

KÉRVÉNY

Veszt. Tülesre

Címzett: Zánka Község Önkormányzat

Cím: 8251 Zánka, Iskola u. 11

Telefonszám: 06-87/468-000

E-mail: zankaph@t-online.hu

ZÁNKA KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATI HIVATAL		
Érkezett: 2017 JUN 02		
Műfaj:		
Beszám:	Köszöntő:	Előrejel:
		CSB.

Az önkormányzat felé fordított

Kérelmező neve: Székely Gábor

Vállalkozói azonosító: 10787087

Cím: 8451 Ajka-Padragkút, Mikovinyi u. 21

Telefonszám:

E-mail: szekelygabor79@gmail.com

Tisztelt Önkormányzat!

Azzal a kérdéssel fordulok önökhöz, hogy az Önök által üzemeltetett strand területén vattacukrot vagy pattogatott kukoricát vagy mind a kettőt árulhassak. A helypénz megtérítését havi szinten készpénzben, vagy átutalással fizetném közös megegyezés alapján. Popcorn árusítás csokis illetve tutti-frutti-s ízű lenne, vattacukorból pedig különböző ízűt árusítanék. A gépeknek minden tanúsítványa megvan, amit a meglévő e-mail címre el is tudok küldeni. Ha erre igényt tartanak egész szezonra, illetve a következő években is tudnék üzemeltetni.

Kezdés időpontja: Június 15.

Befejezés időpontja: Augusztus 31.

Várom válaszukat a megadott e-mail címre vagy telefonon.

Tisztelettel:

Székely Gábor

FG-100 (AMICORN) KUKORICA PATTOGATÓ GÉP

MŰSZAKI LEÍRÁS ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

MŰSZAKI LEÍRÁS

Az FG-100 típusú gázüzemű kukoricapattogató gép elsősorban szabadtéri, főbbnyira mobil körülmények közötti felhasználásra szolgál, propán-bután gázpalackról történő üzemeltetésre. A készülék zárt helyiségben is üzemeltethető a 11/1982 VIII.18./Ip. M. rendeletben előírtak betartásával, különösképpen a helyiség légtérére és szellőzésére vonatkozóan.

A készüléket pb-töltővel és reduktorral látjuk el, amellyel a szabványos 1,1 kg-os és 2,2 kg-os pb-palackról üzemeltethető.

A készülék kukoricával érintkező részei rozsdamentes acélból készültek (üvegoldalfalakat tartó sarokelemek, szekrény alsótész, fiók, billenőajtó, alsó edény tartóoszlop). Így ezek még a sóval, olajjal való tartós érintkezés során sem korrodálnak.

A biztonsági gázcsap 3 állású (0, max., és takarékos), a maximum és takarékos állás között folyamatos teljesítményállítással), termoeleemes égésbiztosítóval.

Műszaki adatok:

Typus:	Q-100
Gázfajta:	PB-gáz, A minőség MSZ 1601/1
Gázfogyasztás:	0,15 kg/h
Hőterhelés:	1500 W
Névleges feszültség:	12 V, egyenáram
Névleges teljesítményfelvétel:	40 W + 10 W (világítás)
Befoglaló méretek:	
Magasság:	700 mm
Szélesség:	400 mm
Hosszúság:	600 mm
Súly:	22 kg
OÉTF engedélyszám:	6853/99.

FIGYELM: A készülék oldallapjai üvegből készültek, ezért szállításkor, a törésveszély elkerülésére fokozott gondot kell fordítani.

A gép üzembehelyezése:

A gépet a két csipesszel az áramforrásra csatlakoztatjuk. Ügyeljünk a helyes forgásirányra! A forgásirány akkor jó, ha a keverő az órajárással ellentétes irányba forog.

A pb-reduktor hollandicsavarját csavarja rá a gázipalack csatlakozócsomójára. Figyelem: a bp-csatlakozók balmenetűek! Győződjön meg a tömítőgyűrű épségéről is!

A sütőüstöt a fogókar segítségével döntse át nyitott állásba!

Nyissa ki a gázipalack csapját!

A kettős kapcsolóval indítsa el a meghajtómotort és a világítást!

Nyomja be, és fordítsa el a gázcsap forgatógombját! Nyomvarartás közben nyomja meg a piezo gyújtó gombot, majd a gyújtás után még kb. 10-15 másodpercig tartsa nyomva a gázcsap gombját!

A begyújtás után a gázcsap forgatógombját tegye az égőt takarékhállásra!

Az üstöt döntse vissza úgy, hogy a behajtótengely csapja beleilloszkedjen a főtengely felső hasítékába, és nyissa fel az üst felhajtható baloldali fél-fedelét!

A gép működtetése:

Töltsön az üstbe kb. 0,5 dl étolajat, majd kb. 25 dkg kukoricát, sót ízlés szerint adjon hozzá!

Zárja le az edény fedelét, és tegye maximumra a lángot, a kipattogatót kukoricát az edény átfordításával borítsa ki a szekrénybe!

A következő adag indítása előtt győződjön meg róla, hogy az üst teljesen üres-e!

Ha két sütés között rövidebb szünetet tart, akkor állítsa takarékm a lángot, és döntse le az üstöt!

A gép kikapcsolása:

Zárja el a gázipalack csapját, majd a láng elalvása után a készülék csapját!

Kapcsolja le a motor és a lámpa kapcsolóját!

Karbantartás:

A gázégő karbantartást nem igényel.

Az üstöt a használatától függően 3-5 naponként mossa le (kiveszi a rögzítő elemet és az üst kivételét)!

A belső kukoricatároló-teret naponta törölje ki!

Tisztítási útmutató:

A műszak befejezése után az áramtalanított pattogató üstjébe egy megelőző fertőtlenítéshez használható zsíroló és fertőtlenítő (kombinált) szert tartalmazó meleg (40-50 °C) vizet kell tölteni az üst pereméig. Kombinált, fertőtlenítő hatású zsírolószerként használható pl: RÁBAPON E 0,2%-os koncentrációban vagy UNIPON TF klór 0,2%-os koncentrációban.

10 liter vízben 2 dkg kombinált fertőtlenítő hatású tisztítószer vagy ezekkel az anyagokkal hatásában megegyező, más anyag használható.

A mosogatáshoz csak olyan eszközöket szabad használni, amelyek nem okoznak az edény belső felületén sérülést!

A gyártó a készülékre 12 havi írtállást vállal.

Az esetleges előforduló reklamációt a vásárlás helyén lehet intézni.