

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ ROLLER GRILL

SAVOYE/ PANINI /MAJESTIC

Презентация контактных грилей.

Настоящие контактные грили специально разработаны для предприятий фаст-фуд и снэк-баров, поэтому имеют сбалансированный корпус. Для избегания поломок.

Контактные грили используются в двух вариантах:

Грили имеют жарочные поверхности, выполненные из чугуна, поддон и чистящий скребок.

SAVOYE модель с одной ребристой жарочной поверхностью

PANINI модель с одной ребристой жарочной поверхностью

MAJESTIC модель с двумя ребристыми или плоскими жарочными поверхностями

- гриль для быстрой жарки мяса, жарочные поверхности гриля быстрой разогреваются до температуры 300°C.

- гриля для приготовления сэндвичей. Равномерное приготовление сэндвичей при температуре (220-250°C).

Настоящие грили предназначены только для профессионального использования и должны эксплуатироваться только квалифицированным персоналом.

Технические характеристики.

Наименование	Мощность	Кол-во нагревающих элементов
SAVOYE	2000Вт	2
PANINI	3000Вт	2
MAJESTIC	4000Вт	4

Наименование	Габариты	Размер жарочных поверхностей	Вес
SAVOYE	325x410x240мм	260x240мм	18кг
PANINI	385x410x240мм	360x240мм	22.5кг
MAJESTIC	600x410x240мм	535x240мм	33.5кг

Инструкции по эксплуатации.

Температура регулируется термостатом. Для предварительного прогрева установите термостат на необходимую температуру, и подождите, пока индикационная лампочка погаснет.

Мясо готовится при температуре 300°C.
Сэндвичи готовятся при температуре около 220°C.

Установка.

Электрическое подсоединение должно выполняться квалифицированным электриком.

Наименование	Мощность	Напряжение	Минимальный ток в сети		
			1 фаза	2 фазы	3 фазы
SAVOYE	2000Вт	230В	10А	-	-
PANINI	3000Вт	230В	13А	-	-
MAJESTIC	4000Вт	230/400В 2Ф +Н	10А	10А	-

Разъяснения цвета проводов

Фаза – коричневый или черный провод

Заземление – желто- зеленый

Нейтральный - синий

Техническое обслуживание

Перед любым техническим обслуживанием убедитесь, что гриль холодный.

Необходимо регулярно осуществлять внешнюю чистку гриля, при помощи теплой воды, немного мыла и мягкой губки. Протрите гриль влажной губкой.

Не мойте гриль под прямым потоком воды, это может повредить электрические детали.

Перед началом первой эксплуатации, с гриля необходимо удалить (используя моющее средство) антикоррозионную смазку, нанесенную производителем на заводе.