



**Слайсер Roal Meat QX-250**  
**Инструкция по эксплуатации и**  
**обслуживанию оборудования**



## **Содержание**

**1. Технические характеристики**

**2. Принцип работы**

**3. Безопасность**

**4. Обслуживание**

## 1. Технические характеристики

Производственный слайсер Roal Meat QX-250 - настольная модель профессионального слайсера. Предназначен для нарезки ломтиками самого разнообразного сырья: картофеля, моркови и других овощей, мяса (сырого, замороженного, копченого, вяленого...), рыбы (сырой, замороженной, соленой, вяленой...), кальмаров и др.продуктов.

Основные характеристики указаны в Таблице 1.

Таблица 1

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Модель                            | QX-250  |
| Размер загрузочного отверстия, мм | 100x80  |
| Мощность,квт                      | 0,5   |
| Производительность,кг/час         | 250   |
| Габариты оборудования,мм          | 460x300x440                                       |
| Габаритные размеры в упаковке,мм  | 530x360x560                                       |
| Толщина нарезки,мм                | Зависит от выбранного комплекта<br>ножей(3 или 5) |
| Вес,кг                            | 31  |
| Вес в упаковке,кг                 | 41  |

Дополнительно можно приобрести комплект ножей разной толщины нарезки (4, 5, 7 или 10 мм).

Основные достоинства слайсера:

- Исполнение из высококачественной нержавеющей стали - придает оборудованию эстетический внешний вид, улучшает гигиену, продлевает срок эксплуатации и полностью соответствует самым жестким санитарно-гигиеническим стандартам, установленным для пищевого оборудования;
- Ножи выполнены из углеродистой стали со специальной заточкой - обеспечивают гладкий, ровный срез;
- Компактная настольная конструкция, требующая минимум свободного рабочего пространства;
- Простое, интуитивно понятное управление;

## **2. Принцип работы**

Перед использованием Слайсера Roal Meat QX-250 нажмите кнопку "Пуск". Аккуратно кладите продукт во входное отверстие. Ширина подаваемого продукта не должна превышать ширину входного отверстия. После использования оборудования промойте его горячей водой и дайте высохнуть.

Для того, чтобы поменять ножи, отключите питание, снимите крышку, открутите гайку вместе с упорной пружиной. Потяните блок по горизонтали.

## **3. Безопасность**

Для нарезки необходимо использовать мясо и рыбу без костей, овощи и другие продукты без твёрдых включений, чтобы предотвратить повреждение лезвий. Двигатель обязательно должен быть заземлён и исправен. Оборудование оснащено кнопкой экстренной остановки работы и кнопкой защиты от перегрева.

#### **4. Обслуживание**

Перед тем как помыть ножи после окончания работы, заблокируйте двигатель с помощью кнопки экстренной остановки работы и обесточьте, отключив оборудование от розетки. Снимите верхнюю часть корпуса, потянув вверх. Открутите гайку с упорной пружиной, фиксирующую ножевой блок, и снимите его. Поместите на поверхность для мойки под проточной водой. Можно применять моющие средства, разрешённые для использования на предприятиях общественного питания.

Подшипники шестерёнок должны регулярно смазываться маслом.

**Дополнительные сведения о товаре:**

**Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай**