

HEBEL-DOSIERSPENDER – BEIHEIZBAR DISPENSERS

Art.-Nr.
152456



- GN 1/6-Behälter – 200 mm
 - spezielle für warme Saucen
 - beheiztes Warmhaltegerät mit Hebelbedienung
 - Thermostat stufenlos einstellbar von 30 – 90 °C
 - Anzeige mit Kontrollleuchte
 - Leistung: 230 V, 50 Hz, 900 W
 - Auslauf schwenkbar
 - Behälter aus Edelstahl
 - Dosierung einstellbar / ± 40 ml
 - Antitropfülle
- Achtung: Wasserbad-Funktion (3,0 L)

Abmessungen: 290 x 230 x 510 mm

- GN 1/6 container – 200 mm
 - for hot sauces
 - heated container with lever
 - temperature adjustable: 30 – 90 °C
 - display with control light
 - power: 230 V, 50 Hz, 900 W
 - swivel spout
 - container made of stainless steel
 - dosage adjustable / ± 40 ml
 - non-drip nozzle
- Attention: bain-marie function (3.0 L)

Bitte beachten Sie:

Dieses Gerät ist ausschliesslich mit Wasser in Betrieb zu nehmen, ansonsten drohen Schäden in Form von Überhitzung welche nicht im Rahmen eines ggf. Garantieanspruches reguliert werden kann.

Die Dosierspender sind nicht spülmaschinen geeignet.
Durch regelmäßiges Reinigen der Dosierspender sind diese langlebiger
Die meisten Probleme entstehen durch nicht gereinigte Pumpen oder deren Behälter

Vor der ersten Inbetriebnahme:

1. Spülen Sie den Spender mit warmen Wasser ab.
2. Drücken Sie bitte den Handgriff nach unten
3. Bitte wiederholen Sie das nach unten drücken des Handgriffs mehrfach, sodass das Wasser herauskommt.
4. Trocknen Sie den Spender sorgfältig ab und setzen Sie ihn auf den Behälter.

Waschanleitung:

Reinigen Sie den Dosierspender regelmäßig.
Spülen Sie den Dosierspender stets mit lauwarmem Wasser ab.
Bitte verwenden Sie keine aromatisierten Reinigungsmittel.
Bitte verwenden Sie ausschließlich HACCP geprüfte Reinigungsmittel.
Bitte beachten Sie das der Dosierspender nicht Spülmaschinen geeignet ist.
Zur Reinigung bitte niemals scharfe Gegenstände verwenden,
das kann zu Beschädigungen des Dosierspenders führen.

Please notice:

This device must only be put into operation with water, otherwise there is a danger of Damage in the form of overheating which cannot be regulated under any warranty claim.

- do not wash the pumps in the dishwasher
- regularly cleaning of the pumps will be long lasting
- most of the problems comes from non cleaned pumps and products

Starting first use:

1. Flush the dispenser with warm water.
3. Several times repeating the action makes the water flushing coming out.
4. Dry the dispenser and put it on the bucket or container.
5. Hot sauce versions do not use without putting water in the container.

Cleaning Instruction:

Clean the dispenser regularly.
Rinse the dispenser with lukewarm water.
Do not use aromatic detergents.
Only use HACCP approved detergents.
Do not clean the dispenser by using a dishwasher.
Never use sharp objects to clean the dispenser, this can cause damage.