SGS TRIO



ÜRÜN KODU
KDM 20
KDM 40
KDM 50
KDM 70
KDM 120



HAMUR KARMA MAKİNESİ KULLANMA KILAVUZU

CE

İÇİNDEKİLER

SAYFA NO	KONULAR
1	KAPAK
2	İÇİNDEKİLER
3	SUNUŞ
4	TEKNİK ÖZELLİKLER
5	ELEKTRİK ŞEMASI
6	UYARICI İŞARETLER
7	ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ
8	GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR
9-10	TAŞIMA VE YERDEĞİŞTİRME / MAKİNENİN MONTAJI
11	KUMANDA PANOLARI
12-14	MAKİNENİN KULLANIMI
15	TEMİZLİK VE BAKIM
16	GARANTİ ŞARTLARI
17	CE DEKLERASYON



DİKKAT

Makinenin bağlanacağı bina, tesis ve benzeri yerlerde 4/11/1984 Tarih ve 18565 Sayılı resmi gazetede yayınlanan "ELEKTRİK İÇ TESİSLERİ" yönetmeliğine uygun bir tesisat olmalı ve can ve mal güvenliğinin sağlanması için gerekli her türlü önlem alınmalıdır.

AKSİ DURUMLARDA FİRMAMIZ SORUMLULUK KABUL ETMEYECEKTİR.

SUNUŞ

Sayın kullanıcımız,

Makinemizi tercih ettiğiniz ve firmamıza olan güveniniz için teşekkür ediyoruz. Makinelerimiz sizinle birlikte 60 ülkede sanayi mutfaklarında kullanılmaktadır
Makinemiz uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir.
Makineden beklentilerinize uygun verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için kullanma kılavuzunu kesinlikle okumanızı, kullanıcınıza okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ediyoruz.

SGS MUTFAK LTD. ŞTİ.

- ☞ Elinizdeki kılavuzu lütfen makineyi kurmadan ve kullanmadan önce dikkatle okuyunuz, makineyi kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan makineyi çalıştırdığınızda makine garanti kapsamı dışında kalacaktır.

- ☞ Satın aldığınız ürünümüzün montajı, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır.Makinenin bağlantısının yapılacağı elektrik tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde ehliyetli elemanlarca, yetkili servis elemanlarımız makinenin montajı için gelmeden hazırlanmasını sağlayınız.



- ☞ Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için size en yakın yetkili servisten telefonla bilgi isteyiniz.

- ☞ Montaj için çağrılan servis elemanının bekletilmesi halinde masraflar ve her saat için bekleme ücretinin tarafınıza fatura edileceğini hatırlatırız.

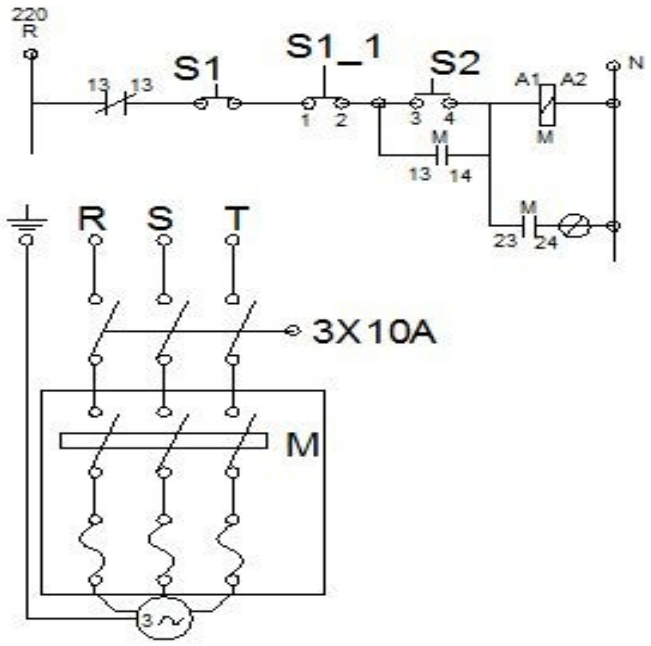
- ☞ Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz…

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	KDM 20	KDM 40	KDM 50	KDM 70	KDM 120
GENEL ÖLÇÜLER (mm)	420X685X600	530X740X720	590x825x745	670x900x770	800X1125X960
TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ (kW)	0,37 / 0,55	0,37 / 0,55	0,55 / 0,75	0,55 / 0,75	1,1 / 1, 5
ELEKTRİK BESLEME GERİLİMİ (V)	220-380	220-380	220-380	220-380	220-380
ÇALIŞMA FREKANSI (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
KAZAN ÖLÇÜLERİ (ÇAP/DERİNLİK)	360*220	430*240	500*280	600*320	750*380
BESLEME KABLOSU(H07RNF)	3X1,5 (220 V) 5X1,5 (380 V)	3X1,5 (220 V) 5X1,5 (380 V)	3X1,5 (220 V) 5X1,5 (380 V)	3X1,5 (220 V) 5X1,5 (380 V)	3X2,5 (220 V) 5X1,5 (380 V)
MAX. EĞİM	5°	5°	5°	5°	5°
SINIFI	1	1	1	1	1
KORUMA SINIFI	IP 55	IP 55	IP 55	IP 55	IP 55

ELEKTRİK ŞEMASI

KDM ELEKTRİK ŞEMASI



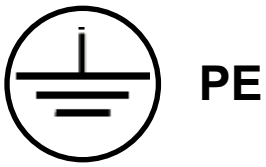
KDM20/40/50/70/100/120

KODU	KOMPONENT LİSTESİ
R	Faz
N	Nötür
M	Motor
S1	Emergency stop
S1_1	Start
S2	Stop

UYARICI İŞARETLER



ŞEBEKE TOPRAKLAMASI



ŞEBEKE TOPRAKLAMASI



ELEKTRİK



AŞIRI SICAKLIK

ELEKTRİK BAĞLANTI DEĞERLERİ
GERİLİM : 220 - 380 V
ŞEBEKE BAĞLANTISI : MONOFAZE
TOPRAK HATLI
FREKANS : 50/60 Hz

ELEKTRİK BAĞLANTI DEĞERLERİ
GERİLİM : 400 V
ŞEBEKE BAĞLANTISI :
TRİFAZE/MONOFAZE
TOPRAK HATLI
FREKANS : 50/60 Hz

ÜRÜN ETİKET BİLGİLERİ


KLASİK HAMUR KARMA MAKİNESİ / KNEADER MIXERS

SGS CE

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type) KDM 20	TARİH (Date) 06.2018
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight) 50 Kg
GÜÇ (Power) 0,37 KW	VOLTAJ (Voltage) 380 V
FREKANS (Frequency) 50-60 Hz	DEVİR (Period) 1400

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com

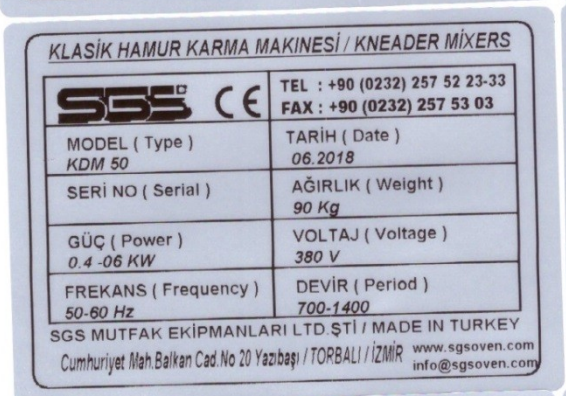

KLASİK HAMUR KARMA MAKİNESİ / KNEADER MIXERS

SGS CE

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type) KDM 40	TARİH (Date) 06.2018
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight) 85 Kg
GÜÇ (Power) 0,55 KW	VOLTAJ (Voltage) 380 V
FREKANS (Frequency) 50-60 Hz	DEVİR (Period) 1400

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com


KLASİK HAMUR KARMA MAKİNESİ / KNEADER MİXERS

SGS CE

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type) *KDM 50*	TARİH (Date) *06.2018*
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight) *90 Kg*
GÜÇ (Power) *0.4 -06 KW*	VOLTAJ (Voltage) *380 V*
FREKANS (Frequency) *50-60 Hz*	DEVİR (Period) *700-1400*

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com


KLASİK HAMUR KARMA MAKİNESİ / KNEADER MIXERS

SGS CE

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type) *KDM 50*	TARİH (Date) *06.2018*
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight) *90 Kg*
GÜÇ (Power) *0.55 KW*	VOLTAJ (Voltage) *380 V*
FREKANS (Frequency) *50-60 Hz*	DEVİR (Period) *1400*

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com


KLASİK HAMUR KARMA MAKİNESİ / KNEADER MIXERS

SGS CE

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type) KDM 70	TARİH (Date) 06.2018
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight) 108 Kg
GÜÇ (Power) 0,75 KW	VOLTAJ (Woltage) 380 V
FREKANS (Frequency) 50-60 Hz	DEVİR (Period) 1500

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com


KLASİK HAMUR KARMA MAKİNESİ / KNEADER MIXERS

SGS CE

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type) KDM 70	TARİH (Date) 06.2018
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight) 108 Kg
GÜÇ (Power) 0,6 - 0,9 KW	VOLTAJ (Woltage) 380 V
FREKANS (Frequency) 50-60 Hz	DEVİR (Period) 750-1500

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com


KLASİK HAMUR KARMA MAKİNESİ / KNEADER MIXERS

SGS CE

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

MODEL (Type) *KDM 120*	TARİH (Date) *06.2018*
SERİ NO (Serial)	AĞIRLIK (Weight) *150 Kg*
GÜÇ (Power) *1-1,5 KW*	VOLTAJ (Voltage) *380 V*
FREKANS (Frequency) *50-60 Hz*	DEVİR (Period) *750-1500*

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com


KLASİK HAMUR KARMA MAKİNESİ / KNEADER MIXERS

SGS CE

TEL : +90 (0232) 257 52 23-33
FAX : +90 (0232) 257 53 03

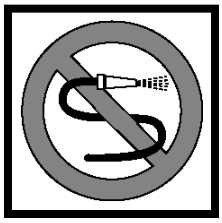
MODEL (Type) KDM 120	**TARİH (Date) 06.2018**
SERİ NO (Serial)	**AĞIRLIK (Weight) 150 Kg**
GÜÇ (Power) 1,5 KW	**VOLTAJ (Voltage) 380 V**
FREKANS (Frequency) 50-60 Hz	**DEVİR (Period) 1400**

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ / MADE IN TURKEY
Cumhuriyet Mah.Balkan Cad.No 20 Yazıbaşı / TORBALI / İZMİR www.sgsoven.com info@sgsoven.com

GÜVENLİK İLE İLGİLİ DETAYLAR



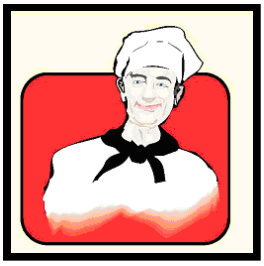
- Cihazın çalıştığı alanda yanabilen her türlü katı,sıvı malzemeler (elbise, alkol ve türevleri, petro – kimya ürünleri, ahşap ve plastik malzemeler, perdeler v.s.) kesinlikle bulundurulmamalıdır.



- Cihazlarımızı aynı serideki diğer ürünlerimizle beraber yan yana kullanabilirsiniz.

- Basınçlı su ile temizlemeyiniz.

- Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak tesis edilmeli ve yalnız iyi havalandırılmış bir yerde kullanılmalıdır. Cihazın tesisi ve kullanımdan önce talimatlara başvurun.



- Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı yapılmış olup sadece cihazla ilgili eğitim almış elemanlar tarafından kullanılmalıdır.

- Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.



- Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın, alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden (varsa) gaz vanalarını ve elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.

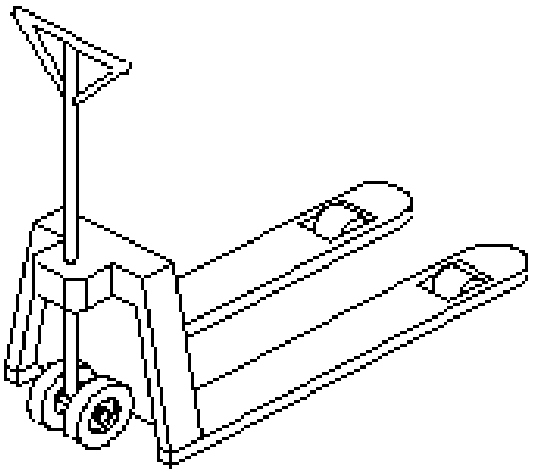


- Y tipi tipi bağlantılı cihazlarda Besleme kordonu hasarlanırsa bu kordon tehlikeli bir durumda engel olmak için imalatcıya veya onun servis acentesi yada aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

- Cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihaz fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özürlü olan (çocuklar dahil)veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır .



TAŞIMA VE YERDEĞİŞTİRME





YER DEĞİŞTİRME ;

Servis tarafından montajı yapılmış cihazın yetkili servis dışında, **YERİ DEĞİŞTİRİLEMEZ,BAĞLANTI HORTUMLARI VE KABLOLARI UZATILAMAZ, DEĞİŞTİRİLEMEZ.**

TAŞIMA;

- ☞ Cihaz dik bir şekilde palet üzerine yerleştirilmelidir.
- ☞ Forklift ayakları cihaz altına yerleştirilerek cihaz taşınır.
- ☞ Taşıma mesafesinin uzak olması durumunda yavaş hareket edilmeli, gerekirse sallantılara karşı cihaz palete sabitlenmeli veya bir kişi tarafından dengesi korunmalıdır.
- ☞ Ürünü taşırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.
- ☞ Nakliye esnasında olabilecek hasarlardan üretici firma sorumlu değildir.

CİHAZIN MONTAJI

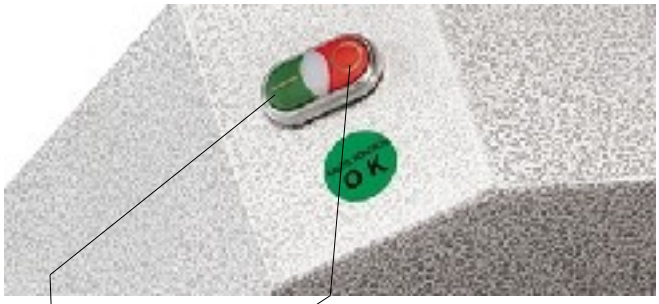


Bu cihazın bir duvar, bölme, mutfak mobilyası, dekoratif kaplama vb.'ne yakın konumlandırılması için, bunların yanmaz malzemeden yapılması veya uygun bir yanmaz ısı yalıtım malzemesi ile kaplanması durumunda aradaki mesafe 5 cm, aksi halde en az 20 cm olmalıdır. Yangından korunma kurallarına azami dikkat gösterilmesi tavsiye edilir.

Aşağıda cihazın montajı ile ilgili bahsi geçen maddelerin tamamı yetkili servis elemanı tarafından yapılmalıdır.

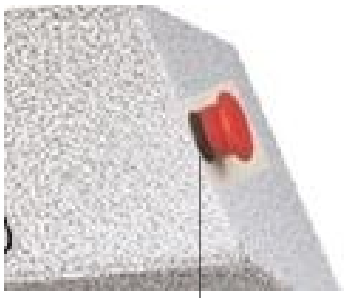
- ☞ Cihazın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.
- ☞ Cihazın elektrik bağlantısı ehliyetli bir elektrikçi tarafından kontrol edilmeli, yerden max. 170 cm yükseklikteki sigortaya bağlanmalıdır.
- ☞ Elektrik bağlantısı; kaçak akım tehlikesine karşı besleme sigortasına MAX.30 mA' lik kaçak akım sigortası konularak yapılmalıdır.
- ☞ Cihazın elektrik tesisatının en yakın panodaki topraklama barına bağlanarak topraklanması sağlanmalıdır.

KUMANDA BUTONLARI



STOP ANAHTAR

START ANAHTAR



ACİL STOP BUTONU

CİHAZIN KULLANIMI

Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler

-Hamur yoğurma makineleri hamur yoğurma zamanını kısaltır.

-Paslanmaz malzemeden üretilen kazan, çatal ve karıştırma mili ile sağlığa uygundur.

-Güçlü gövde yapıları sayesinde uzun ömürlüdürler

-Karıştırıcı çatalın dönüş yönü, gövde üzerindeki etiket yönüyle aynı olmalıdır. eğer dönüş yönü farklı ise fişteki iki faz kablosunun yerini değiştiriniz.

-Makinenizi, hijyenik bir ortamda çalıştırmanız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. bu sebeple makinenizi nemli, kirli, yağlı ,tozlu vb. ortamlarda çalıştırmayınız.

-Makinenizle ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme,makaslama,yakalama ve çarpma tehlikesi vardır.

-Gövde ve kazan arasındaki boşlukta yakalama tehlikesine karşın kazan ve gövde aralığı geniş tutulmuştur.
Kazanı hareket ettiren mekanizmada yakalama tehlikesine karşın kazan ve gövde aralığı geniş tutulmuştur.

-Makineniz çalışır durumdayken arka kapağı açmaya çalışmayınız.

-Makinenizin hareketli parçaları olan kazan ve karıştırıcı çatala, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız.

-Hamurun içine kesinlikle buz atmayınız.

CİHAZIN KULLANIMI

Kullanım Amacı
Hamur yoğurma makineleri, küçük, orta ve büyük ölçekteki fırın, pastane, pizza fırınları, otel, hastane , yemekhane , okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların hamur işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla tasarlanmıştır.

NOT : Kullanım amacı dışına çıkmayınız.
Cihaz güvenlik ve teknik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş biri tarafından kullanılmalıdır.

DİKKAT !
CİHAZINIZI TOPRAK HATTINA BAĞLAMADAN KESİNLİKLE ÇALIŞTIRMAYINIZ.

CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI

☞ Açma kapama anahtarı açık konuma getirilerek kontrollü termostatı istenilen ısıya ayarlayınız (yeşil ışık yanacaktır), sıcaklık dolabı istenilen ısıya geldiğinde termostat lambası sönecektir,

☞ Cihazı kapatmak için önce termostatı " 0 " konumuna getiriniz. Sonra açma kapama anahtarını kapatınız.

☞ Cihaz -5 ºC +40 ºC arasındaki sıcaklıklarda ve maksimum % 65 nem oranındaki ortam şartlarında çalıştırılması tavsiye edilir.

CİHAZIN KULLANIMI





DİKKAT! : Cihazın montaj ve kullanımında anlatıldığı şekilde kurulup işletilmesine özen gösterilmelidir. Herhangi bir arıza durumu ile karşılaştığınızda size en yakın yetkili servisimize haber veriniz.

CİHAZ ARIZALANDIĞINDA MÜDAHALE YETKİSİ SADECE SGS MUTFAK YETKİLİ SERVİSLERİNİNDİR. YETKİLİ SERVİSLERİN DIŞINDA BİR TEKNİK ELEMAN VEYA EHLİYETSİZ PERSONELİN CİHAZA MÜDAHALESİNDE

CİHAZ GARANTİ KAPSAMI DIŞINDA KALACAKTIR.

BU SEBEPLE YETKİLİ OLMAYAN KİŞİLERİN CİHAZA MÜDAHALE ETMELERİNE KESİNLİKLE İZİN VERMEYİNİZ. BU DURUMLARDA HİÇ BİR ŞEKİLDE ÜRETİCİ FİRMA SORUMLU TUTULAMAZ. SERVİS ESNASINDA YETKİLİ SERVİSLERİMİZE HERHANGİ BİR SEBEPLE ORJİNAL OLMAYAN YEDEK PARÇA KULLANIMI TEKLİF EDİLEMEZ. HERHANGİ BİR ŞEKİLDE CİHAZA TAKILMIŞ OLAN BU ORJİNAL OLMAYAN PARÇALAR

CİHAZI GARANTİ DIŞI BIRAKIR.



TEMİZLİK VE BAKIM

1. TEMİZLİK:

Cihaz ilk kullanımında ve daha sonraki her kullanımından önce ve sonra (cihaza elektrik verilmeden) komple dış yüzeyi sünger ve sıvı temizlik malzemesi ile temizleyiniz .

Temizlik esnasında tuz ruhu, cif v.b. gibi **KİMYASAL TEMİZLİK MALZEMELERİNİ** kullanmayınız.

2. BAKIM :

Periyodik bakımın, teknik bir eleman tarafından yapılması gerekmektedir.Cihazın kullanım sıklığına bağlı olarak max. 6 ayda bir bakım yapılmasını öneririz. Garanti süresi içinde olsa da, cihazın yetkili servis elemanlarımız tarafından bakımı ücrete tabiidir.

Bakım Talimatı

-Makinenin temizliğini yapmadan önce mutlaka elektrikle bağlantısını kesiniz.
-Kazanın içinde kalan malzemeyi tamamen sıyırıp alınız.
-Çatalın altında kalan kısımlarda malzeme kalmadığına emin olunuz.
-Makinenin gerekli temizliğini yumuşak sünger ve aşındırıcı kimyasal kullanmadan yapınız.
-Makinenizi tazyikli ve dökme suyla temizlik ve bakım yapmayınız.
-Kazan ve çatal dışındaki bölgeleri nemli bir bezle günlük olarak siliniz.
-Cihaz üzerindeki ikaz ve uyarıcı etiketleri mutlaka dikkate alınız.
-Makinenizi tekrar çalıştırmaya tamamen kuruduktan sonra başlayınız.

CİHAZIN ÖMRÜ

Tavsiye edilen kullanım koşullarında kullanılması durumunda cihazın ömrü 10 yıldır.

GARANTİ ŞARTLARI

1-) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2-) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garanti kapsamındadır.

3-) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4-) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.

5-) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami süresinin aşılması,

-Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

6-) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7-) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

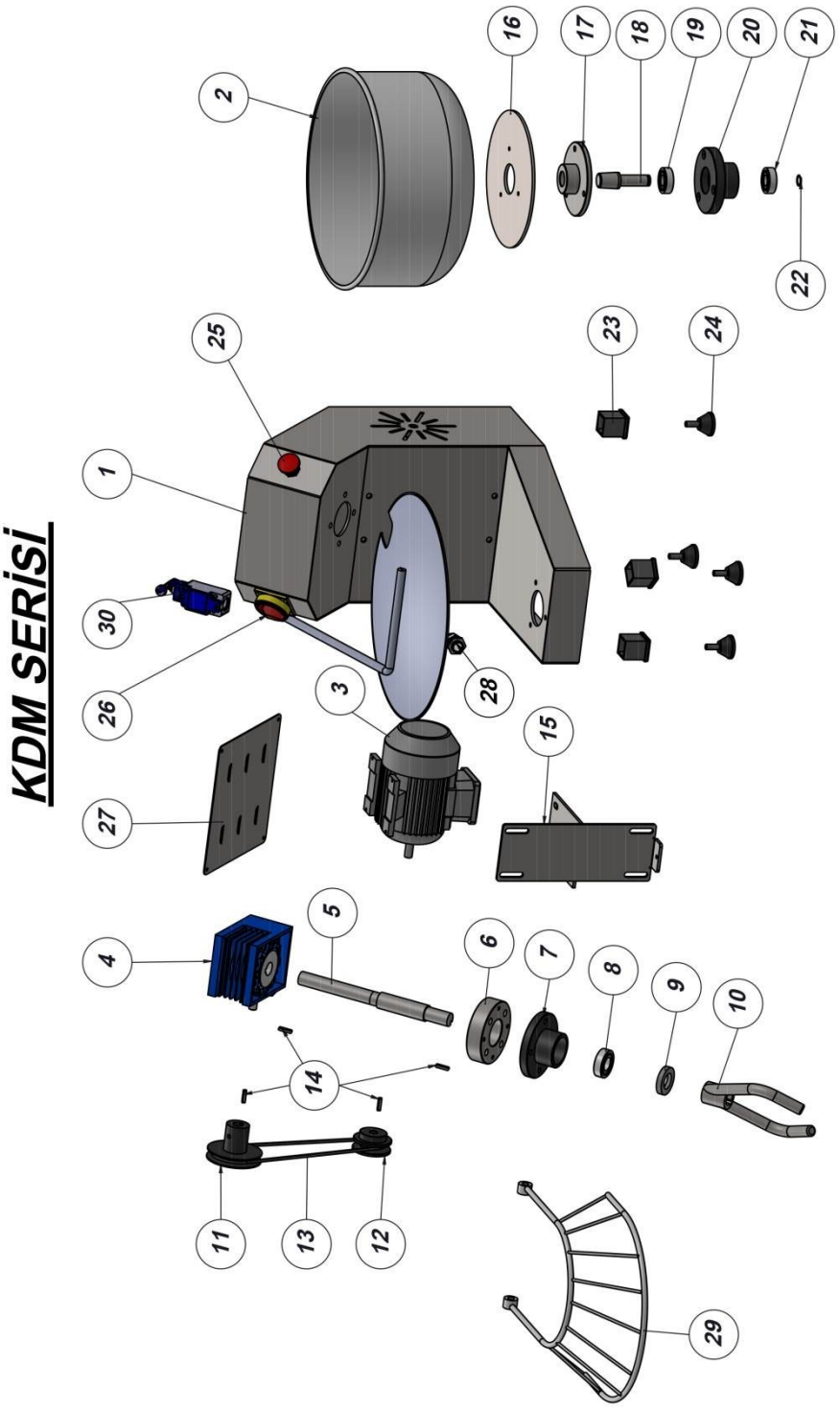


DİKKAT

Cihazın bağlanacağı bina, tesis ve benzeri yerlerde 4/11/1984 Tarih ve 18565 Sayılı resmi gazetede yayınlanan elektrik iç tesisleri yönetmeliğine uygun bir tesisat olmalı ve can ve mal güvenliğinin sağlanması için gerekli her türlü önlem alınmalıdır.

AKSİ DURUMLARDA FİRMAMIZ SORUMLULUK KABUL ETMEYECEKTİR.

PATLAMIŞ RESİM



YEDEK PARÇA LİSTESİ

KDM YEDEK PARÇA LİSTESİ KDM20/KDM40/KDM50/KDM70/KDM120	
KOD	PARÇA ADI
1	GÖVDE
2	KAZAN
3	MOTOR
4	REDÜKTÖR
5	KANCA MİLİ
6	REDÜKTÖR FLANŞI
7	KANCA MİLİ YATAĞI
8	6205 ZZ RULMAN
9	355210 KANCA MİLİ YAĞ KEÇESİ
10	HAMUR KANCASI
11	REDÜKTÖR KASNAĞI
12	MOTOR KASNAĞI
13	V KAYIŞI
14	8X8 KAMA
15	MOTOR ŞASESİ
16	KAZAN FLANŞI
17	KAZAN BAĞLANTI FLANŞI
18	KONİK KAZAN MİLİ
19	RULMAN - KDM20(6204 ZZ) / KDM40-50-70(6205 ZZ) / KDM 120(6207 ZZ)
20	KAZAN MİLİ YATAĞI
21	RULMAN - KDM20(6204 ZZ) / KDM40-50-70(6205 ZZ) / KDM 120(6207 ZZ)
22	KAZAN MİLİ SEKMANI
23	ROTİL AYAK DİŞİ
24	ROTİL AYAK ERKEK
25	ACİL STOP
26	PAKO ŞALTER
27	ARKA KAPAK
28	RAKOR
29	KORUYUCU

AB UYGUNLUK BEYANI

FİRMA ADI :SGS MUTFAK EKİPMANLARI İTH.İHR.TUR.GIDA PAZ. ELEK. SER. HİZ. SAN. ve LTD. ŞTİ.

ADRES : Cumhuriyet Mah Balkan Cad No: 20 Yazıbaşı Torbalı İzmir Türkiye

TELEFON :0090 232 2575233 - 2575223 - 2576922 - 2575836

FAKS :0090 232 2575303

WEB :http://www.sgsoven.com

ÜRÜN :HAMUR KARMA

MODEL : KDM20-KDM40-KDM50-KDM70-KDM120

TEST RAPOR NO : 20150124/002

HARMONİZE STANDART : TS EN ISO 12100:2010; TS EN 60204-1:2008 ; TS EN 453

UYGULANAN DİREKTİFLER : 2006/42/AB MAKİNA EMNİYETİ DİREKTİFİ

Biz, SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ.olarak üretimini yapmakta olduğumuz Hamur karma makineleri yukarıda verilen ilgili Avrupa Konseyi Yeni Yaklaşım Direktiflerine ve Uyumlaştırılmış EN Standartlarına uygun olduğunu ve bu ürünlerle ilgili bütün sorumlulukları kabul ettiğimizi beyan ederiz.

YER / TARİH : İZMİR / 05.02.2015

GENEL MÜDÜR :

SEBAHTIN YASHAROV YUZEIROV / RUŞEN AKSU

SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD. ŞTİ.
Cumhuriyet Mah. Balkan Cad. No:20
Yazıbaşı-Torbalı/İZMİR-TÜRKİYE

Tel: +90 232 257 52 23
Fax: +90 232 257 53 03

e-mail: info@sgsoven.com
www.sgsoven.com