



**HURAKAN**

# ПАСПОРТ

**СТЕРИЛІЗАТОР НОЖІВ**

**МОДЕЛЬ: НКН-UVA10**



**EAC**

## ***ВСТУП***

### ***ШАНОВНІ ПАНОВЕ!***

Ви придбали професійне обладнання. Перш ніж Ви приступите до роботи з ним, обов'язково ознайомтеся з цим Паспортом та зберігайте його протягом усього терміну експлуатації.

Пам'ятайте, що, виконуючи всі вказівки, викладені в цьому Паспорті, Ви продовжите термін експлуатації обладнання і уникнете травм обслуговуючого персоналу.

Ми сподіваємося, що наші рекомендації максимально полегшать роботу з обладнанням.

### ***ПРИЗНАЧЕННЯ***

Дане обладнання призначене для використання на підприємствах громадського харчування та застосовується для стерилізації та стерильного зберігання ножів після первинного миття та очищення.

### ***ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ***

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| <b>Потужність, кВт</b>       | 0,06              |
| <b>Напруга, В</b>            | 220               |
| <b>Час стерилізації, з</b>   | ~ 30              |
| <b>Температура, °С</b>       | менше 60°С        |
| <b>Місткість ножів, шт</b>   | до 10             |
| <b>Вид обробки</b>           | УФ (ультрафіолет) |
| <b>Габаритні розміри, мм</b> | 420x210x590       |

### ***ЕКСПЛУАТАЦІЯ***

1. Підвісьте обладнання на стіну і правильно встановіть знімний утримувач для ножів.
2. Устаткування має бути підключене до мережі живлення, що відповідає чинним стандартам безпеки.
3. Відкрийте передні дверцята за допомогою спеціальної ручки і помістіть ножі в стерилізатор, закрийте дверцята.
4. Натисніть кнопку живлення та поверніть таймер. Вибравши час, який потрібно для стерилізації, переконайтеся, що лампа ввімкнулась. Після завершення встановленого циклу обладнання автоматично припиняє роботу.