

**FW200**



**370236**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Германия

тел. +49 5258 971-0  
факс: +49 5258 971-120  
**Горячая линия:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Версия: 1.0

Дата составления: 2019-06-25

**Оригинальная инструкция по эксплуатации**

## Технические характеристики

Название:	Пресс для гамбургеров FW200
Номер артикула:	370236
Материал:	пластик
Вес котлеты в г:	155
Толщина котлеты в мм:	15
Диаметр котлеты в мм:	110
Размеры (шир. x гл. x выс.) в мм:	320 x 175 x 415
Вес в кг:	3,9

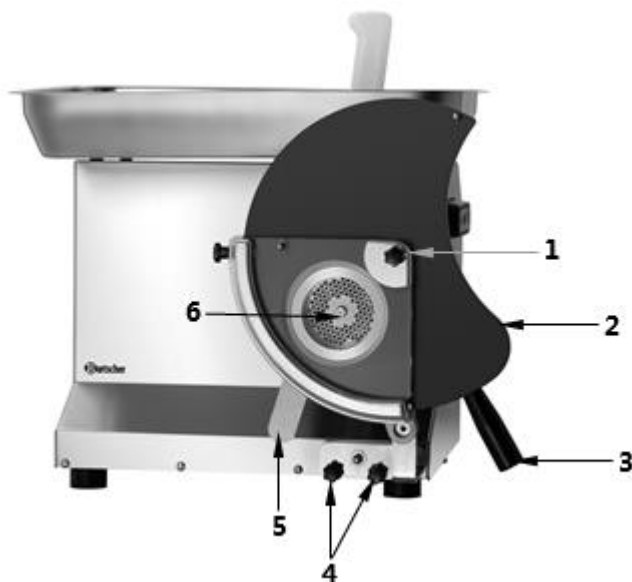
Оставляем за собой право на внесение технических изменений!

## Версия/характеристики

- Монтаж без использования инструментов
- Автоматика запуска/останова
- Электромагнитный выключатель

RU

## Список подузлов прибора



RU

1. Барашковый болт для смотрового окошка
2. Форма для котлет
3. Ручка формы для котлет
4. Барашковые болты для крепления
5. Блокирующий рычаг
6. Приводной вал мясорубки

### Использование по назначению

Пресс для гамбургеров предназначен для формирования котлет из переработанного мяса. Прибор можно использовать только в сочетании с мясорубкой FW200 / 370235 фирмы Bartscher.

## Монтаж

Собрать пресс для гамбургеров в соответствии со следующими указаниями.

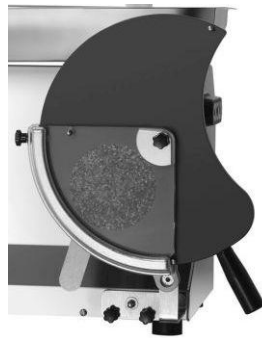
1. Открутить барашковые болты (4).
1. Установить пресс для гамбургеров на фиксирующее кольцо мясорубки.
2. Заблокировать пресс с помощью блокирующего рычага (5), расположенного сбоку.
3. Обратите внимание, что блокирующий рычаг (5) правильно зафиксировался в канавке фиксирующего кольца.
4. Дотянуть барашковые болты (4).

## Обслуживание

Действовать в соответствии с инструкциями кас. обслуживания мясорубки 370235 в разделе „Обслуживание”.

1. Вкладывать предварительно приготовленное мясо в воронку мельницы.
2. Перемещать в мясоприемник.
3. Закрыть форму пресса для гамбургеров таким образом, чтобы выемка находилась перед выходным отверстием.

Мясорубка начнет наполнять форму.



4. Приподнять форму, держа за ручку, как только выемка будет достаточно наполнена.

Мясорубка остановится.

5. Вынуть из выемки сформированную котлету.

## Очистка

1. Разобрать пресс для гамбургеров на отдельные элементы.
2. Промыть отдельные элементы в **холодной** воде, чтобы удалить остатки мяса.
3. Затем помыть отдельные элементы в посудомоечной машине.