



# Gemlux

## ПАСПОРТ

**ФОРМОВЩИК ГАМБУРГЕРОВ**

**МОДЕЛЬ: GL-PG100, GL-PG130**



**EAC**

## **НАЗНАЧЕНИЕ**

Формовщик предназначен для ручной формовки гамбургеров и прочих полуфабрикатов. Прессование осуществляется с помощью движения рукоятки. При возврате рукоятки в исходное положение пресс открывается и можно вынимать готовый мясной полуфабрикат.

**Диаметр готового изделия:**

GL-PG100 – 100 мм

GL-PG130 – 130 мм

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

- Установите устройство на ровную сухую поверхность.
- Поместите целлофановый диск на подложку устройства.
- Загрузите необходимое количество фарша в форму.
- Положите поверх фарша целлофановый диск.
- С помощью рычага опустите верхнюю часть формы на нижнюю часть.
- Поднимите рычаг, извлеките котлету.

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

1. Агрегат следует очищать не реже одного раза ежедневно. При необходимости интервал очистки можно сократить.
2. Следует очистить элементы, которые прямо или косвенно контактируют с пищевыми продуктами.
3. Запрещено использовать для очистки воду, подающуюся под высоким давлением. Запрещено использовать жесткие щетки или приспособления, которые могут повредить поверхности машины.

## **ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

## **УТИЛИЗАЦИЯ**

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.