



Блинный аппарат

НСМ-1

НСМ-2

ПАСПОРТ

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ**



Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX.

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к его эксплуатации, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

!!! Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

Блинный аппарат НСМ предназначен для приготовления блинчиков и другой аналогичной продукции из жидкого теста – оладий, панкейков и т.п. Может также использоваться для жарки яичницы и омлетов.

Материал изготовления корпуса – качественная сталь. Жарочные поверхности – из термостойкого материала с антипригарным тефлоновым покрытием.

Оборудование сертифицировано в соответствии с законодательством РФ и ЕС.

1. Блинный аппарат работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Аппараты предназначены для установки в помещениях.
2. Блинный аппарат устанавливается на устойчивое горизонтальное основание, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.

Технические характеристики

Модель VALEX	НСМ-1	НСМ-2
Габаритные размеры,(длина x ширина x высота) мм.	450x470x230	860x470x230
Размер в упаковке, мм	520x500x260	910x520x260
Количество рабочих поверхностей, шт	1	2
Потребляемая мощность, кВт	3	6
Температурный режим, °С	от 50 до 300	от 50 до 300
Номинальное напряжение сети , В	220V/50Hz	220V/50Hz
Диаметр конфорки, мм	400	400
Время приготовления блинчика, мин.	2	2
Масса, не более, кг	23	37

Процесс эксплуатации:

1. Подключите блинный аппарат НСМ-1 (НСМ-2) к сети питания 220В.
2. С помощью поворотного переключателя, расположенного на передней панели устройства, задайте необходимую температуру.
3. По достижении заданной температуры устройство автоматически прекратит нагреваться. Как только температура рабочей поверхности станет ниже заданной, нагрев блинницы автоматически возобновится. Таким образом в процессе работы будет поддерживаться постоянная температура рабочей поверхности.
4. Налейте тесто на предварительно смазанную маслом поверхность.
5. Разровняйте заготовку при помощи лопатки. Немного поджарьте блин и переверните на другую сторону.

Электрическая схема



Комплектация:

1. Выдвижная полочка
2. Паспорт
3. Т образная палочка для приготовления блинов (опционально)
4. Тонкая лопатка для блинов (опционально)

Гарантийный талон

Модель _____ зав.№ _____

Дата продажи _____ Фирма - продавец _____

Гарантия 6 мес. Не подлежат гарантийному ремонту/замене лампы.

Гарантия теряется при наличии механических повреждений на корпусе.

Подпись покупателя _____

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.

Взрыв-схема

