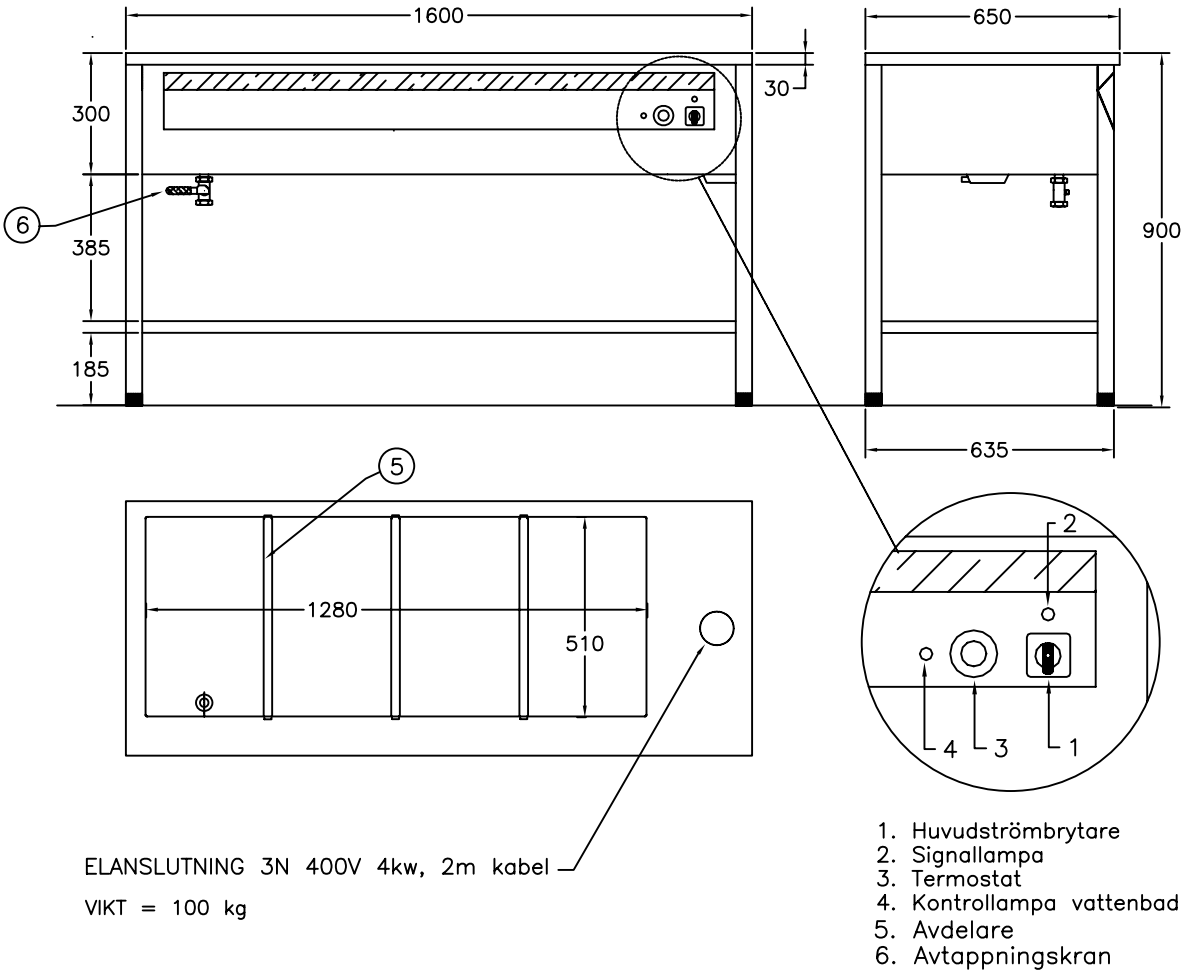
Vattenbad D1374

på stativ med hel brunn



För varmhållning av varm mat i gastronormkantiner vid 60-90°C
Vattenbadet rymmer 4 st GN 1/1 200 kantiner,3 st avdelare ingår
Slät rostfri underhylla
Huvudströmbrytare
Hög effekt, säkrar varmhållningen
Termostatreglerad värme
Elementen placerade dolt under badets botten
Avtappningsventil, lutande botten för effektiv avrinning
Infälld skyddad, panel
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

2003-05-02

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

VATTENBAD

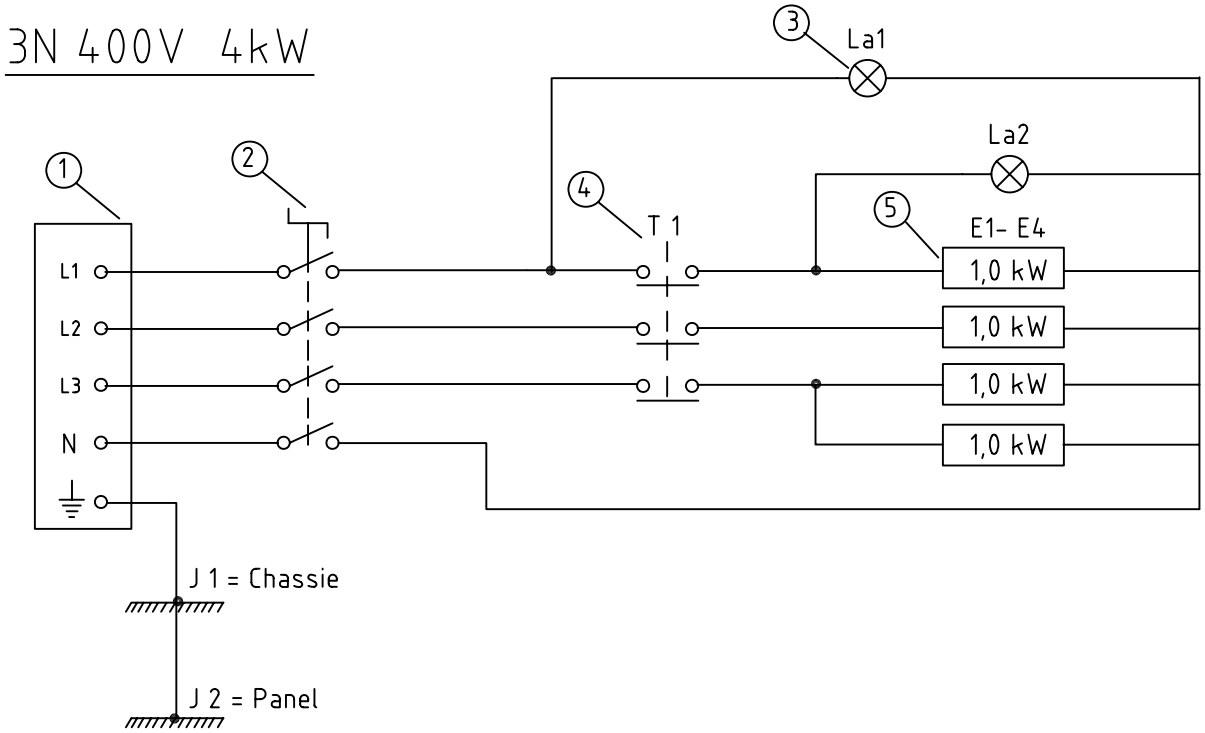
1. Transportskada :
   Transportskada måste anmälas till transportföretaget inom 7 dagar, se fraktsedeln.
2. Användningsområde :
   Värmeapparaten är konstruerad för att varmhålla uppvärmd mat (enligt lag minimum 60°C i maximalt 2 timmar).
3. Förberedelser :
   Kontrollera att samtliga anslutningar för el, vatten och avlopp är korrekt utfört.
4. 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.
5. Bruksanvisning :
   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 INNAN 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 90°C. Signallampan vid respektive termostat slocknar när inställd temperatur är uppnådd, detta tar 30 - 60 minuter.
   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).
6. Felsökning :
   Apparaten fungerar inte :
   Kontrollera inkommande ström inklusive säkringar. Se även punkt 5+9.
7. Iakttag varsamhet :
   Apparaten får inte rengöras med högtryckstvätt.
8. Rengöring :
   Ur hygiensynpunkt och för att förebygga driftstörningar är det viktigt med den dagliga rengöringen.

9. 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. Typskylt finns på apparatens front, tak eller rygg.
   Garanti gäller ej förbrukningsartiklar såsom säkringar, lampor od.
   Vid export omfattas garantin endast av fria reservdelar.

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 4kW



Detalj-nr	Ant.	Benämning	Material	Mod.-nr	Anmärkning
5	4	Element 1000w / 230V	E1 - E4	97	Vattenbad
4	2	Termostat 3-polig 230V	T1	228	30 -110°C
3	2	Lampa, signal 230V	La1 -La2	19	orange
2	1	Strömbrytare 400V 16A		642	4-polig
1	1	Kopplingsdosa 400V		153	5-polig

Konstr.	Ritad	Kop	Kontr.	Stand.	Godk.	Skala	Datum
	GE						06 05 08

D1374

Ritnings-nr

GASTRO TEKNIK AB

Rostfria produkter till storkök
Specialitet värmeenheter

2010-12-15

RESERVDELSLISTA TILL :

D1330-D1399 Vattenbad på stativ

Art.nr :	Benämning :
42	Kulventil AJ 3600 ¾
289	Vred till kulventil AJ 3600
29	Ställbar svart fot VJ 40x40

(alla elkomponenter finns med på bifogat elschema)

"D1330-D1399.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

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:	***D1374 Vattenbad*** .... NO: .....
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 ***2017-09-07***

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