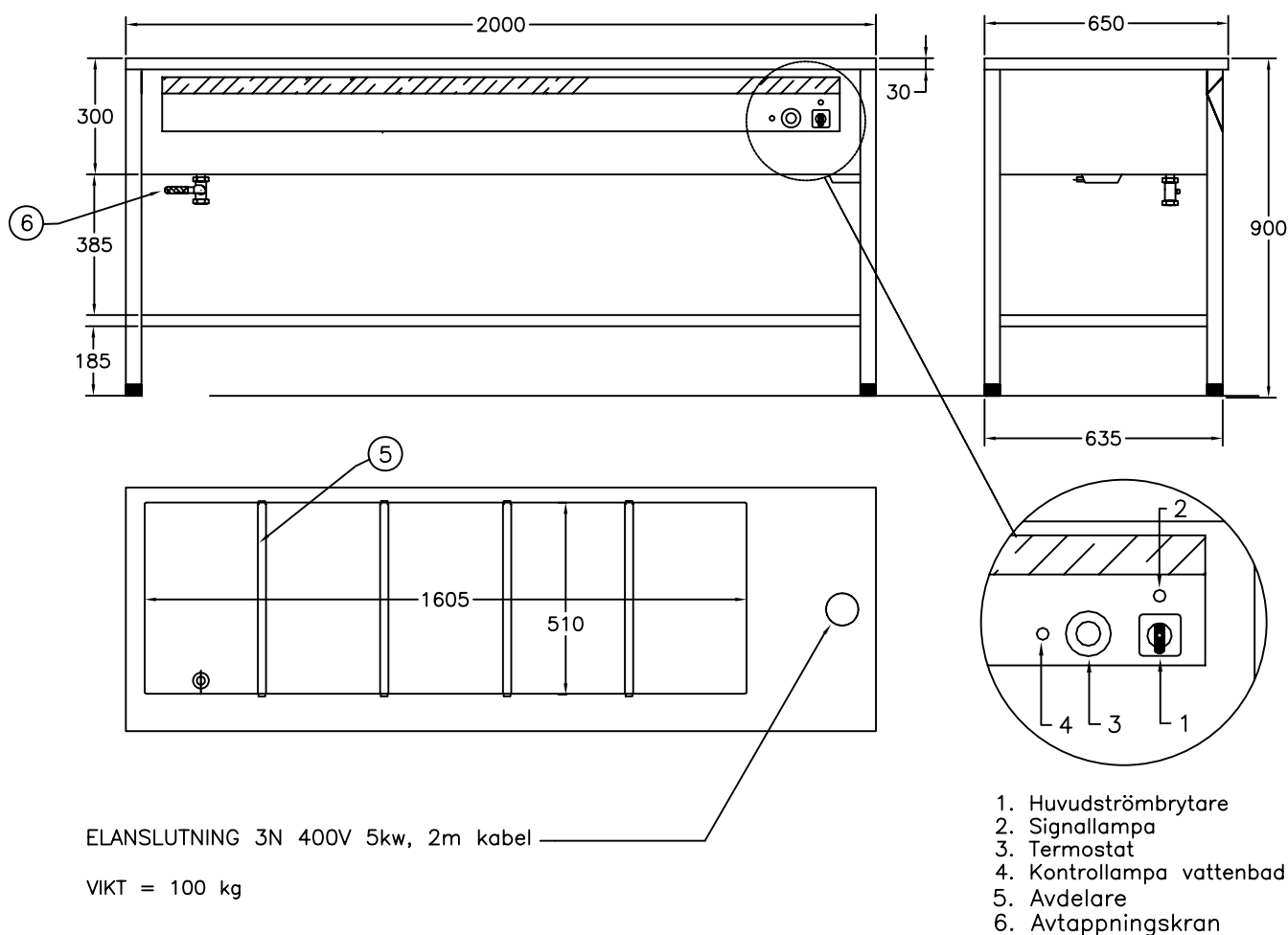


Vattenbad D1377

på stativ med hel brunn



För varmhållning av varm mat i gastronormkantiner vid 60-90°C
 Vattenbadet rymmer 5 st GN 1/1 200 kantiner, 4 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



**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 upprepade 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 högtrycksvätt.

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 fabriktionsnummer 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.

"instvb.doc"

Adress:

Telefon:

Telefax:

Org.nr:

Vat.nr:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

08-550 207 60

08-550 188 40

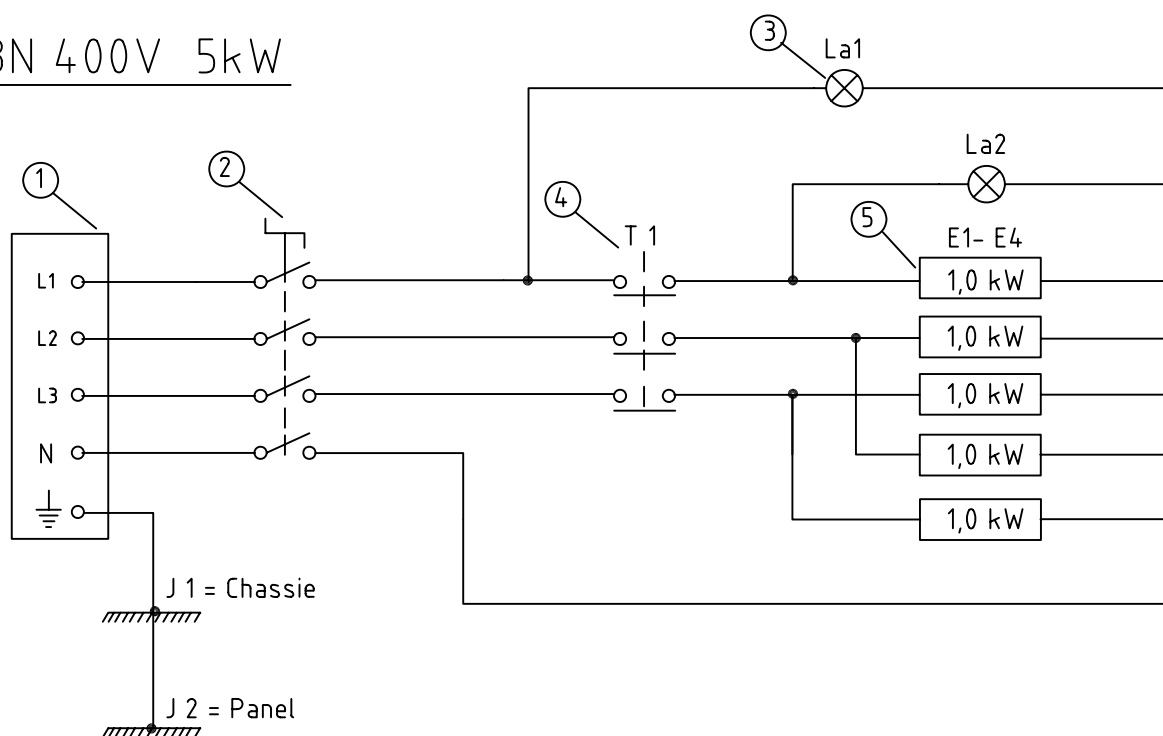
556481-1346

SE556481134601

E-Mail: info@gastroteknik.se

www.gastroteknik.se

3N 400V 5kW



5	5	Element 1000w / 230V		E1 - E4		97		Vattenbad				
4	1	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				
Detalj-nr		Ant.		Benämning		Material		Mod.-nr		Anmärkning		
				Konstr.	Ritad	Kop	Kontr.	Stand.	Godk.	Skala		
					GE							
				D1377								Datum 10 04 01
											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 $\frac{3}{4}$
289	Vred till kulventil AJ 3600
29	Ställbar svart fot VJ 40x40

(alla elkomponenter finns med på bifogat elschema)

"D1330-D1399.doc"

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

Vat.nr:

SE556481134601

E-mail: info@gastroteknik.se

www.gastroteknik.se



**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
übereinstimmen.*

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

D1377 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, unterschift, position an verantwortlich person:

Name, signature and title of authorized person:

Mattias Adolfsson

Mattias Adolfsson, Production Manager

"försäkr CE.doc"

Adress:

Gastro Teknik AB
Brunnsängsvägen 26
152 42 Södertälje
Sweden

Telefon:

08-550 207 60

Telefax:

08-550 188 40

Org.nr:

556481-1346

VAT.nr:

SE556481134601

E-Mail: info@gastroteknik.se

www.gastroteknik.se