

Comptoir des bons espaces

# NOTICE D'UTILISATION

Food Equipment

Appareil à barbe à papa | (1) Réf. 330420

(2) Réf. 132265

## **COMPOSITION**

- 1 Appareil
- 1 Stèle rose
- 1 Pare haleine
- 1 Bol

#### Fonction

Fabrication de barbe à papa

#### **Finition**

Inox et plexi

## Contenance

30 barbes à papa par kilo de sucre

### **Puissance**

1,700 W - 230 V Équipé d'une prise monophasée 16 A

#### **Poids**

23 Kg

### **Dimensions**

Appareil : 80 x 80 x H 60 cm

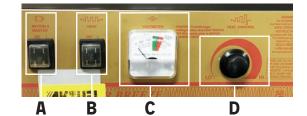
Stèle : Ø 70 x H 110 cm



(1) Appareil à barbe à papa



(2) Stèle Lackfolie



A & B : Interrupteurs

C : Voltmètre

D : Variateur de contrôle

### **FONCTIONNEMENT**

- Installer la machine barbe à papa dans la stèle ou sur un plan de travail.
- Remplir la tête de sucre à environ 90 % de sa capacité.
- Après avoir mis le sucre, tourner la tête à la main pour bien le répartir.
- Mettre les interrupteurs A et B sur ON et tourner le variateur D dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position maximale.
- Quand la barbe à papa commence à sortir après 45 secondes environ, tourner le variateur D dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le voltmètre indique une tension entre 190 V et 210 V.
- Puis tourner le bâton sur la paroi pour ramasser le sucre.
- Pour éteindre, mettre les interrupteurs A et B sur OFF.

Ne jamais remplir la tête quand elle tourne. La tête ne doit jamais chauffer sans sucre. Ne jamais laisser d'eau entrer dans la tête.



Comptoir des bons espaces

# NOTICE D'UTILISATION

Food Equipment

Appareil à barbe à papa | (1) Réf. 330420

(2) Réf. 132265

# PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

- Bâton par 200 : Réf. 330945
- Colorant rose pot 60 g : Réf. 330962
- Sucre cristal fin non fourni par AKTUEL