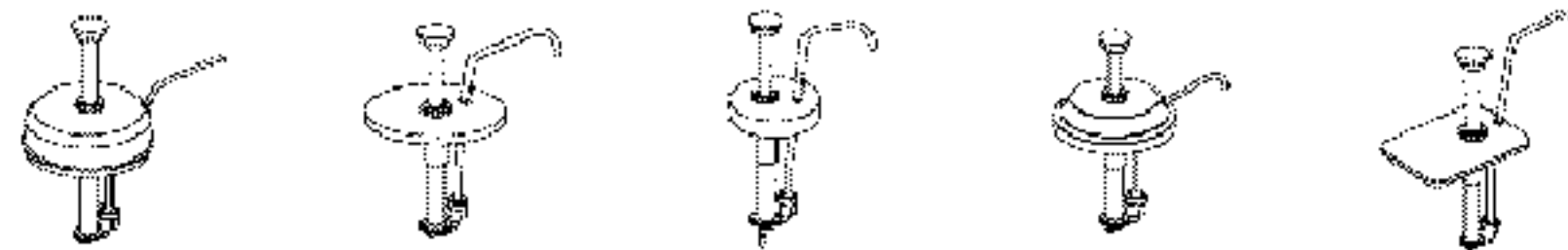


Инструкция на дозаторы для соусов / CP, FP, SB / «Server»

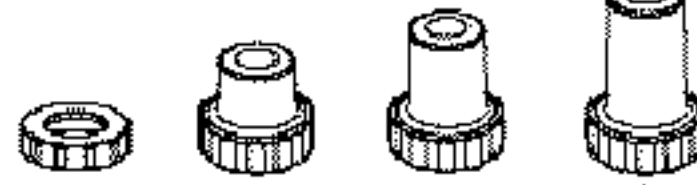
КОМПОНЕНТЫ НАСОСА



01588-RevC-110811

КРУТЛАЯ РУЧКА

ПРИМЕРЫ ИСПОЛНЕНИЯ ЗАПОРНОГО КОЛЬЦА



КОЛЬЦО С РАЗЛИЧНЫМИ РАЗМЕРАМИ

Контроль размера порции
 Каждое добавленное кольцо уменьшает размер подаваемой порции на 0,25 унций
 Каждое добавленное кольцо уменьшает размер подаваемой порции на 0,125 унций

ГЛАВНАЯ ТРУБКА

ГЛАВНАЯ ВТУЛКА

ПРУЖИНА

ШАЙБА

ПОРШЕНЬ

СОСТАВНОЕ УПЛОТНЕНИЕ

САЛЬНИК
 УПЛОТ. КОЛЬЦО САЛЬНИКА

ПРИМЕРЫ ИСПОЛНЕНИЯ КРЫШКИ

ЦИЛИНДР

УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО ЦИЛИНДРА (Д 1 5/16 ДЮЙМА)

КОРПУС КЛАПАНА

РАЗЛИЧНЫЕ ВАРИАНТЫ ЩЕТОК

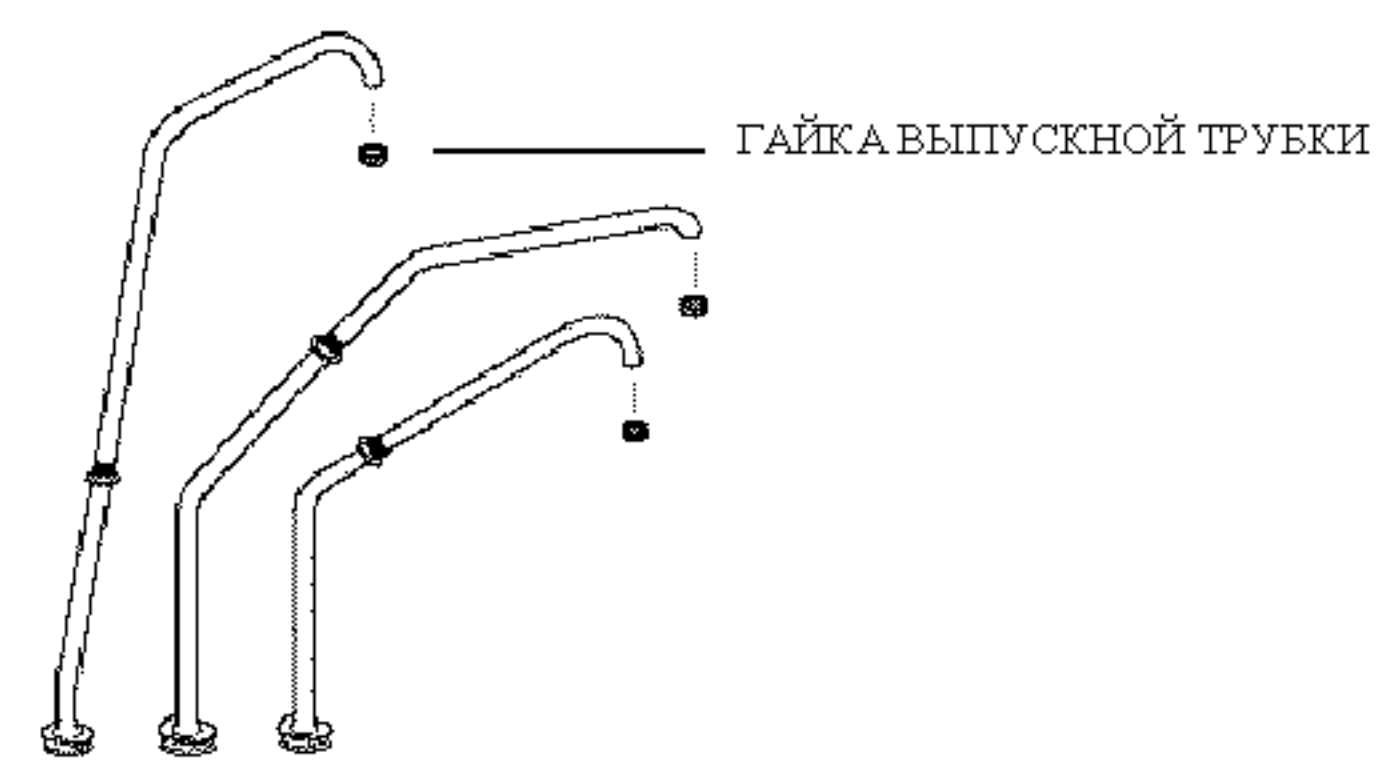
СМАЗКА 40179
 ДЛЯ ПИЩЕВОГО
 ОБОРУДОВАНИЯ

ЩЕТКА 82049
 (Д 1 1/4 ДЮЙМА)

ЩЕТКА 82526 (21 ДЮЙМ)

ЩЕТКА 82824 (21 ДЮЙМ)

ПРИМЕРЫ ИСПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ ТРУБКИ



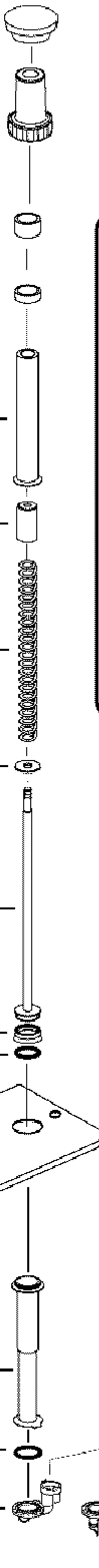
ГАЙКА ВЫПУСКНОЙ ТРУБКИ

УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО ВЫПУСКНОЙ ТРУБКИ (Д 1 ДЮЙМ)

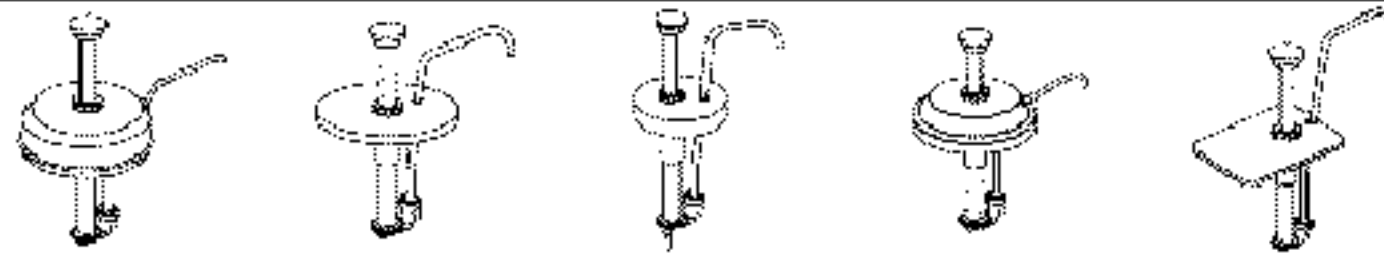
ПРИМЕР ИСПОЛНЕНИЯ ЗАГЛУШКИ С ОТВЕРСТИЕМ
 Контроль вязкости

ПРИМЕРЫ ИСПОЛНЕНИЯ КОРПУСА КЛАПАНА

УПЛОТ. КОЛЬЦО ВСАСЫВАЮЩЕЙ ТРУБКИ
 ВСАСЫВАЮЩАЯ ТРУБКА



ЧИСТКА



Почистите насос перед первым использованием и в конце каждого рабочего дня.

Компоненты из нержавеющей стали МОГУТ быть подвержены коррозии. Для предотвращения коррозии очень важно тщательно почистить, прополоскать, продезинфицировать и вытереть насухо все компоненты в конце рабочего дня.

- Не используйте абразивные чистящие средства, скребки, стальные подушки, стальные мочалки и другие инструменты, которые могут поцарапать полированные поверхности устройства.
- Не используйте моющие средства с высоким содержанием кислоты, щелочи или хлора.

ЧИСТКА НАСОСА “НА МЕСТЕ” –

1 ПРОПОЛОЩИТЕ И ПРОМОЙТЕ ВСЕ ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ НАСОСА ЧИСТОЙ, ТЕПЛОЙ МЫЛЬНОЙ ВОДОЙ.

2 ПРОМОЙТЕ СТРУЕЙ ВОДЫ И ПРОПОЛОЩИТЕ ВНУТРЕННЮЮ ЧАСТЬ НАСОСА.

- Смешайте 2 унции¹ (60 мл) средства для мытья посуды с 1 quartой (0,95 л) водопроводной воды (110°F/ 43°C). Поместите нижнюю часть насоса в данную смесь и дайте насосу проработать, пока весь раствор не прокачается через насос.
- Прокачайте 2 чашки (0,5 л) водопроводной воды (110°F/ 43°C) через насос.
- Смешайте 1 унцию (30 мл) дезинфицирующего/чистящего средства KAY-5 (РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР EPA 5389-15) с 2½ галлонами (9,5 л) водопроводной воды (комнатной температуры). Затем дайте насосу прокачать 1 quartу (0,95 л) дезинфицирующего раствора.
- Прополощите внутреннюю часть насоса, прокачав через него 1 чашку (0,24 л) водопроводной воды (110°F/ 43°C).

ИЛИ ПОЧИСТИТЕ НАСОС В РАЗОБРАННОМ ВИДЕ –

1 ПРОМОЙТЕ СТРУЕЙ ВОДЫ И ПРОПОЛОЩИТЕ НАСОС.

Поместите нижнюю часть насоса в контейнер с теплой водой и дайте насосу проработать, пока все остатки продукта (если они присутствуют) не выйдут из насоса и из выпускной трубки не потечет только теплая вода. Затем выньте насос из контейнера, чтобы разобрать.

2 РАЗБЕРИТЕ НАСОС.

3 ПРОМОЙТЕ ЧИСТОЙ, ТЕПЛОЙ МЫЛЬНОЙ ВОДОЙ ВСЕ ЧАСТИ И ВЫТРИТЕ НАСУХО. Промойте маленькие компоненты в миске или другой емкости, чтобы предотвратить их потерю.

4 ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ЩЕТКИ ДЛЯ ЧИСТКИ ВСЕХ ПОВЕРХНОСТЕЙ УСТРОЙСТВА. Поддерживайте чистоту и эффективность работы насоса, используя щетки, поставляемые вместе с насосом. Это позволит предотвратить образование налета внутри насоса.

5 ВАЖНЫЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ЗОНЫ НАСОСА.

- Используйте щетку 82049, чтобы тщательно очистить внутренний цилиндр.
- Используйте щетку 82526, чтобы тщательно очистить внутреннюю часть выпускной трубки, корпус клапана, опциональную заглушку с отверстием и всасывающую трубку.

6 ПОЛНОСТЬЮ ПРОПОЛОЩИТЕ ВСЕ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА ЧИСТОЙ ВОДОЙ.

Абразивные чистящие средства могут вызвать коррозию частей из нержавеющей стали. Полная промывка всех компонентов устройства может предотвратить коррозию.

7 ДЕЗИНФИЦИРУЙТЕ КОМПОНЕНТЫ, СОБЛЮДАЯ МЕСТНЫЕ НОРМАТИВЫ ПО САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ.

Все части устройства, которые контактируют с пищей, должны подвергаться санитарной обработке.

8 ПОСЛЕ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОСУШИТЕ КОМПОНЕНТЫ НА ВОЗДУХЕ ДО ПОЛНОГО ВЫСЫХАНИЯ.

Различные элементы и минеральные вещества, такие как хлориды, содержащиеся в водопроводной воде, могут скапливаться на частях из нержавеющей стали и вызывать коррозию. После санитарной обработки для предотвращения коррозии частей из нержавеющей стали очень важно регулярно просушивать компоненты на воздухе до полного высыхания или вытирать насухо мягкой тканью.

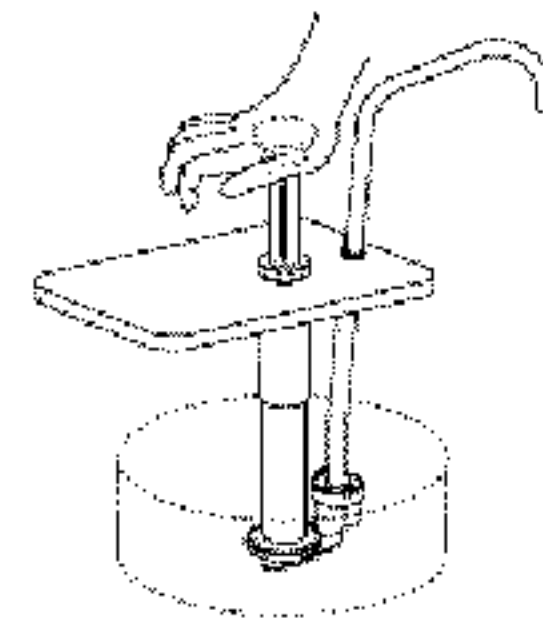
¹ Применяются английские и американские меры объема

Английская унция = 28,41 мл

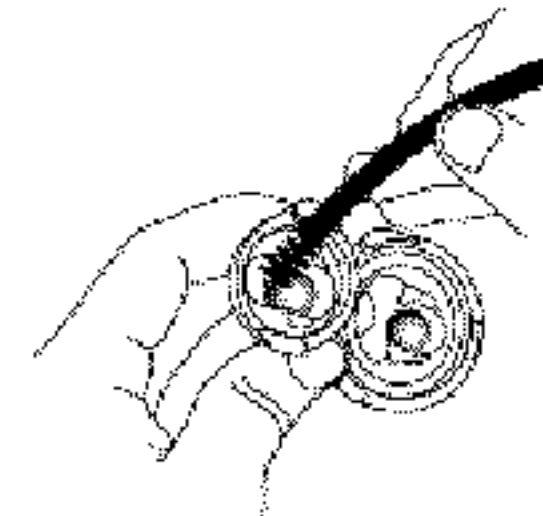
Американская унция = 29,57 мл

Галлон - 1 gallon (gal) U.S. = 0,833 British gallon = 3,785 литра

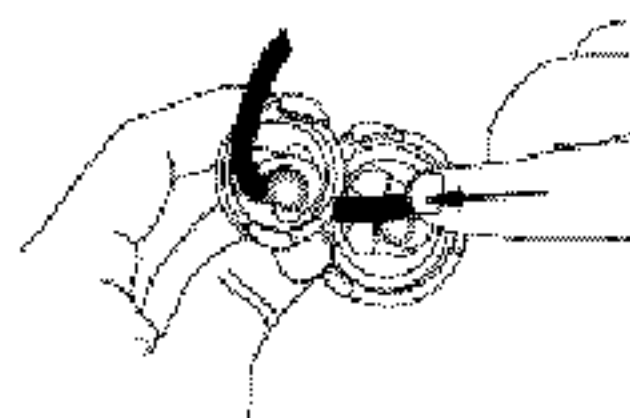
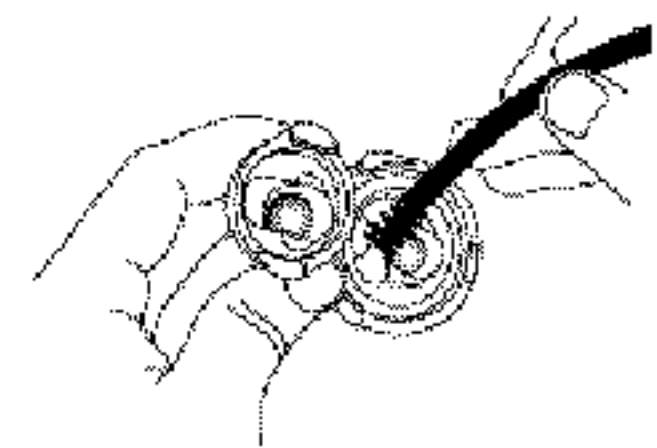
Кварта - 1 quart (qt) U.S. = 0,833 British quarter = 0,946 литра



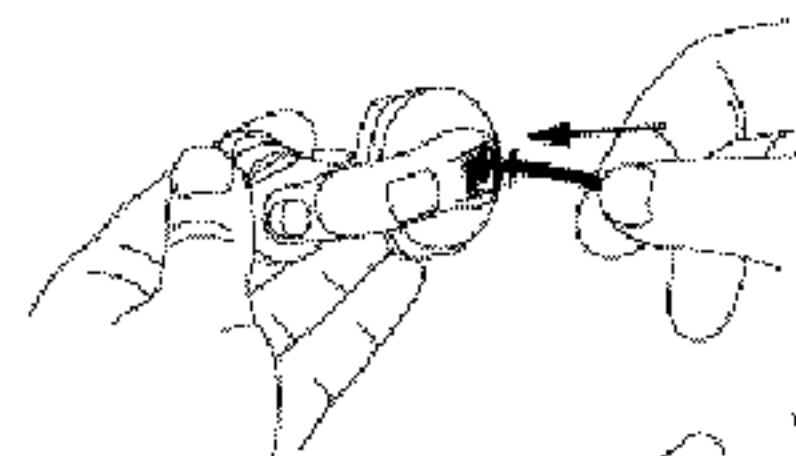
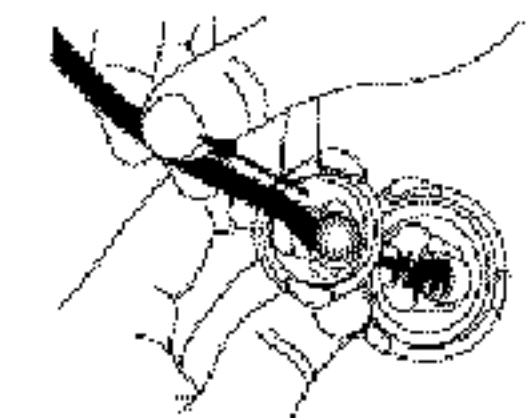
Прочистите насос струей горячей воды с мылом и дезинфицирующим средством



Прочистите со всех сторон шарики из нержавеющей стали



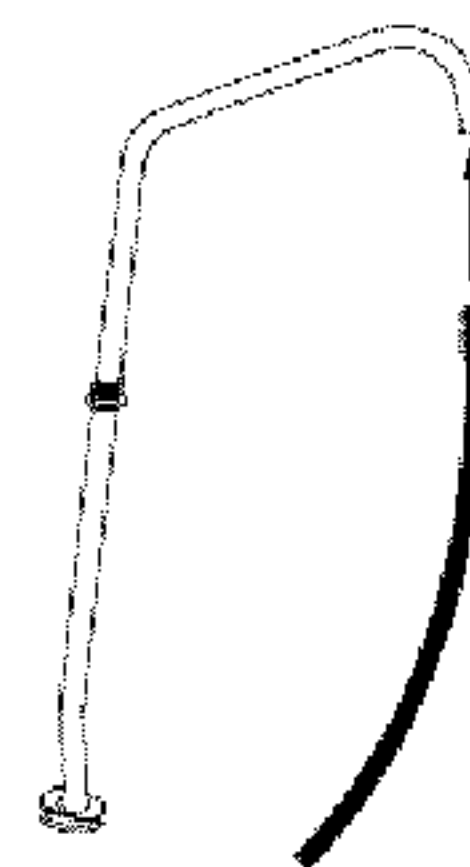
Прочистите канал клапана



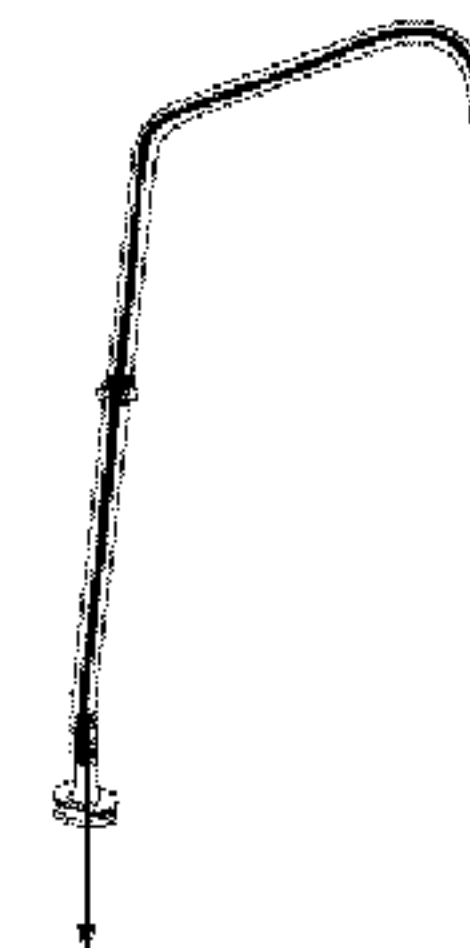
Прочистите отверстия корпуса клапана valve body Openings



Прочистите выпускную трубку с конического конца



Inside Tapered End of Discharge Tube



Прочистите изнутри выпускную трубку

Нержавеющая сталь – предпочитаемый материал для сервировки и хранения продуктов, однако, многие продукты могут вызвать его коррозию. Если на любой поверхности из нержавеющей стали появилась ржавчина, замените чистящее средство, дезинфицирующее средство или измените процедуру чистки.

• **ПРОДУКТЫ СОДЕРЖАЩИЕ: КИСЛОТЫ, ЩЕЛОЧЬ, ХЛОР ИЛИ СОЛЬ МОГУТ ВЫЗЫВАТЬ КОРРОЗИЮ КОМПОНЕНТОВ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.**

• **КВАШЕНАЯ КАПУСТА ВЫЗЫВАЕТ КОРРОЗИЮ КОМПОНЕНТОВ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ.**

Корпорация Server Products Inc не будет рассматривать претензии по гарантии на компоненты из нержавеющей стали, которые подверглись воздействию квашеной капусты.

В соответствии с нормативами, предъявляемыми к пищевым продуктам и технике безопасности, большая часть пищевых продуктов должна храниться и/или обрабатываться при определенной температуре. Это позволит предотвратить ситуацию, когда продукты питания становятся объектами потенциальной опасности. Выполняйте рекомендации местных нормативов, предъявляемых к пищевым продуктам и технике безопасности.

• **СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ РАЗДАЧЕ ПРОДУКТА И СОБЛЮДАЙТЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ТЕМПЕРАТУРЕ.** Корпорация Server Products Inc не несет ответственность за потенциальную опасность раздаваемого

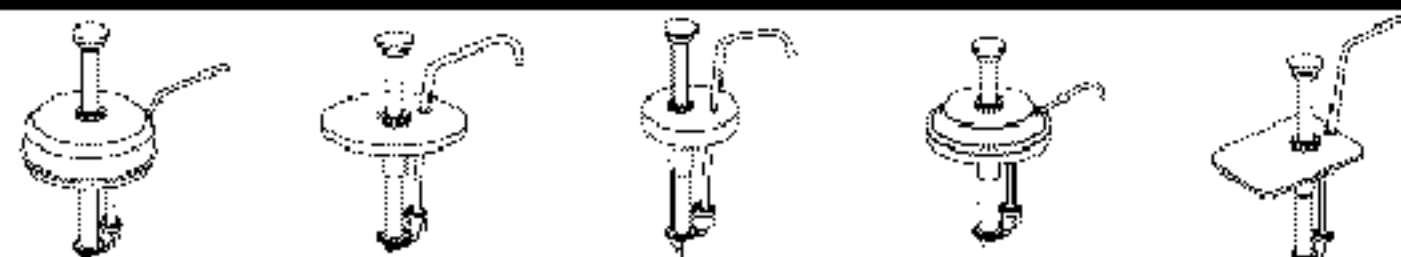
продукта.

• Компания NSF International определила данный тип насоса как: «Не подходит для раздачи потенциально опасных пищевых

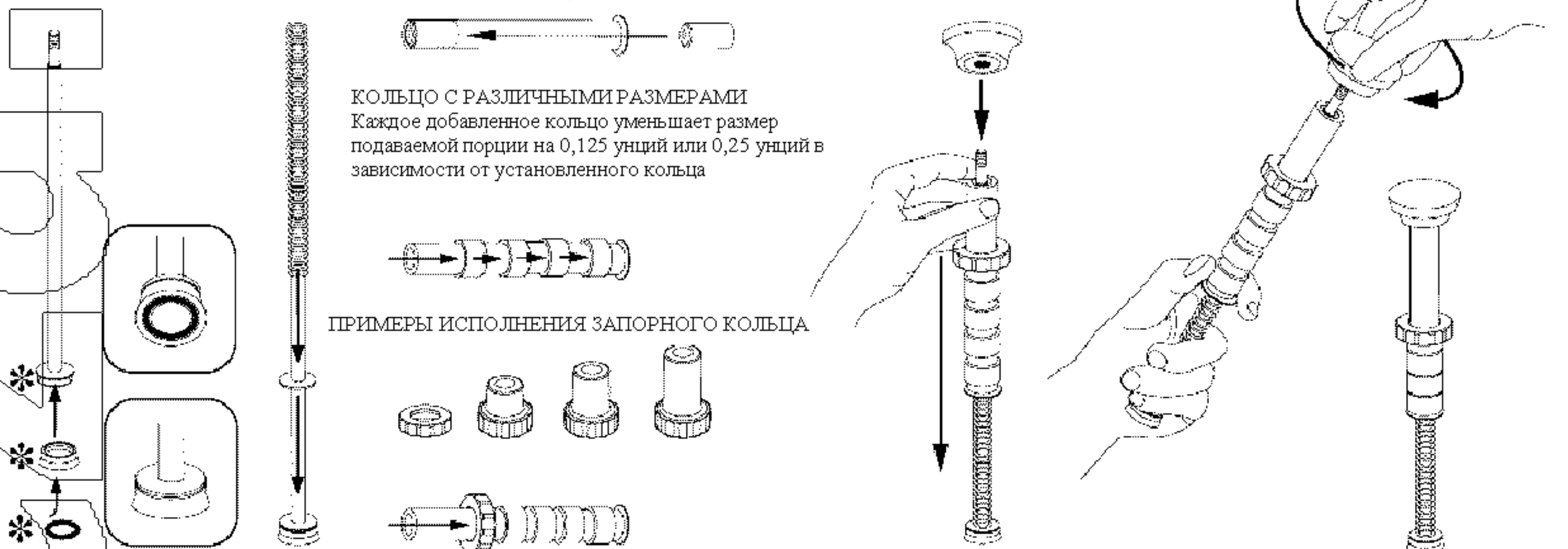
продуктов».



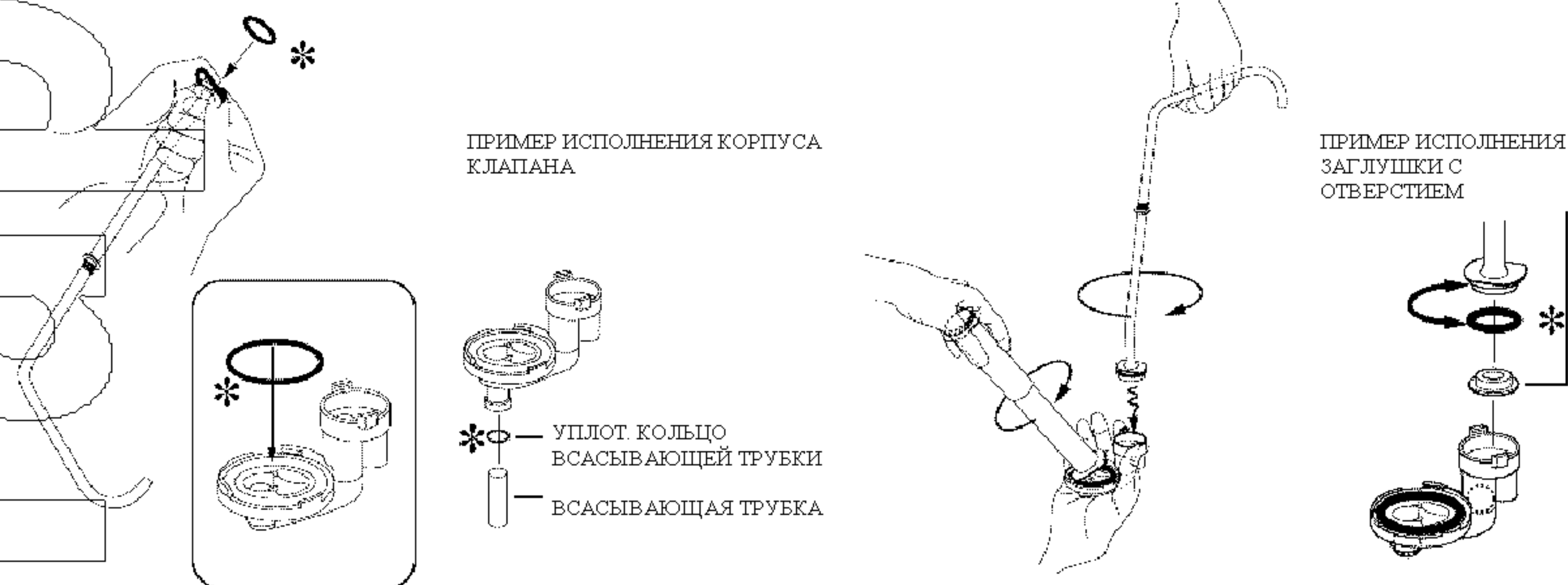
СБОРКА



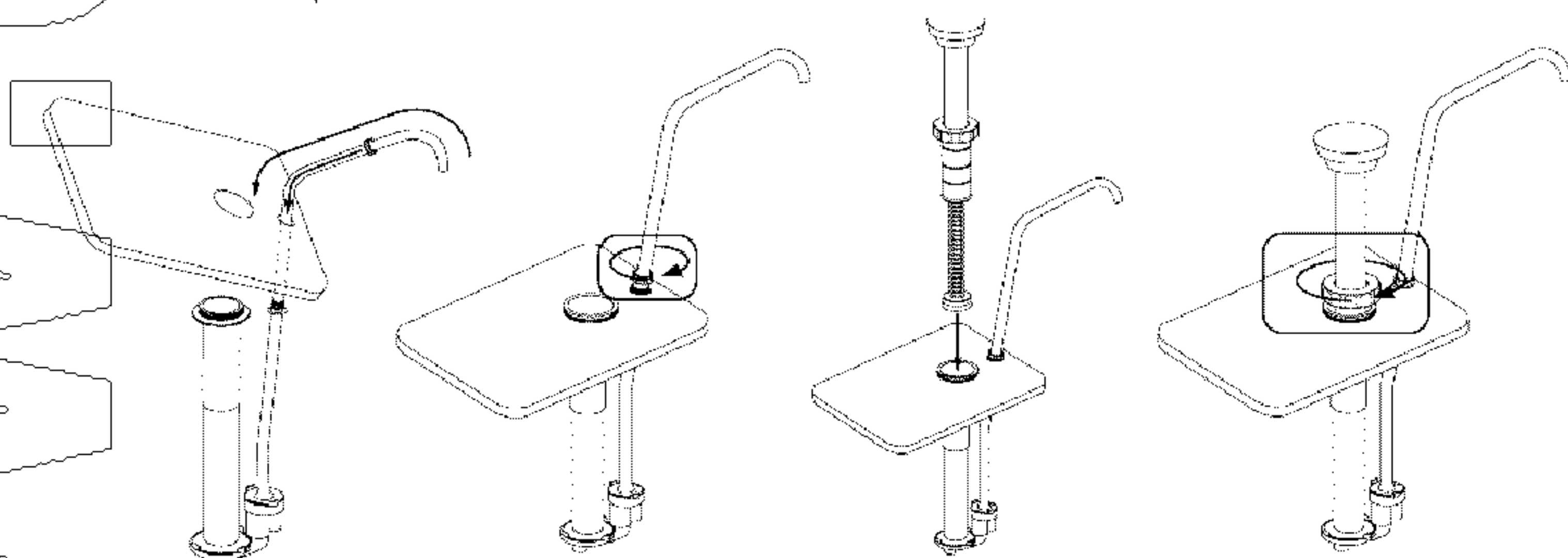
- 1 СОБЕРИТЕ ПОРШЕНЬ**
* ИСПОЛЬЗУЙТЕ СМАЗКУ ДЛЯ ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ (40179) ДЛЯ САЛЬНИКА И УПЛОТНИТЕЛЬНОГО КОЛЬЦА САЛЬНИКА.



- 2 УСТАНОВИТЕ УПЛОТ. КОЛЬЦА И КОРПУС НАСОСА В СБОРЕ**
* ДЛЯ УПЛОТНИТЕЛЬНЫХ КОЛЬЦ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СМАЗКУ ДЛЯ ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ (40179).



- 3 УСТАНОВИТЕ КРЫШКУ И ЗАФИКСИРУЙТЕ ЕЕ С ПОМОЩЬЮ ГАЙКИ ВЫПУСКНОЙ ТРУБКИ И ЗАПОРНОГО КОЛЬЦА**



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Деловая Русь»
125167 г. Москва, ул. Красноармейская, дом 11, корпус 2
т. (495) 956-3663
<http://www.sc.trapeza.ru>

ГАРАНТИЯ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ГАРАНТИЯ КОРПОРАЦИИ SERVER PRODUCTS LIMITED

Все оборудование корпорации Server Products имеет двухлетнюю гарантию от дефектов в материалах и сборке.

ОБЪЕМ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ. Корпорация Server Products Inc. («Корпорация Server Products») гарантирует, что в течение двухлетнего (2) периода времени от даты покупки («Гарантийный период»), произведенное оборудование не будет иметь дефектов в сборке и материалах, при условии, что оборудование будет использоваться в установленном порядке и окружающих условиях, предъявляемых производителем.

ОГОВОРКИ И ОГРАНИЧЕНИЯ. ЕСЛИ ИНОЕ НЕ ОГОВОРЕНО ВЫШЕ, КОРПОРАЦИЯ SERVER PRODUCTS НАПРЯМУЮ НЕ ПРИЗНАЕТ ВСЕ ВЫРАЖЕННЫЕ И КОСВЕННЫЕ ГАРАНТИИ, ВКЛЮЧАЯ, НО НЕ ОГРАНИЧИВАЯСЬ, ГАРАНТИЯМИ ГОДНОСТИ ДЛЯ ПРОДАЖИ ИЛИ ГАРАНТИИ ГОДНОСТИ ТОВАРА ДЛЯ ОСОБЫХ ЦЕЛЕЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. Настоящая гарантия не распространяется на ремонты или изменения, проведенные без письменного согласия корпорации Server Products или на изделия, которые неправильно использовали, применяли или небрежно обращались или если изделия неправильно хранили, обслуживали, устанавливали или эксплуатировали.

КОРПОРАЦИЯ SERVER PRODUCTS НЕ БУДЕТ НЕСТИ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СЛУЧАЙНЫЕ, СПЕЦИАЛЬНЫЕ, КОСВЕННЫЕ, ТИПИЧНЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ, А ТАКЖЕ ШТРАФНЫЕ ИЛИ ПОСЛЕДУЮЩИЕ УБЫТКИ, ПОЛУЧЕННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЛИ ВОЗНИКАЮЩИЕ ИЗ-ЗА НАРУШЕНИЯ НАСТОЯЩЕЙ ГАРАНТИИ; ВКЛЮЧАЯ, НО, НЕ ОГРАНИЧИВАЯСЬ, ПОВРЕЖДЕНИЕМ СОБСТВЕННОСТИ ИЛИ ПОТЕРЕЙ ПРИБЫЛИ ИЛИ ДОХОДА.

АДМИНИСТРАТИВНЫЕ ИЗДЕРЖКИ. Все претензии по гарантии должны выполняться посредством телефонного звонка в отдел обслуживания клиентов для права на возврат в течение Гарантийного периода и любые возможные дефектные устройства должны быть возвращены на завод корпорации Server Products; стоимость перевозки должна быть оплачена до отправки. При получении любого дефектного устройства корпорация Server Products, на свое усмотрение, может: (i) заменить оборудование, которое оказалось дефектным, (ii) исправить или устранить дефект или (iii) возместить покупную цену дефектного оборудования в форме кредитной расписки для будущих покупок. Обязательства корпорации Server Products и исключительное средство защиты права Покупателя будут ограничиваться этими договоренностями. В случае покупки корпорации Server Products блоков или компонентов у независимых поставщиков:

Обязательства корпорации Server Products и исключительное средство защиты права Покупателя от корпорации Server Products или поставщиков корпорации Server Products не будет выходить за пределы договора, который заключен между корпорацией Server Products и ее поставщиком.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обратитесь к вашему дилеру или в отдел обслуживания клиентов корпорации Server Products Inc.

ЗАКАЗ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Для заказа запасных частей предоставьте следующую информацию:

- A** Название модели
- B** Номер детали
- C** Серийный номер
- D** Код даты изготовления

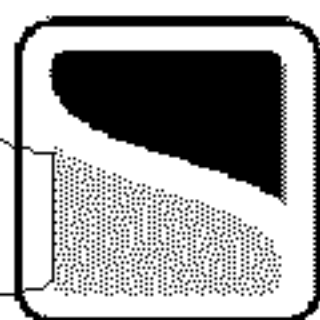
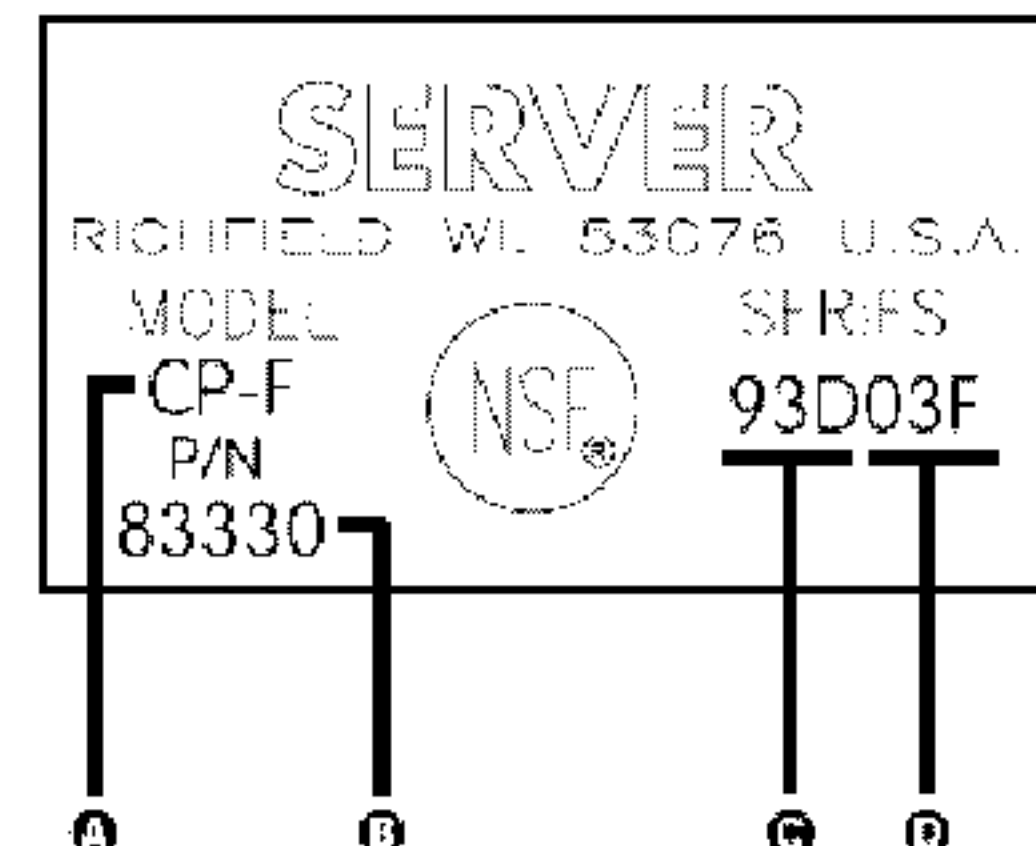
Обычно, данную информацию можно найти на крышке насоса или на основании соответствующего устройства.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ВОЗВРАТЫ

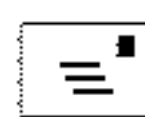
Перед возвратом любого компонента в корпорацию Server Products вам необходимо позвонить в отдел обслуживания клиентов для получения номера разрешения на возврат. После этого отправьте устройство на завод изготовитель вместе с этим номером.

Корпорация Server Products имеет хорошо оснащенный сервисный центр с квалифицированным персоналом. Сервисное обслуживание проводится в кратчайшие сроки и по разумным ценам.

ПРИМЕР ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКТА:



SERVER



Server Products Inc.
3601 Pleasant Hill Road
Richfield, WI 53076
USA



(262) 628-5600



Бесплатный междугородный номер (800) 558-8722



(262) 628-5110



spsales@server-products.com



www.server-products.com