

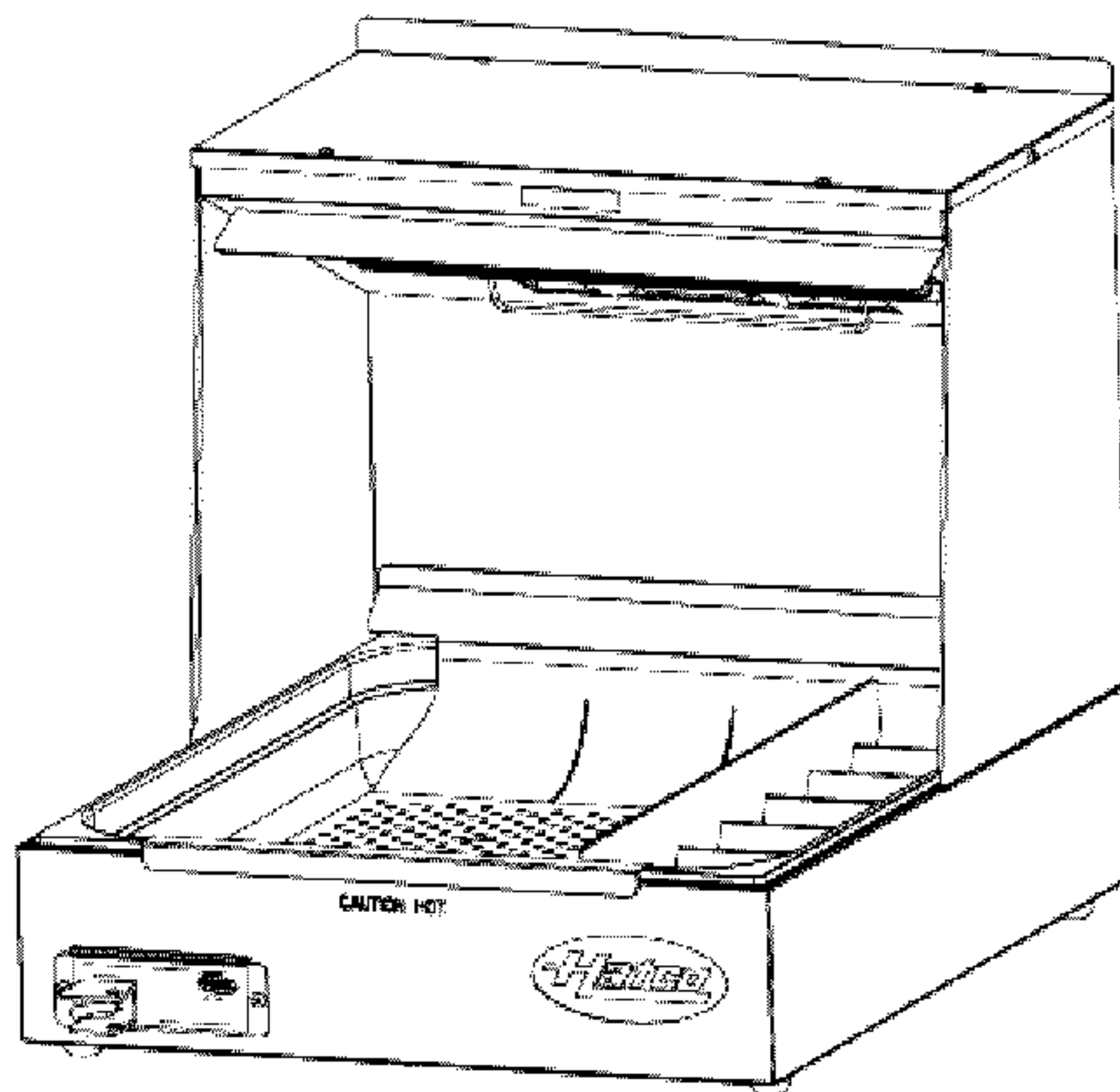


GLO-RAY®

Шкаф для хранения жареных продуктов серии GRFHS

Руководство по установке и эксплуатации

I&W #07.05.107.00



Перед использованием этого оборудования внимательно прочтите это руководство! Несоблюдение инструкций в этом руководстве может привести к серьезной травме или смерти. В этом руководстве приведена важная информация по технике безопасности при обслуживании, использовании и управлении этим изделием. Если вы не поняли содержание этого руководства, обратитесь к вашему руководителю. Сохраняйте это руководство в надежном месте для использования в будущем.

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦА	1
ВВЕДЕНИЕ	2
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОБОЗНАЧЕНИЕ МОДЕЛИ	4
ОПИСАНИЕ МОДЕЛЕЙ	4
Все модели	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
Размеры.....	4
Конфигурации вилок шнура питания.....	5
Таблица электрических номинальных характеристик.....	5
УСТАНОВКА	6
Общая информация.....	6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА	7
Общая информация.....	7
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	8
Общая информация.....	8
Замена осветительных ламп.....	8
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	9
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	10
ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ КОМПАНИИ HATCO	11
ПОЛНОМОЧНЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ ДЕТАЛЕЙ КОМПАНИИ HATCO	13

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦА

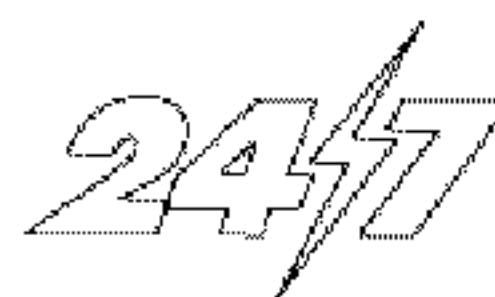
Запишите номер модели, серийный номер (идентификационная наклейка находится внизу на левой стенке устройства), напряжение и дату покупки в следующих полях. Эта информация потребуется при обращении в компанию Hatco технической поддержкой.

Модель № _____
Серийный № _____
Напряжение _____
Дата покупки _____

Часы работы: с 8:00 до 17:00 (центральное поясное время США)
(В летнее время: с июня по сентябрь - с 8:00 до 17:00, понедельник – четверг, с 8:00 до 14:30, пятница (центральное поясное время США))

Телефон: (800) 558-0607; (414) 671-6350

Факс: (800) 690-2966 (запасные детали и техническая поддержка)
(414) 671-3976
(международный)



В США и Канаде служба запасных деталей и технической поддержки доступна 24 часа 7 дней в неделю по телефону (800) 558-0607.

Дополнительную информацию можно найти на нашем Web-сайте: www.hatcocorp.com

ВВЕДЕНИЕ

Шкаф для хранения жареных продуктов Hatco Glo-Ray® идеален для хранения жареных продуктов в рабочей зоне кухни или на месте обслуживания. Эти подогреватели сохраняют горячие жареные продукты и поддерживают их при оптимальной для подачи температуре без ухудшения качества. Сфокусированное инфракрасное излучение сверху и термостатически регулируемое подогреваемое основание продлевают сроки хранения пищевого продукта. Керамический нагревательный элемент (элементы) и плоский нагревательный элемент основания гарантируются от перегорания и поломки в течение одного года.

Шкаф для хранения жареных продуктов Hatco Glo-Ray является результатом обширных исследований и испытаний на местах эксплуатации. Используемые материалы подбирались исходя из критериев максимальной долговечности, привлекательного вида и оптимальной производительности. Перед отправкой каждое изделие тщательно контролируется и проверяется.

Это руководство содержит инструкции по установке, технике безопасности и эксплуатации шкафа для хранения жареных продуктов Glo-Ray.

Перед установкой или использованием устройства компания Hatco рекомендует внимательно прочитать все инструкции по установке, эксплуатации и технике безопасности в этом руководстве.

Информация о мерах предосторожности в этом руководстве обозначается следующими сигнальными словами:

ОПАСНО!

Указывает на опасную ситуацию, которая если ее не исключить, может привести к смерти или серьезной травме.

ОСТОРОЖНО!

Указывает на опасную ситуацию, которая если ее не исключить, может привести к незначительной или средней тяжести травме.

УКАЗАНИЕ

Указывает на действия, не связанные с персональной травмой.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Перед использованием оборудования прочтите следующую важную информацию о мерах безопасности, чтобы избежать получения серьезной травмы или смертельного исхода и причинения ущерба оборудованию или имуществу.

ОСТОРОЖНО!

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ:

- Включайте устройство только в правильно заземленную розетку сети с соответствующим напряжением и соответствующей вилкой. Если вилка и розетка не соответствуют, обратитесь к квалифицированному электрику для обеспечения правильного подключения.
- Перед техническим обслуживанием или чисткой выключите переключатель питания, выньте вилку шнура питания из розетки и дайте устройству остыть.
- НЕ погружайте или не поливайте устройство водой. Оно не влагонепроницаемое. Не используйте устройство, если оно подверглось воздействию воды.
- Устройство не защищено от внешних погодных условий. Устанавливайте устройство в помещении, в котором окружающая температура не ниже 70°F (21°C).
- Не применяйте пар или избыточное количество воды для чистки устройства.
- Не перемещайте устройство за шнур питания.
- Не используйте шнур питания, если он поврежден или изношен.
- Не пытайтесь отремонтировать или заменить поврежденный шнур питания. Это должен делать представитель компании Hatco, полномочной службы компании Hatco или специалист такой же квалификации.
- При техническом обслуживании используйте только оригинальные сменные детали компании Hatco. В противном случае все гарантии аннулируются, и операторы могут подвергнуться воздействию опасного напряжения, опасности поражения электрическим током или получить ожог. Только оригинальные сменные детали компании Hatco могут безопасно использоваться в данных условиях. Некоторые имеющиеся в продаже или обычные сменные детали не имеют необходимых характеристик для безопасной работы в оборудовании Hatco.

ОСТОРОЖНО!

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА:

- Размещайте устройство на расстоянии не менее 1 дюйма (25 мм) от горючих стен и материалов. При меньшем расстоянии возможно обесцвечивание или возгорание.
- Не складывайте горючие предметы на верх устройства.

Используйте только те осветительные лампы, которые не хуже стандартов Национального санитарного фонда (NSF) и которые специально предназначены для мест хранения пищевых продуктов. Разрыв осветительных ламп, не имеющих специального покрытия, может привести к личной травме и/или загрязнению пищевых продуктов.

Это устройство не содержит "обслуживаемых пользователем" компонентов. При необходимости обслуживания этого устройства обращайтесь к представителю полномочной службы Hatco или отдел обслуживания компании Hatco: телефон 800-558-0607 или 414-671-6350, факс 800-690-2966 или международный факс 414-671-3976.

ВНИМАНИЕ!

ОПАСНОСТЬ ОЖОГА: Некоторые внешние поверхности устройства во время работы нагреваются. Будьте осторожны, когда прикасаетесь к ним.

Устанавливайте устройство на прилавке соответствующей высоты в месте, удобном для работы. Поверхность прилавка должна быть горизонтальной, чтобы устройство или его содержимое не могло случайно выпасть, и достаточной прочной, чтобы выдерживать вес устройства и его содержимого.

Не кладите никакие предметы с общим весом более 20 фунтов (9 кг) на верх устройства; это может привести к травмированию персонала или повреждению устройства. Верх устройства не предназначен для использования в качестве полки для предметов, весящих более 20 фунтов (9 кг).

УКАЗАНИЕ

Используйте только неабразивные чистящие средства. Абразивные средства могут поцарапать отделку устройства, испортить внешний вид и сделать восприимчивой к загрязнению.

ОБОЗНАЧЕНИЕ МОДЕЛИ

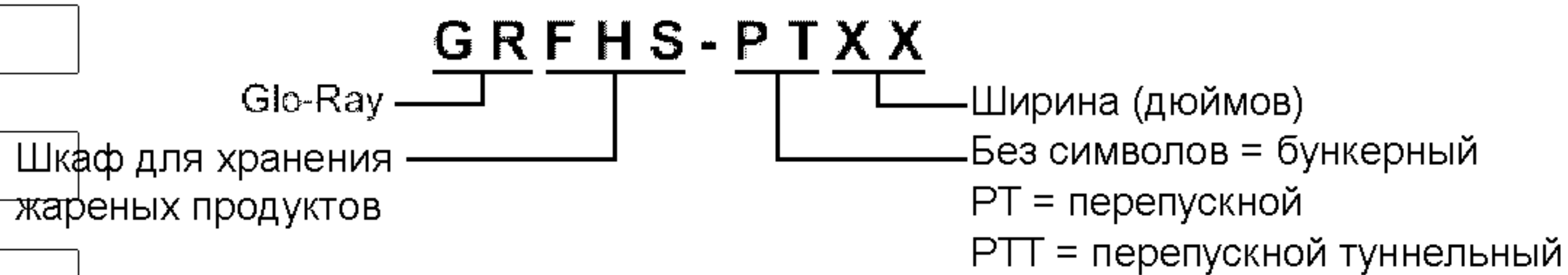


Рис. 1. Обозначение модели

ОПИСАНИЕ МОДЕЛЕЙ

Все модели

Все модели изготавливаются из алюминия и нержавеющей стали, оборудуются переключателем питания, предварительно настроенным термостатически регулируемым подогревающим основанием, керамическим верхним нагревательным элементом (элементами), подставкой из нержавеющей стали с секционным разделителем и 6-дюймовым (183 см) шнуром с сетевой вилкой.

Для модификации бункера шкафа для хранения жареных продуктов могут быть поставлены различные принадлежности. Подробнее см. раздел ПРИНАДЛЕЖНОСТИ в конце руководства.

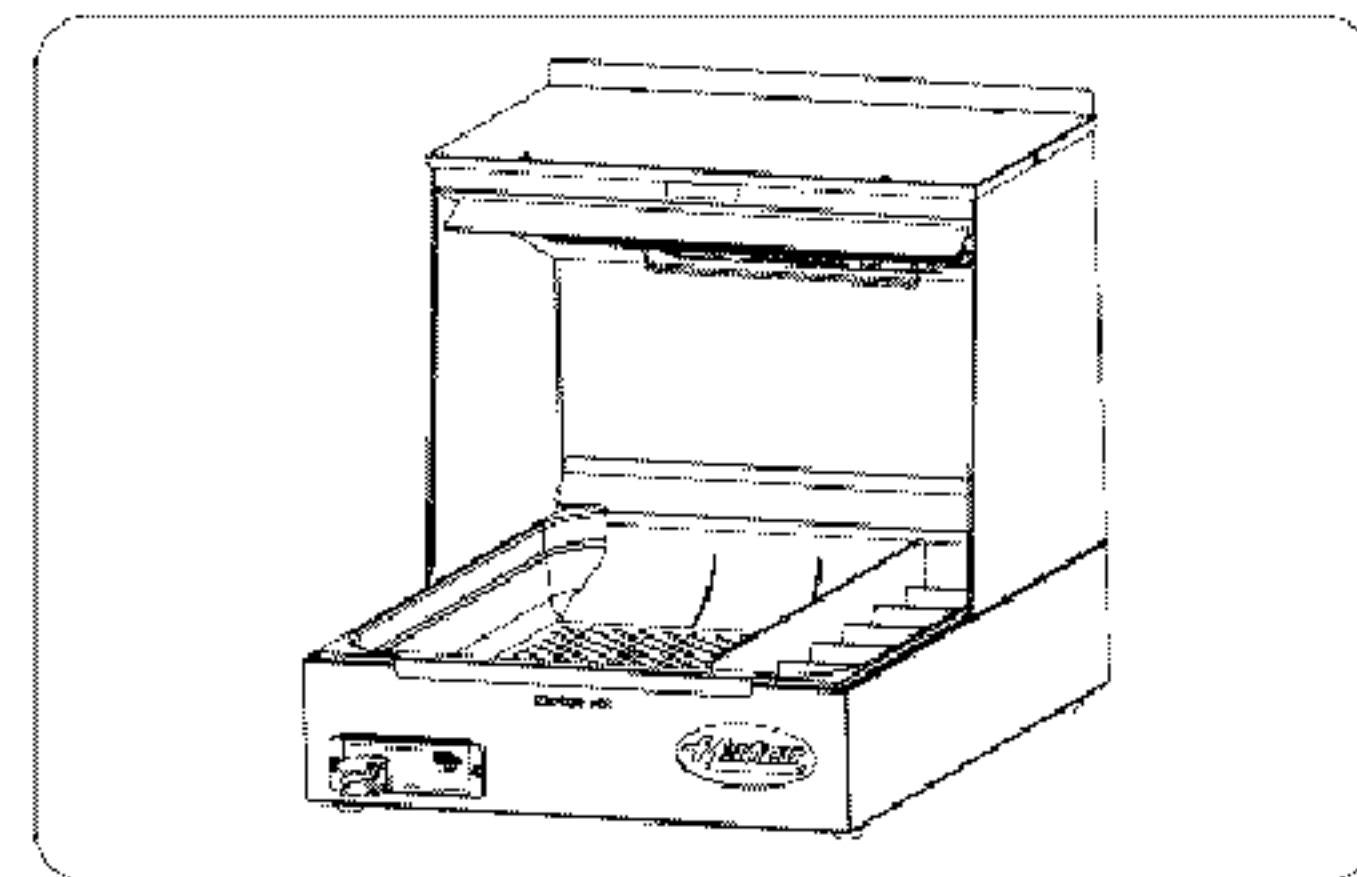


Рис. 2. Шкаф для хранения жареных продуктов (показана модель GRFHS-21)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры

Модель	Ширина (A)	Глубина (B)	Высота (C)	Ширина основания (D)	Глубина основания (E)
GRFHS-16	16-3/8 дюйма (416 мм)	24 дюйма (610 мм)	22-3/4 дюйма (578 мм)	15-5/8 дюйма (397 мм)	19 дюймов (483 мм)
GRFHS-PT16	21-5/8 дюйма (549 мм)	24 дюйма (610 мм)	24-7/8" дюйма (632 мм)	15-5/8 дюйма (397 мм)	19 дюймов (483 мм)
GRFHS-21	21-3/8 дюйма (543 мм)	27-5/8 дюйма (702 мм)	22-3/4 дюйма (578 мм)	20-1/2 дюйма (521 мм)	23 дюйма (584 мм)
GRFHS-PTT21	23-7/8 дюйма (606 мм)	38 дюймов (965 мм)	22-5/8 дюйма (575 мм)	18-1/4 дюйма (464 мм)	25-1/4 дюйма (641 мм)
GRFHS-26	26-1/8 дюйма (664 мм)	22-7/8 дюйма (581 мм)	22-3/4 дюйма (578 мм)	25-1/4 дюйма (641 мм)	18-1/4 дюйма (464 мм)
GRFHS-PT26	29-1/2 дюйма (749 мм)	22-3/4 дюйма (578 мм)	24-3/4 дюйма (629 мм)	25-1/4 дюйма (641 мм)	18-1/4 дюйма (464 мм)

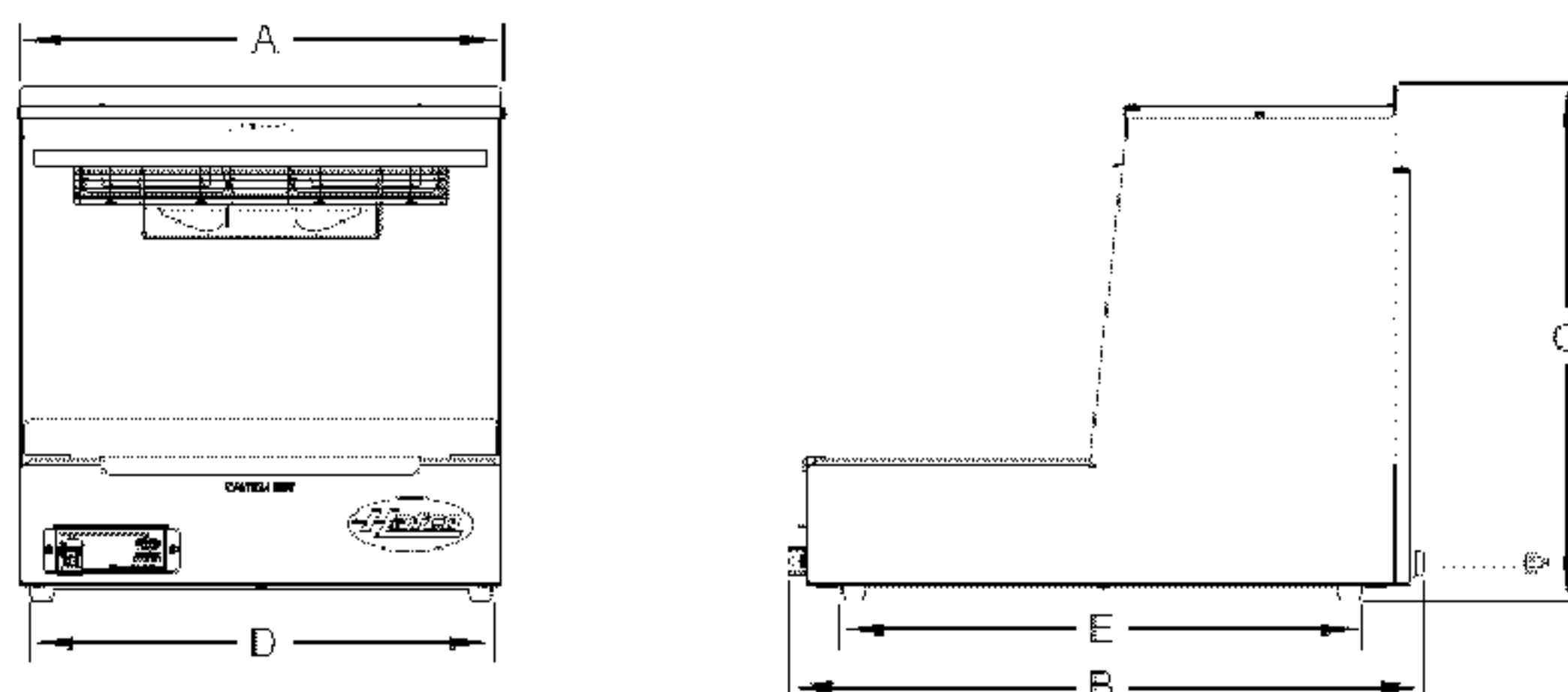


Рис. 3. Размеры

Конфигурации вилок шнура питания

Устройства с предприятия поставляются с электрическим шнуром питания и вилкой. Вилки устанавливаются согласно заявке.

ОСТОРОЖНО!

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ: Включайте устройство только в правильно заземленную розетку сети с соответствующими напряжением, размером и вилкой. Если вилка и розетка не соответствуют, обратитесь к квалифицированному электрику для обеспечения правильного подключения.

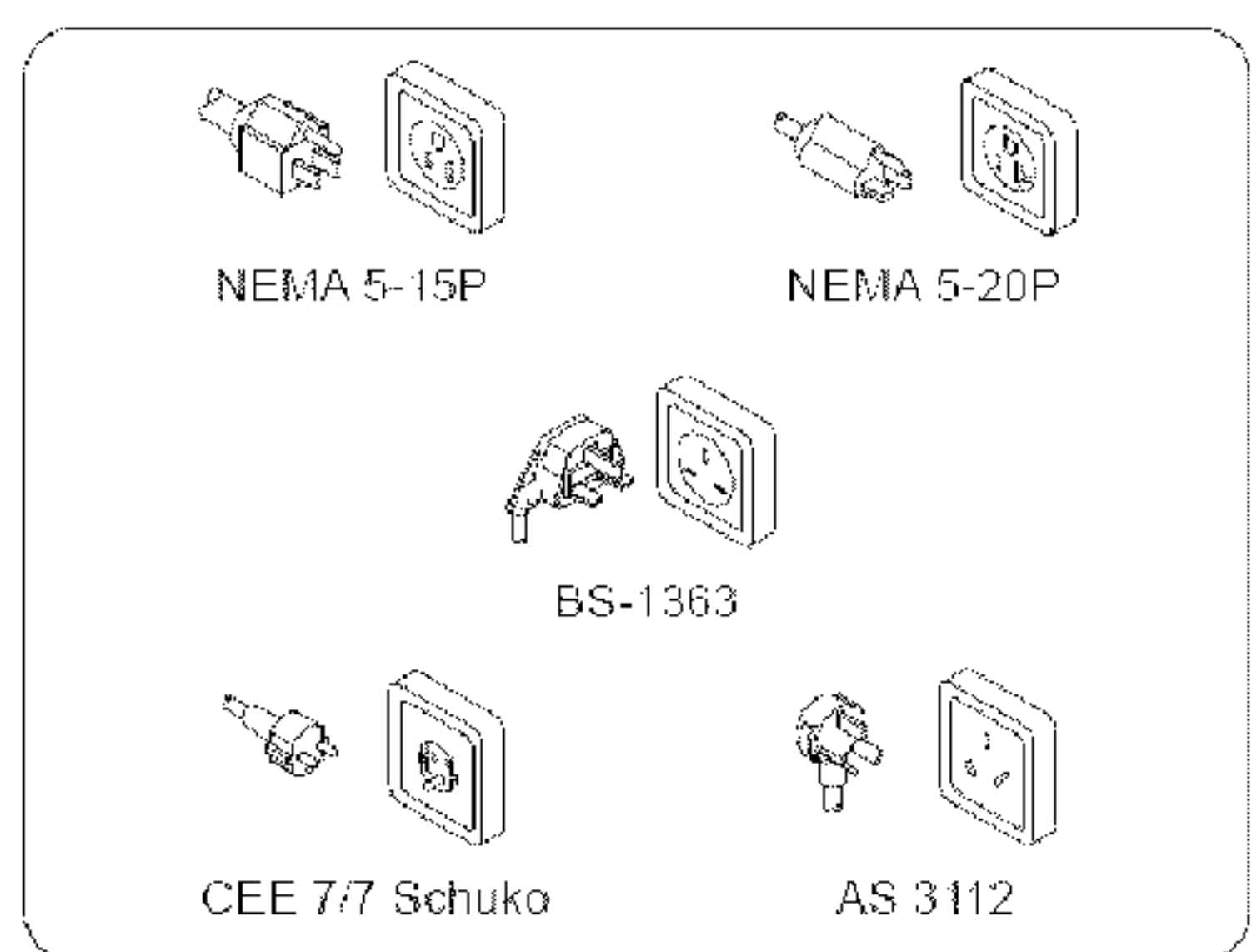


Рис. 4. Конфигурации вилок

Таблица электрических номинальных характеристик

Модель	Напряжение	Мощность	Ток	Конфигурация вилки	Транспортировочный вес
GRFHS-16	100	878	8,8	NEMA 5-15P	63 фунта (29 кг)
	120	1090	9,1	NEMA 5-15P	63 фунта (29 кг)
	220-230 (CE)	1057-1155	4,8-5,0	CEE 7/7 Schuko	63 фунта (29 кг)
	230-240 (CE)	1019-1110	4,43-4,6	BS-1363 или AS-3112 ⁺	63 фунта (29 кг)
GRFHS-PT16	120	1090	9,1	NEMA 5-15P	63 фунта (29 кг)
GRFHS-21	100	1007	10,1	NEMA 5-15P	67 фунтов (30 кг)
	120	1200	10,0	NEMA 5-15P	67 фунтов (30 кг)
	220-230 (CE)	1218-1332	5,5-5,8	CEE 7/7 Schuko	67 фунтов (30 кг)
	230-240 (CE)	1102-1200	4,8-5,0	BS-1363 или AS-3112 ⁺	67 фунтов (30 кг)
GRFHS-PTT21	120	1740	14,5	NEMA 5-15P*	80 фунтов (36 кг)
	220-230 (CE)	1486-1624	6,8-7,1	CEE 7/7 Schuko	80 фунтов (36 кг)
	230-240 (CE)	1624-1768	7,1-7,4	BS-1363	80 фунтов (36 кг)
	GRFHS-26	120	1200	10,0	NEMA 5-15P
GRFHS-PT26	220-230 (CE)	1190-1300	5,4-5,7	CEE 7/7 Schuko	68 фунтов (31 кг)
	230-240 (CE)	1128-1229	4,9-5,1	BS-1363 или AS-3112 ⁺	68 фунтов (31 кг)
	120	1440	12,0	NEMA 5-15P	64 фунта (29 кг)
GRFHS-PT26	220-230 (CE)	1233-1347	5,6-5,9	CEE 7/7 Schuko	64 фунта (29 кг)
	230-240 (CE)	1347-1468	5,9-6,1	BS-1363	64 фунта (29 кг)

В выделенных строках приведены электрические характеристики только для экспортных моделей.

* На модели GRFHS-PTT21 для Канады используется вилка конфигурации NEMA 5-20P.

⁺ Вилка конфигурации AS3112 используется только в Австралии.

ПРИМЕЧАНИЕ: Транспортировочный вес включает вес упаковки.

УСТАНОВКА

Общая информация

Шкафы для хранения жареных продуктов Glo-Ray® поставляются с предприятия с большинством уже установленных компонентов. Транспортировочную упаковку открывайте осторожно, чтобы не повредить содержащиеся в ней устройство и компоненты.

ОСТОРОЖНО!

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ: Устройство не защищено от внешних погодных условий. Устанавливайте устройство в помещении, окружающая температура воздуха в котором не ниже 70°F (21°C).

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА:

- Размещайте устройство на расстоянии не менее 1 дюйма (25 мм) от горючих стен и материалов. При меньшем расстоянии возможно обесцвечивание или возгорание.
- Не складывайте горючие предметы на верх устройства.

ВНИМАНИЕ!

Устанавливайте устройство на прилавке соответствующей высоты в месте, удобном для работы. Поверхность прилавка должна быть горизонтальной, чтобы устройство или его содержимое не могло случайно выпасть, и достаточной прочной, чтобы выдерживать вес устройства и его содержимого.

Не кладите никакие предметы с общим весом более 20 фунтов (9 кг) на верх устройства; это может привести к травмированию персонала или повреждению устройства. Верх устройства не предназначен для использования в качестве полки для предметов, весящих более 20 фунтов (9 кг).

ПРИМЕЧАНИЕ: Устройство должно транспортироваться в вертикальном положении.

1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Выньте пакет с документацией.

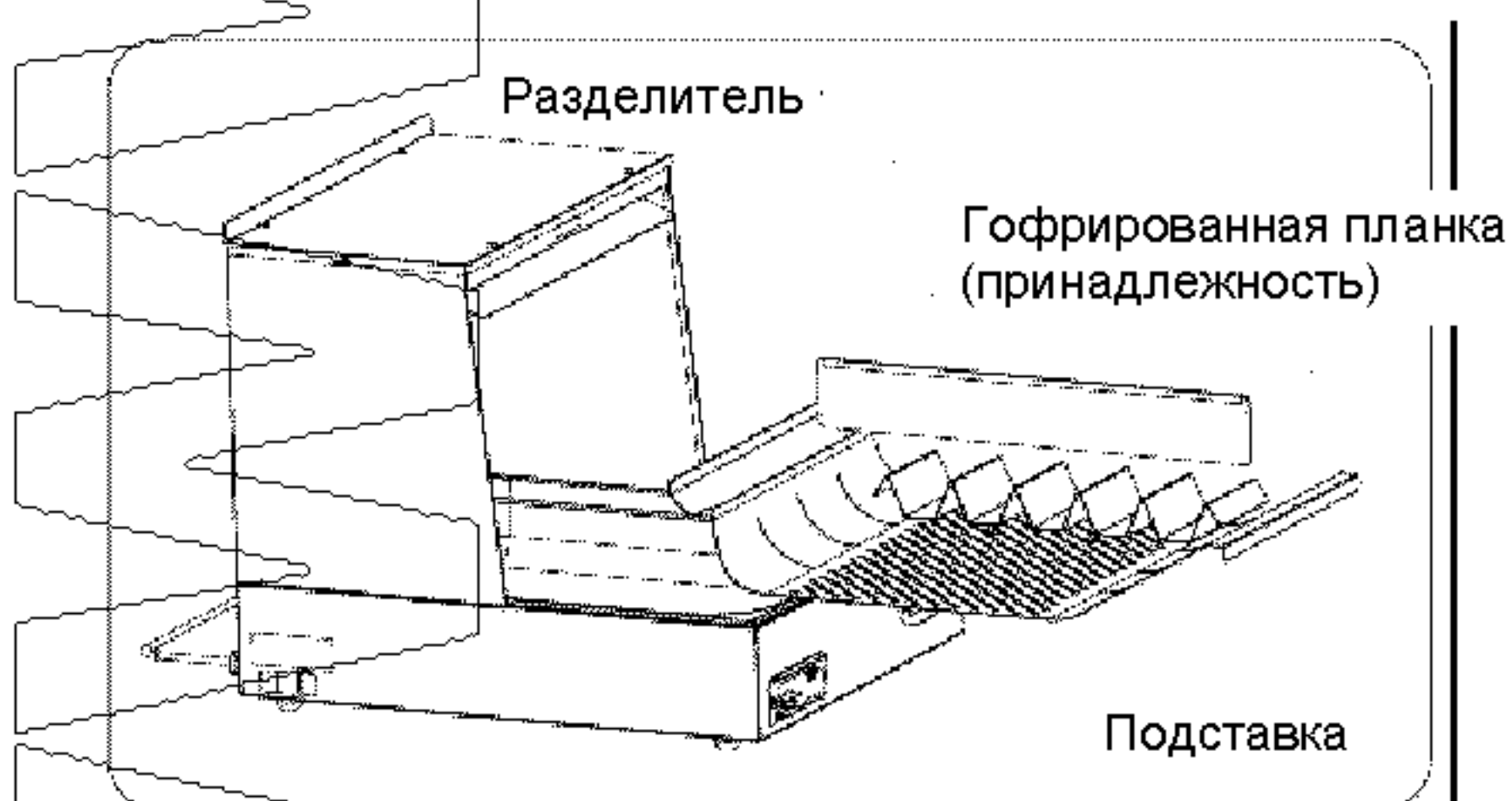


Рис. 5. Установка (показана модель GRFHS-16)

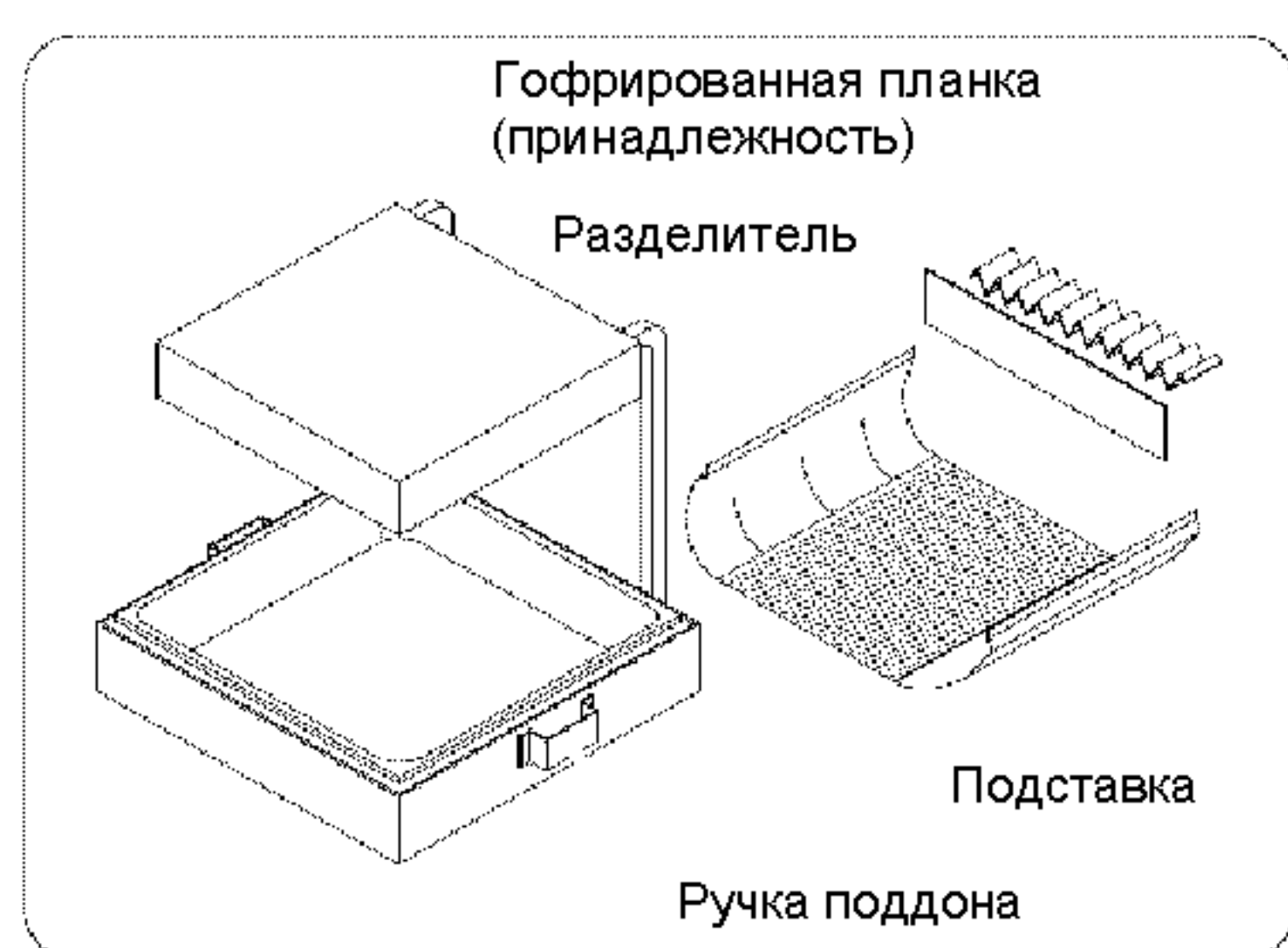


Рис. 6. Установка (показана модель GRFHS-PT26)

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы не было задержки с предоставлением гарантийного обслуживания заполните и отправьте Hatco гарантийную карточку по электронной почте.

3. Снимите ленту и защитную упаковку со всех поверхностей устройства и всех принадлежностей.
4. Установите подставку из нержавеющей стали вниз шкафа для хранения жареных продуктов перфорированными отверстиями в сторону основания и загибом к задней стенке шкафа.
5. Вставьте разделитель из нержавеющей стали в любой из пазов в подставке. Загнутая кромка должна быть вверх.
6. Разместите устройство в нужном месте.
 - Установите устройство в месте, где окружающая температура не ниже 70°F (21°C). Избегайте мест, в которых устройство может подвергаться активному движению или потокам воздуха (то есть вблизи вытяжных вентиляторов/колпаков и каналов кондиционирования воздуха).
 - Устройство должно устанавливаться на прилавке соответствующей высоты и в удобном для работы месте.
 - Поверхность прилавка должна быть горизонтальной и достаточно прочной, чтобы выдерживать вес устройства и пищевых продуктов.
 - Убедитесь, что все ножки основания надежно опираются на поверхность прилавка.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Общая информация

При пользовании шкафа для хранения жареных продуктов придерживайтесь следующей процедуры.

ОСТОРОЖНО!

Перед использованием этого оборудования прочитайте все предупреждающие надписи в разделе **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**.

1. Включайте устройство только в правильно заземленную розетку сети с соответствующими напряжением, размером и вилкой. Подробнее см. раздел **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**.
2. Переключатель питания POWER ON/OFF в положение ON (ВКЛ.).
3. Дайте устройству нагреться до рабочей температуры в течение 20-30 минут.

ВНИМАНИЕ!

ОПАСНОСТЬ ОЖОГА: Некоторые внешние поверхности устройства во время работы нагреваются. Будьте осторожны, когда прикасаетесь к ним.

ПРИМЕЧАНИЕ: Устройство поставляется с внутренним термостатом, который регулируется на предприятии-изготовителе. При необходимости регулировки обращайтесь на предприятие.



Рис. 7. Переключатель питания POWER ON/OFF

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Общая информация

Шкаф для хранения жареных продуктов Glo-Ray рассчитан на максимальные срок службы и производительность при минимальном техническом обслуживании.

ОСТОРОЖНО!

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ:

- Перед техническим обслуживанием или чисткой выключите переключатель питания, выньте вилку шнура питания из розетки и дайте устройству остыть.
- НЕ погружайте или не поливайте устройство водой. Оно не влагопроницаемое. Не используйте устройство, если оно подверглось воздействию воды.
- Не применяйте пар или избыточное количество воды для чистки устройства.

Это устройство не содержит "обслуживаемых пользователем" компонентов. При необходимости обслуживания этого устройства обращайтесь к представителю полномочной службы Hatco или отдел обслуживания компании Hatco: телефон 800-558-0607 или 414-671-6350, факс 800-690-2966 или международный факс 414-671-3976.

Замена осветительных ламп

ОСТОРОЖНО!

Используйте только те осветительные лампы, которые не хуже стандартов Национального санитарного фонда (NSF) и которые специально предназначены для мест хранения пищевых продуктов. Разрыв осветительных ламп, не имеющих специального покрытия, может привести к личной травме и/или загрязнению пищевых продуктов.

Зона подогрева освещается лампой накаливания. Эта лампа имеет специальное покрытие, которое предотвращает травмирование и загрязнение продуктов в случае разрыва.

1. Перед заменой осветительной лампы отключите питание и дайте устройству остыть.
2. Осветительные лампы имеют резьбовой цоколь. Выкрутите лампу из устройства и замените ее новой осветительной лампой накаливания со специальным покрытием.

ПРИМЕЧАНИЕ: Небьющиеся осветительные лампы Hatco отвечают стандартам NSF для мест хранения и продажи пищевых продуктов. Для 100- и 120-вольтовых устройств используйте лампы с кодом продукта Hatco 02.30.043.00. Для устройств с напряжением питания 220-230 или 230-240 вольт используйте лампы с кодом продукта Hatco 02.30.058.00.

ОСТОРОЖНО!

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ: При техническом обслуживании используйте только оригинальные сменные детали компании Hatco. В противном случае все гарантии аннулируются, и операторы могут подвергнуться воздействию опасного напряжения, опасности поражения электрическим током или получить ожог. Только оригинальные сменные детали компании Hatco могут безопасно использоваться в данных условиях. Некоторые имеющиеся в продаже или обычные сменные детали не имеют необходимых характеристик для безопасной работы в оборудовании Hatco.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

ОСТОРОЖНО!

Устройство должно обслуживаться только квалифицированным персоналом. В противном случае существует опасность поражения электрическим током или получения ожога.

ОСТОРОЖНО!

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ: Перед техническим обслуживанием или чисткой выключите переключатель питания, выньте вилку шнура питания из розетки и дайте устройству остыть.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Переключатель питания в положении ON (ВКЛ.), но устройство не нагревается.	Нет напряжения.	Проверьте автомат защиты сети; включите, если он отключен. Если шнур питания включен, проверьте, не поврежден ли шнур. Если шнур питания включен, проверьте сетевую розетку.
	Неисправен переключатель питания.	Вызовите представителя полномочной службы или обратитесь в компанию Hatco.
	Неправильное подключение.	Вызовите представителя полномочной службы или обратитесь в компанию Hatco.
	Неисправен нагревательный элемент (элементы).	Вызовите представителя полномочной службы или обратитесь в компанию Hatco.
Нагрев недостаточен.	Вокруг зоны ленточного нагревателя избыточное движение воздуха.	Отгородите или измените направление воздушного потока (канала кондиционирования воздуха или вытяжного вентилятора) в сторону от устройства.
	Неадекватное питание (низкое напряжение).	Проверьте, соответствуют ли параметры источника питания характеристикам устройства. Обеспечьте правильное питание.
Нагрев избыточен.	Напряжение питания слишком высокое.	Проверьте, соответствуют ли параметры источника питания характеристикам устройства. Обеспечьте правильное питание.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Для комплектации бункерного шкафа для хранения жареных продуктов могут быть поставлены следующие принадлежности.

Четырехскладочная гофрированная планка с твердым покрытием для коробок (GRFHS-16, GRFHS-PT16, GRFHS-26)

Для коробок с картофелем-фри можно добавить гофрированную планку с твердым покрытием с четырьмя (4) складками.

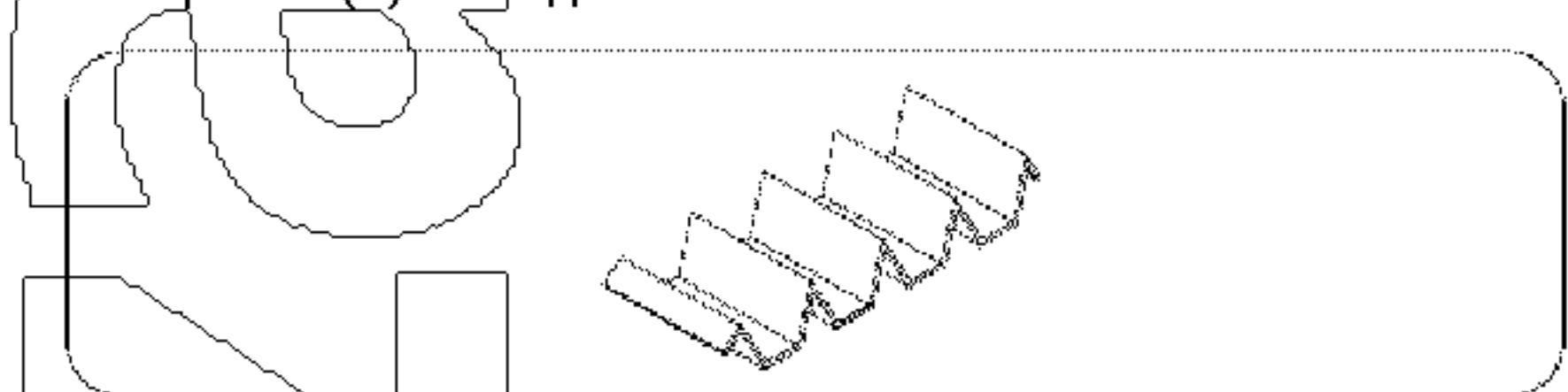


Рис. 8. Четырехскладочная гофрированная планка с твердым покрытием для коробок

Пятискладочная гофрированная планка с твердым покрытием для пакетов (GRFHS-16, GRFHS-PT16, GRFHS-26)

Для пакетов с картофелем-фри можно добавить гофрированную планку с твердым покрытием с пятью (5) складками.

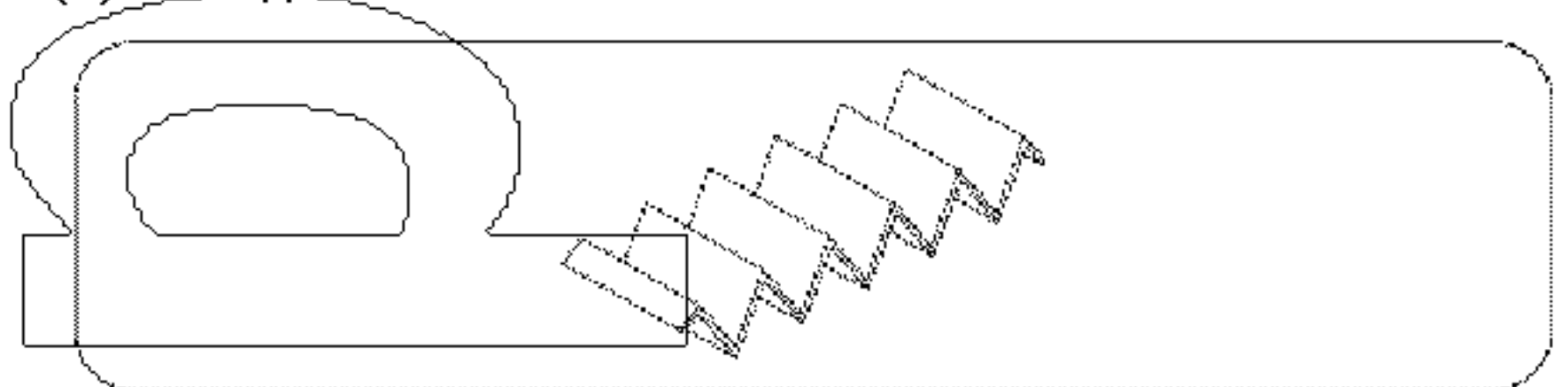


Рис. 9. Пятискладочная гофрированная планка с твердым покрытием для пакетов

Пятискладочная гофрированная планка с твердым покрытием для коробок (GRFHS-21)

Для коробок с картофелем-фри можно добавить гофрированную планку с твердым покрытием с пятью (5) складками. Лоток для коробок устанавливается либо в левую, либо в правую часть продуктового бункера.

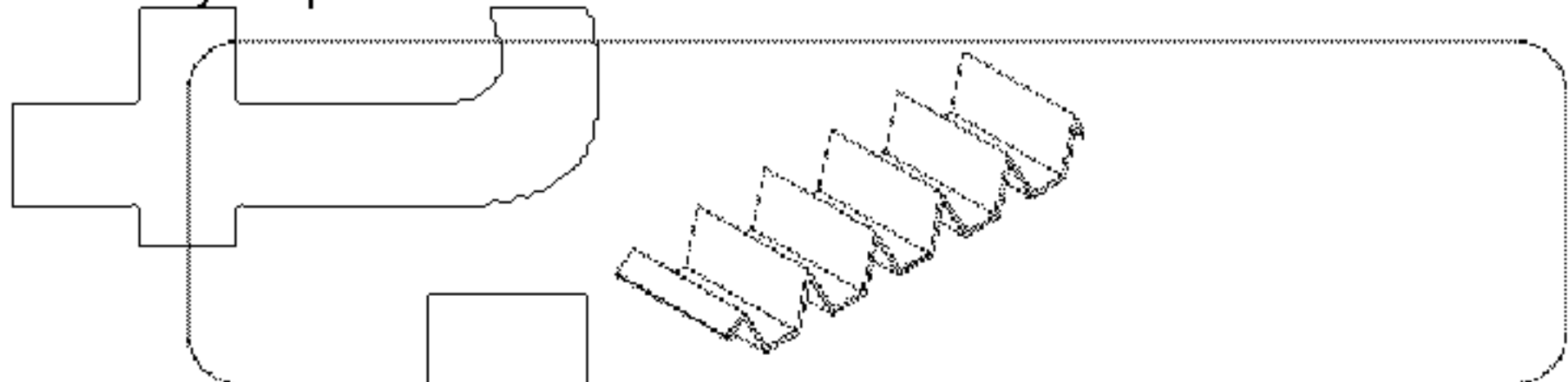


Рис. 10. Пятискладочная гофрированная планка с твердым покрытием для коробок

Шестискладочная универсальная планка с твердым покрытием (GRFHS-21)

В бункер можно добавить держатель пакетов/коробок с твердым покрытием с шестью (6) складками. На каждый универсальный лоток помещается до трех (3) пакетов и трех (3) коробок с картофелем-фри. Универсальный лоток устанавливается либо в левую, либо в правую часть продуктового бункера.

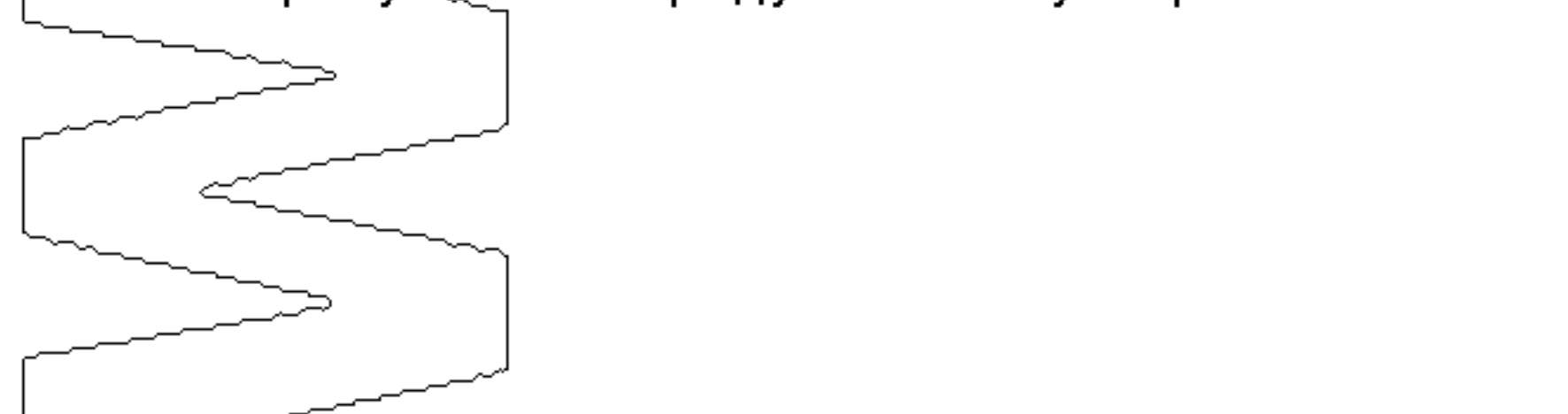


Рис. 11. Шестискладочная универсальная планка с твердым покрытием

Семискладочная гофрированная планка с твердым покрытием для пакетов (GRFHS-21)

Для пакетов с картофелем-фри можно добавить гофрированный лоток с твердым покрытием с семью (7) складками. Лоток для пакетов устанавливается либо в левую, либо в правую часть бункера.

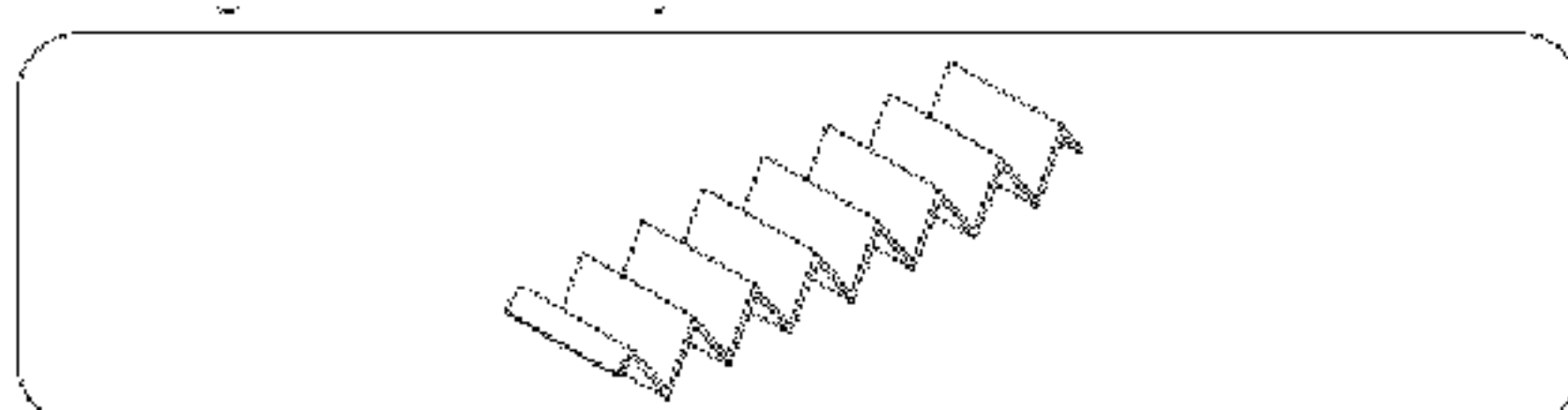


Рис. 12. Семискладочная гофрированная планка с твердым покрытием для пакетов

Восьмискладочная гофрированная планка с твердым покрытием для коробок (GRFHS-PTT21, GRFHS-PT26)

Для коробок с картофелем-фри можно добавить гофрированную планку с твердым покрытием с восемью (8) складками. Лоток для коробок устанавливается либо спереди, либо сзади продуктового бункера.

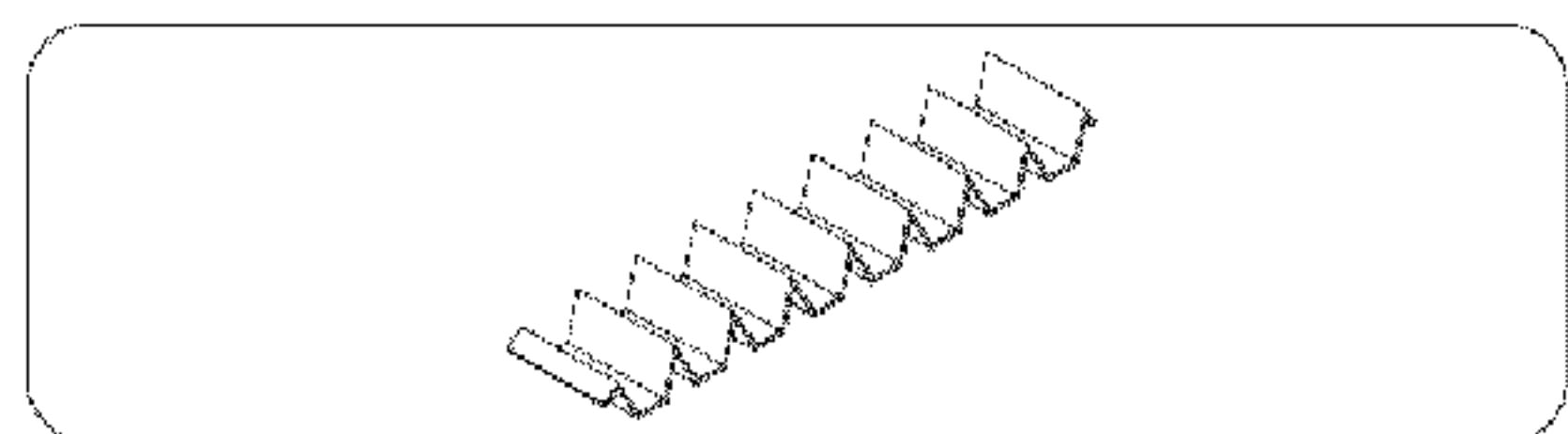


Рис. 13. Восьмискладочная гофрированная планка с твердым покрытием для коробок

Девятискладочная универсальная планка с твердым покрытием (GRFHS-PTT21, GRFHS-PT26)

В бункер можно добавить держатель пакетов/коробок с твердым покрытием с девятью (9) складками. На каждый универсальный лоток помещается до четырех (4) коробок и пяти (5) пакетов с картофелем-фри.

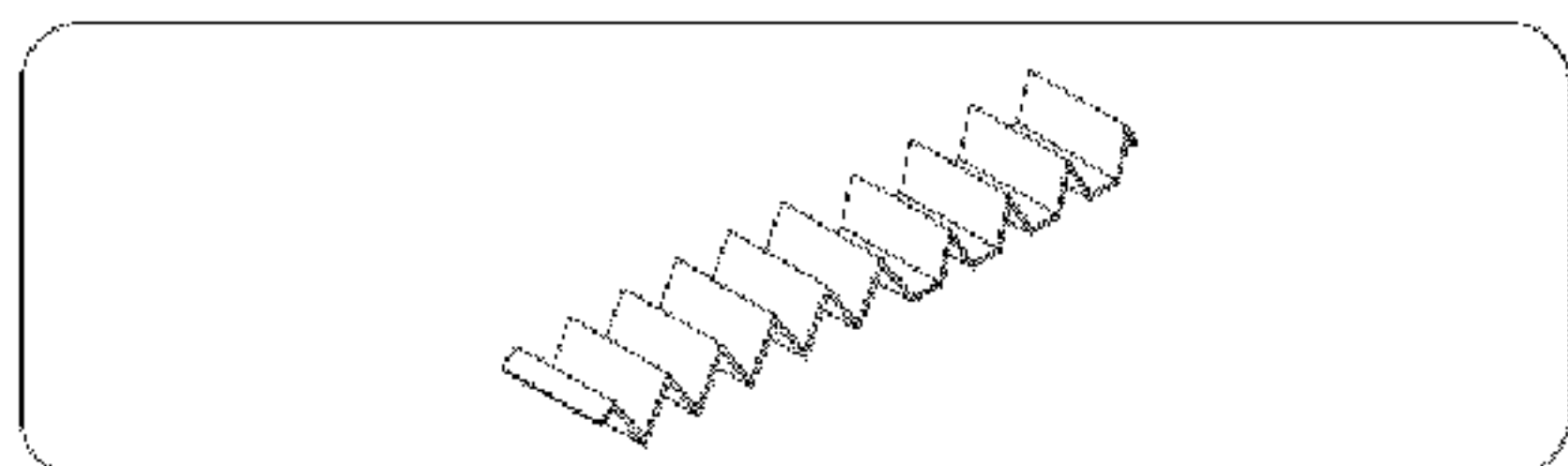


Рис. 14. Девятискладочная универсальная планка с твердым покрытием

Десятискладочная гофрированная планка с твердым покрытием для пакетов (GRFHS-PTT21, GRFHS-PT26)

Для пакетов с картофелем-фри можно добавить гофрированный лоток с твердым покрытием с десятью (10) складками. Лоток для пакетов устанавливается либо спереди, либо сзади продуктового бункера.

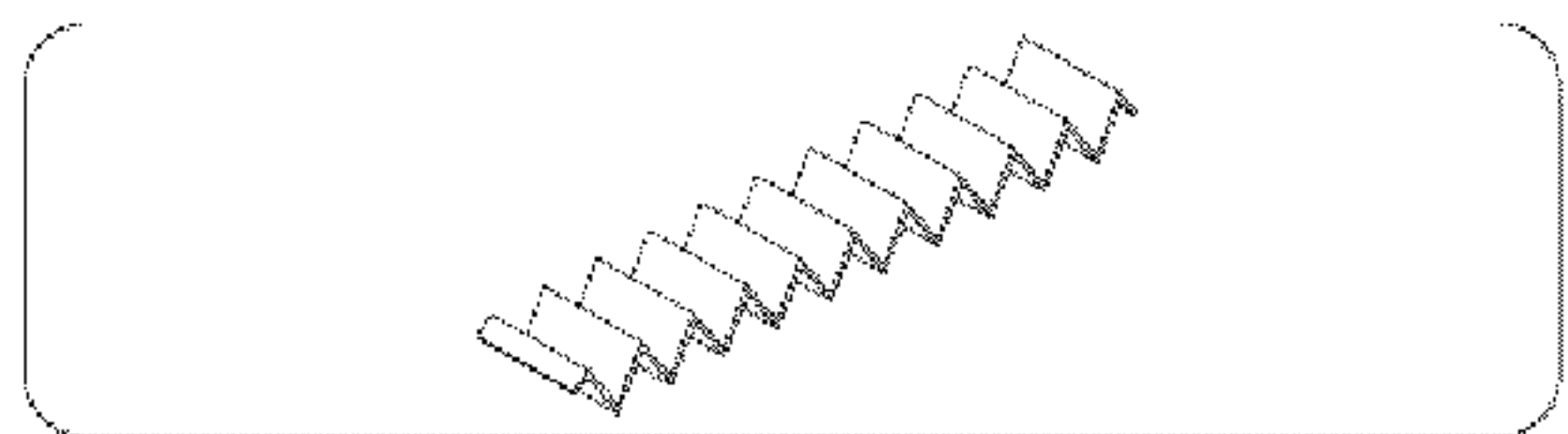


Рис. 15. Десятискладочная гофрированная планка с твердым покрытием для пакетов

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ КОМПАНИИ HATCO

1. ГАРАНТИЯ НА ИЗДЕЛИЕ

Компания Hatco гарантирует (для "Изделий") отсутствие дефектов в материалах и сборке при нормальном использовании и эксплуатации в течение одного (1) года от даты покупки при условии установки и обслуживания в соответствии с письменными инструкциями Hatco или 18 месяцев от даты отправки с предприятия Hatco. Покупатель должен подтвердить дату покупки Изделия отправкой гарантийной регистрационной карточки Hatco или другими способами, удовлетворяющими компанию Hatco по ее усмотрению.

Компания Hatco гарантирует отсутствие дефектов в материалах и сборке в следующих компонентах Изделия от даты покупки (применяются предыдущие условия) в течение указанных ниже периода (периодов) времени и при следующих условиях:

а) Один (1) год на детали и сборку ПЛЮС один (1) дополнительный год гарантии только на детали:

- Элементы конвейерного тостера (металлизированные)
- Элементы подогревателя сушилки (металлизированные)
- Ролики и направляющие выдвижного ящика сушилки
- Элементы подогревателя пищевых продуктов (металлизированные)
- Элементы подогревателя витрины (металлизированные с воздушным нагревом)
- Элементы шкафа для хранения (металлизированные и с воздушным нагревом)
- Встроенные в стенку нагревательные элементы (металлизированные)

б) Один (1) год на детали и сборку ПЛЮС четыре (4) года гарантии только на детали с пропорциональными сроками, поясняемыми компанией Hatco по запросу покупателя:

Баки 3CS и FR

с) Один (1) год на детали и сборку ПЛЮС девять (9) лет гарантии только на следующие детали:

- Баки электрических вспомогательных нагревателей
- Баки газовых вспомогательных нагревателей

ПРЕДЫДУЩИЕ ГАРАНТИИ ЯВЛЯЮТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫМИ И ЗАМЕНЯЮТ ВСЕ ДРУГИЕ ГАРАНТИИ, ПРЯМЫЕ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ, ВКЛЮЧАЯ, НО НЕ ОГРАНИЧИВАЯСЬ СЛЕДУЮЩИМ, ВСЕ КОСВЕННЫЕ ГАРАНТИИ ВЫГОДНОСТИ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ ИЛИ НАРУШЕНИЕ ПАТЕНТНОГО ИЛИ ДРУГОГО ПРАВА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ. Без ограничения предыдущего, ТАКИЕ ГАРАНТИИ НЕ ОХВАТЫВАЮТ: покрытые осветительные лампы накаливания, флуоресцентные лампы, декоративные нагревательные лампы, покрытые галогенные осветительные лампы, галогенные нагревательные лампы, подогреваемые стеклянные полки, стеклянные компоненты, предохранители, повреждение в Изделии вспомогательного бака, оребренного трубчатого теплообменника или другого водонагревательного оборудования вызванное известкованием, накоплением осадка, химическим воздействием или замерзанием, неправильным использованием Изделия, небрежным обращением или применением не по назначению, неправильной установкой или подключением к несоответствующему напряжению.

2. ОГРАНИЧЕНИЯ РЕМОНТОВ И ПОВРЕЖДЕНИЙ

Ответственность компании Hatco и исключительное право Покупателя на ремонт в силу настоящих условий будут ограничиваться только, по усмотрению компании Hatco, ремонтом или заменой полномочной службой Hatco (кроме случаев, когда Покупатель находится за пределами США, Канады, Великобритании или Австралии, в которых ответственность компании Hatco и исключительное право Покупателя на ремонт в силу настоящих условий будут ограничиваться только заменой детали по гарантии) в соответствии с любой рекламацией, поданной в течение применимого гарантийного периода, указанного выше. Компания Hatco имеет право принять или отклонить любую такую рекламацию полностью или частично. Компания Hatco не принимает возвращенное Изделие без предварительного письменного подтверждения компанией Hatco, а все подтвержденные возвраты осуществляются за счет Покупателя. НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ КОМПАНИЯ HATCO НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЯВИВШИЙСЯ СЛЕДСТВИЕМ ИЛИ СЛУЧАЙНЫЙ УЩЕРБ, ВКЛЮЧАЯ, НО НЕ ОГРАНИЧИВАЯСЬ СЛЕДУЮЩИМ, ТРУДОЗАТРАТЫ ИЛИ ПОТЕРИ ДОХОДОВ, ПОНЕСЕННЫЙ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЛИ НЕВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЛИ ВСТРАИВАНИЯ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАЧЕСТВЕ КОМПОНЕНТА ЛЮБОГО ДРУГОГО ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ТОВАРОВ.

ПОЛНОМОЧНЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ ДЕТАЛЕЙ КОМПАНИИ HATCO

ALABAMA

Jones McLeod Appl. Svc.
Birmingham 205-251-0159

ARIZONA

Auth. Comm. Food Equip.
Phoenix 602-234-2443
Byassee Equipment Co.
Phoenix 602-252-0402

CALIFORNIA

Industrial Electric
Commercial Parts & Service, Inc.
Huntington Beach 714-379-7100
Chapman Appl. Service
San Diego 619-298-7106
P & D Appliance
Commercial Parts & Service, Inc.
S. San Francisco 650-635-1900

COLORADO

Hawkins Commercial Appliance
Englewood 303-781-5548

FLORIDA

Whaley Foodservice Repair
Jacksonville 904-725-7800
Nass Service Co., Inc.
Orlando 407-425-2681
B.G.S.I.
Pompano Beach 954-971-0456
Comm. Appliance Service
Tampa 813-663-0313

GEORGIA

TWC Services
Smyrna 770-438-9797
Heritage Service Group
Norcross 866-388-9837
Southeastern Rest. Svc.
Norcross 770-446-6177

HAWAII

Burney's Comm. Service, Inc.
Honolulu 808-848-1466
Food Equip Parts & Service
Honolulu 808-847-4871

ILLINOIS

Parts Town
Lombard 708-865-7278
Eichenauer Elec. Service
Decatur 217-429-4229
Midwest Elec. Appl. Service
Elmhurst 630-279-8000
Cone's Repair Service
Moline 309-797-5323

INDIANA

GCS Service
Indianapolis 317-545-9655

IOWA

Electric Motor Service Co.
Davenport 319-323-1823
Goodwin Tucker Group
Des Moines 515-262-9308

KENTUCKY

Certified Service Center
Lexington 859-254-8854
Certified Service Center
Louisville 502-964-7007

LOUISIANA

Chandlers Parts & Service
Baton Rouge 225-272-6620

MARYLAND

Electric Motor Service
Baltimore 410-467-8080
GCS Service
Silver Spring 301-585-7550

MASSACHUSETTS

Ace Service Co., Inc.
Needham 781-449-4220

MICHIGAN

Commercial Kitchen Service
Bay City 517-893-4561
Bildons Appliance Service
Detroit 248-478-3320
Midwest Food Equip. Service
Grandville 616-261-2000

MINNESOTA

GCS Service
Minneapolis 800-822-2303

MISSOURI

General Parts
Kansas City 816-421-5400
Commercial Kitchen Services
St. Louis 314-890-0700
Kaemmerlen Parts & Service
St. Louis 314-535-2222

NEBRASKA

Anderson Electric
Omaha 402-341-1414

NEVADA

Burney's Commercial
Las Vegas 702-736-0006
Hi. Tech Commercial Service
N. Las Vegas 702-649-4616

NEW JERSEY

Jay Hill Repair
Fairfield 973-575-9145
Service Plus
Flanders 973-691-6300

NEW YORK

Acme American Repairs, Inc.
Brooklyn 718-456-6544
Alpro Service Co.
Brooklyn 718-386-2515
Appliance Installation
Buffalo 716-884-7425
Northern Parts Dist.
Plattsburgh 518-563-3200
J.B. Brady, Inc.
Syracuse 315-422-9271

NORTH CAROLINA

Authorized Appliance
Charlotte 704-377-4501

OHIO

Akron/Canton Comm. Svc. Inc.
Akron 330-753-6635
Certified Service Center
Cincinnati 513-772-6600
Commercial Parts and Service
Columbus 614-221-0057
Electrical Appl. Repair Service
Independence 216-459-8700
E. A. Wichman Co.
Toledo 419-385-9121

OKLAHOMA

Hagar Rest. Service, Inc.
Oklahoma City 405-235-2184
Krueger, Inc.
Oklahoma City 405-528-8883

OREGON

Ron's Service, Inc.
Portland 503-624-0890

PENNSYLVANIA

Elmer Schultz Services
Philadelphia 215-627-5401
FAST Comm. Appl. Service
Philadelphia 215-288-4800
Appliance Installation & Service
Pittsburgh 412-809-0244
K & D Service Co.
Harrisburg 717-236-9039

RHODE ISLAND

Marshall Electric Co.
Providence 401-331-1163

SOUTH CAROLINA

Whaley Foodservice Repair
W. Columbia 803-791-4420

TENNESSEE

Camp Electric
Memphis 901-527-7543

TEXAS

GCS Service
Fort Worth 800-433-1804
Armstrong Repair Service
Houston 713-666-7100
Cooking Equipment Specialist
Mesquite 972-686-6666
Commercial Kitchen Repair Co.
San Antonio 210-735-2811

UTAH

La Monica's Rest. Equip. Service
Murray 801-263-3221

VIRGINIA

Daubers
Norfolk 757-855-4097
Daubers
Springfield 703-866-3600

WASHINGTON

3 Wire/Restaurant Appliance
Seattle 866-770-2022

WISCONSIN

A.S.C., Inc.
Madison 608-246-3160
A.S.C., Inc.
Milwaukee 414-543-6460

CANADA (КАНАДА)

ALBERTA

Key Food Equipment Service
Edmonton 780-438-1690

BRITISH COLUMBIA

Key Food Equipment Service
Vancouver 604-433-4484
Key Food Equipment Service
Victoria 250-920-4888

MANITOBA

Air Rite, Inc.
Winnipeg 204-895-2300

NEW BRUNSWICK

EMR Services, Ltd.
Moncton 506-855-4228

ONTARIO

R.G. Henderson Ltd.
Toronto 416-422-5580
Choquette CKS
Ottawa 613-739-8458

QUIBEC

Choquette CKS
Montreal 514-722-2000
Choquette CKS
Quibec City 418-681-3944

UNITED KINGDOM (ВЕЛИКОБРИАНИЯ)

Marren Group

Northants +44(0)1933 666233

HATCO CORPORATION

P.O. Box 340500

Milwaukee, WI 53234-0500 U.S.A. (США)

(800) 558-0607 (414) 671-6350

Детали о обслуживании, факс: (800) 690-2966

Международный факс: (414) 671-3976

www.hatcocorp.com

Отпечатано в США, сентябрь 2008 г.

Код продукта 07.04.324.00

