsbeslag som rymmer 6 st GN 1/1 100, 3st GN 1/1 65
Huvudströmbrytare
Termostatreglerad värme, separat reglering av vattenbad och lådor
Elementen i badet är dolt placerade
Avtappningsventil, lutande botten för effektiv avrinning
Rostfri konstruktion, Servicevänlig
Olika storlekar finns, se prislista
Tillbehör finns, exempelvis hjul. se prislista

Vi förbehåller oss rätten till konstrutionsändringar

GASTRO TEKNIK AB

Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter

2017-09-12

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

VATTENBAD, 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 60ºC).

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 vattenbad**:

   Fyll i varmt eller kallt kranvatten i bassängen / bassängerna före start, med minimum 3 cm djup vattennivå. För att minska avdunstning och värmeförlust, täck hela ytan med kantiner eller lock.
   TORRKOKNING FÅR EJ SKE, botten förstörs vid upprepad torrkokning. Om torrkokning skett, stäng av värmen och låt det SVALNA INNNAN Ni fyller i nytt vatten.
   Trots att bassängen är av bästa rostfria kvalitet ska den varje dag tömmas och rengöras, annars finns risk för korrosion.
   Om fläckar uppstår på botten ska dessa putsas bort med grov Scotch-Brite eller liknande.
   Slå på strömbrytaren. Lampan tänds. Ställ in termostaten på önskad temperatur.
   Vi rekommenderar cirka 90°C i vattenbad. Signallampan vid respektive termostat slocknar när inställd temperatur är uppnådd, detta tar cirka 30 - 60 minuter.
   Graderingen på termostaten är endast ett riktvärde. Prova er fram till vilken temperatur/inställning som passar just ert nyttjande.
   Vid s.k. hel brunn, för 2 eller fler 1/1 kantiner medföljer avdelare.
   Vill Ni ställa behållare direkt i vattenbadet bör raster användas (finns som extra tillbehör).

Bruksanvisning värmeskåp/värmda draglådor:

   Slå på strömbrytaren. Lampan tänds. Ställ in termostaten på önskad temperatur.
   Vi rekommenderar cirka 70ºC. 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 kantin.
   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**. Enheten 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.

Adress:	*Telefon:*	*Telefax:*	*Org.nr:*	*Vat.nr:*
Gastro Teknik AB Brunnsängsvägen 26 152 42 Södertälje Sweden	08-550 207 60 E-Mail: info@gastroteknik.se	08-550 188 40	556481-1346 www.gastroteknik.se	SE556481134601

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 :

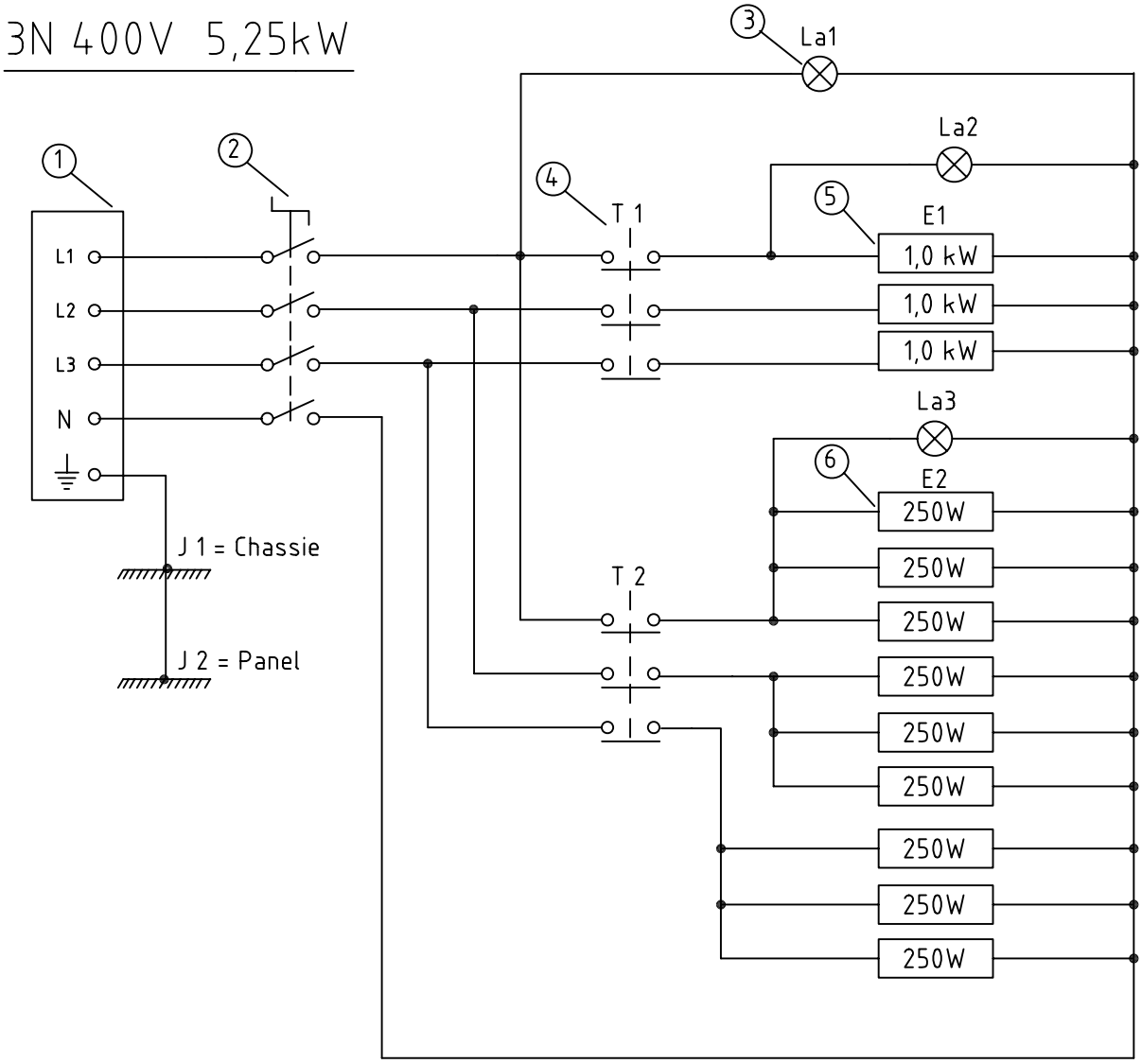
Denna produkt är försedd med 24 månaders garanti.
Garantireparationer får inte utföras utan vårt medgivande !
Vid driftstörning står vår tekniska service gärna till tjänst. Ange då vilken apparattyp, modell och fabrikationsnummer som gäller.
Typskylt finns på apparatens front, tak eller rygg.
Garanti gäller ej förbrukningsartiklar såsom säkringar, lampor o.d.
Garantin gäller ej vid oaktsamhet eller handhavandefel.
Vid export omfattas garantin endast av fria reservdelar.

"insvbvv.doc"

Adress:	*Telefon:*	*Telefax:*	*Org.nr:*	*Vat.nr:*
Gastro Teknik AB Brunnsängsvägen 26 152 42 Södertälje Sweden	08-550 207 60 E-Mail: info@gastroteknik.se	08-550 188 40	556481-1346 www.gastroteknik.se	SE556481134601

GASTRO TEKNIK AB Brunnsängsvägen 26 152 42 Södertälje Tel 08-550 20760

3N 400V 5,25kW



Detalj-nr	Ant.	Benämning	Material	Mod.-nr	Anmärkning
6	3	Element250w /230V	E2	96	Draglådor
5	3	Element 1000w / 230V	E1	97	Vattenbad
4	2	Termostat 3-polig 230V	T1-T2	228	30 -110°C
3	3	Lampa, signal 230V	La1 -La3	19	orange
2	1	Strömbrytare 400V 16A		642	4-polig
1	1	Kopplingsdosa 400V		153	5-polig

Konstr.	Ritad	Kop	Kontr.	Stand.	Godk.	Skala
	GE					

D1210

Datum 11 03 07

Ritnings-nr

GASTRO TEKNIK AB

Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter

åååå-10-18

RESERVDELSLISTA TILL :

D 1165-D1299 Värmeri med draglådor

Art.nr :	Benämning :
203	expansionsbeslag, längd 550mm.
168	skåpfot
42	kulventil ¾ ” med vred
661	klämkoppling vid kulventil
663	kopparrör Ø22 vid avlopp
662	sil vid avlopp

(alla elkomponenter finns med på bifogat elschema)

”D1165.doc”

Adress:	*Telefon:*	*Telefax:*	*Org.nr:*	*Bankgiro:*	*Postgiro:*
Gastro Teknik AB Brunnsängsvägen 26 152 42 Södertälje Sweden	Int. +46 08-550 207 60 E-Mail: gastro.teknik@swipnet.se	Int. +46 08-550 188 40	556481-1346	5100-1907	833 06 98-5

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 überinstimmen.* Declare under our sole responsibility that the product, name, type, model:	***D1210 Värmeri*** 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,unterschrift, position an verantwortlich person:
Name, signature and title of authorized person:

Mattias Adolfsson

Mattias Adolfsson, Production Manager

"försäkr CE.doc"

Adress:	*Telefon:*	*Telefax:*	*Org.nr:*	*VAT.nr:*
Gastro Teknik AB Brunnsängsvägen 26 152 42 Södertälje Sweden	08-550 207 60 *E-Mail*: info@gastroteknik.se	08-550 188 40	556481-1346 www.gastroteknik.se	SE556481134601