

11/2013

Mod: PHM-130B

Production code: FHA 400



Diamond
catering equipment

ISTRUZIONI D'USO

HAMBURGATRICE FHA100 - FHA200 - FHA400

INSTALLAZIONE:

- Posizionare l'hamburgatrice in un piano robusto, stabile, non sdruciolevole e facilmente pulibile, ad una distanza di minimo 30 cm. dalle pareti laterali e posteriore.
- Pulire l'hamburgatrice con alcol denaturato e poi risciacquare con un panno umido;
- Posizionare il cellophane nel apposito alloggiamento sopra la testa dell'hamburgatrice;

LAVORAZIONE:

- Posizionare il foglio di cellophane nella vaschetta di formatura dell'hamburger;
- Posizionare una pallina di carne macinata secondo lo spessore che si vuole ottenere;
- Collocare il secondo foglio di cellophane;
- Azionare il manico con una forza sufficiente a formare l'hamburger;
- Sollevare il manico che andrà ad alzare l'hamburger per facilitare la presa del prodotto;

PULIZIA:

Pulire accuratamente la macchina con alcol denaturato e far seguire un approfondito risciacquo con un panno umido.

