

RM GASTRO

www.rmgastro.eu

**OBRÓBKA
MECHANICZNA**

INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



MIKSER UNIWERSALNY

**RM-500 / RM-800 / RM-100 / RM-200 / RM-22 / RM-30 / RM-40 / RM-50
RM-60 / RM-100 / RM-200 / RM-22 / RM-30 / RM-40 / RM-50
RM-60 / RM - 80B / RM - 80A**



Producent urządzeń gastronomicznych

Instrukcja wydana: lipiec 2011

RM Gastro Polska Sp. z o.o. adres: Skoczowska 94, 43-450 Ustroń
telefon: 33 854 73 26, 854 70 52 e-mail: info@rmgastro.pl www.rmgastro.eu

Spis treści

1. Wstęp	3
2. Informacje bezpieczeństwa	3
3. Opis i dane techniczne	4
4. Instalacja i umiejscowienie	5
5. Podłączenie do sieci elektrycznej	5
6. Instrukcja obsługi	6
7. Przystawki	7
8. Czyszczenie i konserwacja	9
9. Rysunki i schematy	10
10. Gwarancja	16

Firma RM Gastro przekazuje w Państwa ręce to urządzenie z nadzieją, że stanie się ono źródłem komfortu pracy, dochodów i inspiracji.

Niniejsza instrukcja ma na celu usprawnienie pracy z urządzeniem i ochronę bezpieczeństwa użytkownika, dlatego prosimy o uważne jej przeczytanie.

1. Wstęp

Producent nie odpowiada za pośrednie lub bezpośrednie szkody wynikłe ze złej instalacji, konserwacji, niewłaściwego użytkownika lub nieprzestrzegania przepisów wymienionych w tej instrukcji.

2. Informacje bezpieczeństwa

Polecenia ważne są dla modeli: RM-500 / RM-800 / RM-100 / RM-200 / RM-22 / RM-30 / RM-40 / RM-50RM-60 / RM-100 / RM-200 / RM-22 / RM-30 / RM-40 / RM-50 / RM-60 / RM - 80B / RM - 80A

- Instrukcję należy starannie przechowywać.
- Urządzenie może obsługiwać wyłącznie osoba dorosła i przeszkolona. Zabrania się obsługiwanie urządzenia osobom pod wpływem alkoholu lub środków odurzających. Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
- Przy sprzedaży lub przemieszczeniu urządzenia należy się upewnić, że obsługa lub serwis zapoznał się z instrukcją obsługi i montażu.
- Zaleca się przegląd urządzenia minimum 2 razy w roku przez pracowników serwisu. Przy wymianach części używać oryginalnych części zamiennych. Zabrania się dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione pod groźbą utraty gwarancji.
- Urządzenia nie należy czyścić pod bieżącą wodą lub wodą pod ciśnieniem.
- W przypadku wystąpienia awarii urządzenia należy bezzwłocznie odłączyć wszelkie zasilanie oraz wezwać autoryzowany serwis. Zabrania się używania urządzenia niesprawnego technicznie
- Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę. **Istnieje niebezpieczeństwo wciągnięcia luźnych elementów (biżuteria, włosy, rękawy) !**
- Urządzenie nie może być instalowane na wolnym powietrzu i narażone na działanie czynników atmosferycznych.



Niestosowanie się do podanych instrukcji i wskazówek BHP może powodować urazy w wyniku porażenia prądem elektrycznym jak również urazy mechaniczne np. uderzenia, otarcia. Nieprzestrzeganie zasad higieny (czystości) i należytej konserwacji może powodować zagrożenia biologiczne np. zatrucia, kontakt żywności z narzędziami roboczymi i osłonami w strefie spożywczej.

3. Opis i dane techniczne

Tabliczka znamionowa znajduje się na bocznej ścianie urządzenia. Przed instalacją należy zaznajomić się z instrukcją podłączenia instalacji elektrycznej.

Wszystkie urządzenia posiadają znak CE.

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB.

Model urządzenia	Pojemność dzieży (l)	Napięcie (V/Hz)	Wartość bezpiecznika (A)	Przyłącze maksymalne (W)	Prędkość (obr./min.) 1 2 3	Wymiary (cm)	Waga (kg)
RM-500	5	230 / 50	1 x 16	750	60 - 260	38 x 31 x 45,5	16
RM-800	8	230 / 50	1 x 16	200	132 / 284 / 590	40 x 30 x 58	25
RM-100	10	230 / 50	1 x 16	250	106 / 196 / 358	45 x 41 x 73,5	65
RM-200	20	230 / 50	1 x 16	370	106 / 196 / 358	45 x 47 x 80	80
RM-22	20	400 / 3N / 50	3 x 16	550	102 / 183 / 352	56 x 57 x 91	110
RM-30	30	400 / 3N / 50	3 x 16	750	99 / 176 / 320	67 x 57 x 116	180
RM-40	40	400 / 3N / 50	3 x 16	1200	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	250
RM-50	50	400 / 3N / 50	3 x 16	1500	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	270
RM-60	60	400 / 3N / 50	3 x 16	2250	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	270
RM-100	10	230 / 50	1 x 16	250	106 / 196 / 358	45 x 41 x 73,5	65
RM-200	20	230 / 50	1 x 16	370	106 / 196 / 358	45 x 47 x 80	80
RM-22	20	400 / 3N / 50	3 x 16	550	102 / 183 / 352	56 x 57 x 91	110
RM-30	30	400 / 3N / 50	3 x 16	750	99 / 176 / 320	67 x 57 x 116	180
RM-40	40	400 / 3N / 50	3 x 16	1200	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	250
RM-50	50	400 / 3N / 50	3 x 16	1500	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	270
RM-60	60	400 / 3N / 50	3 x 16	2250	99 / 176 / 320	73 x 64 x 130	270
RM-80B	80	400 / 3N / 50	3 x 16	2237	-	125 x 90 x 180	470
RM-80A	80	400 / 3N / 50	3 x 16	2237	-	125 x 90 x 180	470

4. Instalacja i umiejscowienie



Jakiegokolwiek czynności montażowe i regulacyjne powinny być wykonywane, gdy urządzenie jest odłączone od sieci. Jeśli w procesie regulacji konieczne jest zasilanie urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

Montaż, demontaż oraz wszelkie przeróbki powinny być przeprowadzone na podstawie pisemnej umowy z autoryzowaną firmą serwisową, z zachowaniem przepisów zgodnych z obowiązującymi normami w sprawie montażu i podłączenia urządzenia.

Montaż, regulację oraz oddanie do użytku musi przeprowadzić osoba o odpowiednich kwalifikacjach - posiadająca uprawnienia elektryczne zgodne z obowiązującymi normami.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji.

Urządzenie może stykać się tylko z materiałami odpornymi na temperatury wyższe niż 60°C - w przeciwnym wypadku konieczne jest zabezpieczenie dodatkowymi materiałami izolującymi lub zachowanie conajmniej dziesięciocentymetrowego odstępu.

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, poziomej powierzchni (z max. nierównością do 2°) i wypoziomować za pomocą regulacji nóżek.

5. Podłączenie do sieci elektrycznej

Przewód elektryczny powinien posiadać oddzielny bezpiecznik, odpowiadający mocy instalowanego urządzenia. Moc urządzenia należy skontrolować na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia.

Listwa zaciskowa znajduje się na spodzie tylnej części obudowy.

Przewód uziemienia musi być dłuższy od pozostałych przewodów.

Urządzenie należy podłączyć do sieci. Między urządzeniem a siecią należy zamontować wyłącznik zabezpieczający zgodny z normami. Przewód uziemiający nie może być podłączony do tego wyłącznika.

Kabel elektryczny powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temperatury o 50° wyższej od otoczenia.


Przed podłączeniem do sieci należy sprawdzić czy:

- bezpiecznik wewnętrzny oraz instalacja są odpowiednie do obciążenia urządzenia (patrz tabliczka znamionowa)
- instalacja posiada uziemienie zgodne z normami
- wyłącznik zabezpieczający jest łatwo dostępny
- urządzenie jest uziemione za pomocą śruby z oznaczeniem uziemienia.

6. Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem należy:

- ściągnąć wszelkie folie zabezpieczające
- przemyć urządzenie wodą z płynem do mycia naczyń, zmyć detergent i wytrzeć do sucha

 **Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez dozoru.
Zagładanie z bliska do dzieży i wkładanie do niej rąk, gdy urządzenie pracuje grozi urazem!**

Urządzenie jest przystosowane do ugniatania, ubijania i mieszania. Dodatkowe narzędzia do mielenia mięsa i siekania warzyw są dostępne w ofercie RM GASTRO.

Należy ściśle przestrzegać maksymalnego poziomu wypełnienia dzieży (patrz tabela). Usterki powstałe na skutek pracy przy przepełnionej dzieży nie podlegają naprawom gwarancyjnym.

Mikroprzełącznik bezpieczeństwa (rys. 7)

Urządzenie jest wyposażone w mikroprzełącznik bezpieczeństwa, który zatrzyma wszystkie funkcje robota w przypadku, gdy zostanie zmieniona pozycja dzieży. Ponowne uruchomienie nastąpi po naciśnięciu przycisku START, gdy dzieża zostanie przywrócona do prawidłowej pozycji. Mikroprzełącznik stanowi zabezpieczenie dla życia i zdrowia użytkownika, dlatego nigdy nie należy dokonywać w nim jakichkolwiek zmian!

Chroń urządzenie przed przeciążeniem. Jeśli zauważysz spadek wydajności w trakcie pracy, zatrzymaj urządzenie i wyjmij częściowo zawartość dzieży. Dla każdego typu pracy należy używać wyłącznie narzędzi przeznaczonych w tym celu (patrz tabela na następnej stronie).

Hak: ciężkie ciasta (chleb, kluski, pizza itp.)
Mieszadło: lekkie ciasta (ciasta, ciastka, polewy do ciast, sałatki itp.)
Różga: bita śmietana, majonezy, białka jajek, naleśniki

Wymiana narzędzia pracy

Przy wymianie narzędzia należy ustawić dzieżę w dolnej pozycji. Podnieś zamontowane narzędzie, obróć w lewo, pociągnij w dół i zdejmij z wału. Nowe narzędzie mocujemy na wale zaciska się zamek bagietowy, obracamy narzędzie w prawo i przesuwamy w dół do pozycji pracy. Dzieżę ustawiamy spowrotem do pozycji pracy.

Zdejmowanie i nakładanie dzieży (rys. 9)

Ułóż dzieżę w dolnej pozycji. Usuń narzędzie pracy. Zwolnij obie dźwignie blokujące (C) na ramionach, zdejmij dzieżę z wypustek (B) i wysuń go do przodu.

Przy zakładaniu dzieży najpierw nasuwamy ją na wał tylny (D), następnie nasadzamy otwory (A) na wypustki (B). Zasuń obydwie dźwignie blokujące (C) na ramionach urządzenia.

Upewnij się, że dzieża jest prawidłowo zamontowana.

Umieszczenie dzieży w pozycji roboczej

Modele: RM 500, 800, 100 i 200 unieś dzieżę przy pomocy dźwigni do momentu zablokowania.

Modele: RM 22 - 60 udźwig dzieży następuje po przekręceniu koła manipulacyjnego.

Wybór prędkości

Urządzenie pracuje w trzech prędkościach, których należy używać w zależności od zamocowanego narzędzia roboczego oraz ilości i rodzaju przetwarzanego produktu. Prawidłowa prędkość:

Hak: 1
Mieszadło: 1 i 2
Różga: 1, 2 i 3

Model RM-500 ma pokrętko regulacji ze stopniami 1- 10, odpowiadającymi 60 - 260 obr./min.

 **Prędkość obrotów można zmienić dopiero po zatrzymaniu pracy urządzenia!**

Włączenie i wyłączenie urządzenia (rys. 2)

1. Włóż produkty do dzieży
2. Podłącz do sieci kabel zasilający
3. Nałóż osłonę dzieży
4. Unieś dzieżę maksymalnie za pomocą korby
5. Wybierz prędkość
6. Naciśnij przycisk START
7. Zatrzymanie pracy nastąpi po naciśnięciu przycisku STOP
8. Dla ponownego uruchomienia należy zwolnić przycisk STOP oraz nacisnąć przycisk START
9. W modelach wyposażonych w czasowy wyłącznik, należy przekręcić go w prawo, usatwiając czas 1- 15 min a następnie nacisnąć przycik START. Urządzenie samo się wyłączy po upłynięciu nastawionego czasu. Możesz też wyłączyć urządzenie naciskając STOP. Jeśli pokrętko czasu nastawione jest na wartość „0“ urządzenie nie rozpocznie pracy.
10. W modelu RM-500 należy ustawić wartość pomiędzy 1 a 10 (60 - 260 obr/min.) w zależności od obrabianej żywności. Aby wyłączyć należy przekręcić pokrętko do pozycji OFF

Model RM-800 wyposażony jest w termostat bezpieczeństwa. Jeśli termostat zadziała, należy odczekać min. jedną minutę, wyjąć zawartość dzieży, odblokować bezpiecznik (obracając go) i ponownie włączyć urządzenie.

Jeśli termostat bezpieczeństwa często powoduje wyłączenie urządzenia należy skontaktować się z serwisem.

W miksery wbudowane są mikrobezpieczniki, które blokują uruchomienie urządzenia dopóki nie zostaną spełnione dwa warunki:

- dzieża musi być maksymalnie uniesiona do góry (w zależności od modelu dzieże unosi się za pomocą korby lub koła - patrz rys. 5 i 6)
- w modelach posiadających stalową osłonę dzieży (kratę), musi być ona zasunięta i całkowicie ograniczać dostęp do narzędzia roboczego.

7. Przystawki

W modelach robotów z oznaczeniem „H” można podłączyć maszynkę do mielenia mięsa lub szatkownicę warzyw. Dodatkowe narzędzie należy zakładać przy wyłączonym urządzeniu!

Po nałożeniu przystawki:
zdejmij plastikową osłonę z napędu
odkręć śrubę motylkową (C)
naoliw wałek jadalnym olejem włóż go do kołnierza (D)
wypustka (A) musi znaleźć się w otworze (B)
dokręć śrubę motylkową (C)

Prędkości używane do przystawek:

Wilk: 1 i 2 (RM-500 w skali 1-10 prędkość 70 do 308 obr./min.)
Szatkownica warzyw: 1, 2 i 3 (RM-500 w skali 1-10 prędkość 70 do 308 obr./min.)

Możliwości pojemnościowe (ilości orientacyjne):

Produkt	RM-500	RM-800	RM-100	RM-200	RM-22	RM-30	RM-50	RM-60	RM-80
Purre ziemniaczane	1,5 kg	2,1 kg	3,5 kg	6,8 kg	7 kg	10,4 kg	16 kg	18,2 kg	23,5 kg
Biszkopt	0,9 kg	1,4 kg	3,25 kg		9,5 kg				
Bite kremy	1,5 l	2,3 l	2,5 l	4,2 l	5 l	5,7 l	10,5 l	11,4 l	13,8 l
Majonez	1,5 l	2,3 l	2,5 l		11 l				
Ciasto chlebowe	1,2 kg	1,8 kg	4 kg	6,8 kg	7 kg	13,6 kg	22,7 kg	31,8 kg	48,7 kg
Ciasto na pizze ciężkie	0,7 kg	1,2 kg	2,5 kg	4 kg	5 kg	6,4 kg	16 kg	18,2 kg	22,4 kg
Ciasto na pizze średnie	0,8 kg	1,5 kg	3,5 kg	4,5 kg	7 kg	9,1 kg	22,7 kg	31,8 kg	48,7 kg
Ciasto na pizze lekkie				9,1 kg		18,2 kg	27,3 kg	31,8 kg	40,7 kg
Wafle i gorące ciasta						11,6 l	19 l	22,8 l	30,5 l
Kołaczce				7,5 kg	9,5 kg	13,6 kg	21,4 kg	25 kg	31,8 kg
Ciasto drożdżowe				8,5 kg		12,3 kg	19 kg	22,7 kg	29,8 kg
Piana z białek	0,3 l	0,4 l	0,5 l	1,04 l	1 l	1,4 l	1,9 l	2,1 l	2,8 l
Makarony	0,3 kg	0,5 kg		2,3 kg		3,6 kg	10 kg	13,6 kg	20,2 kg

Wybór narzędzia do odpowiedniej pracy:

Produkt	RM-500			RM-800			RM-100			RM-200			RM-22			RM-30			RM-50			RM-60			RM-80			
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Purre ziemniaczane		•			•			•			•			•			•			•			•			•		
Biszkopt	•	•		•	•		•	•					•															
Bite kremy	•			•			•			•			•			•			•			•			•			•
Majonez	•			•			•			•																		
Ciasto chlebowe			•			•			•			•					•			•				•			•	
Ciasto na pizze ciężkie			•			•			•			•			•			•		•			•			•		•
Ciasto na pizze średnie			•			•			•			•			•			•		•			•			•		•
Ciasto na pizze lekkie									•						•			•					•			•		•
Wafle i gorące ciasta																	•		•			•			•			•
Kołaczce		•			•			•		•	•		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ciasto drożdżowe									•						•			•		•			•			•		•
Piana z białek	•			•			•		•			•		•		•		•		•		•		•		•		•
Makarony			•			•			•			•			•			•		•			•			•		•

Prędkości dla odpowiednich narzędzi:

Narzędzie	Prędkość
Różga 	1-2-3
Mieszadło 	1-2
Hak 	1-2

8. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć dopływ prądu elektrycznego.

Urządzenia nie należy czyścić:

- wodą pod ciśnieniem.
- szczotkami metalowymi
- środkami agresywnymi, żrącymi i powodującymi korozję
- środkami zawierającymi drobiny cierne
- chlorem

Należy czyścić regularnie. Codzienne mycie urządzenia przedłuża jego trwałość i funkcjonalność. Nierdzewne części można obmyć wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń i wytrzeć do sucha.

1 -2 razy w roku należy skontrolować ilość smaru w przekładni. W razie potrzeby uzupełnić smar.

Przerwa w eksploatacji

Gdy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je dokładnie umyć i nałożyć warstwę ochronną stosując odpowiedni środek oraz odłączyć dopływ prądu elektrycznego.



Postępowanie w przypadku awarii:

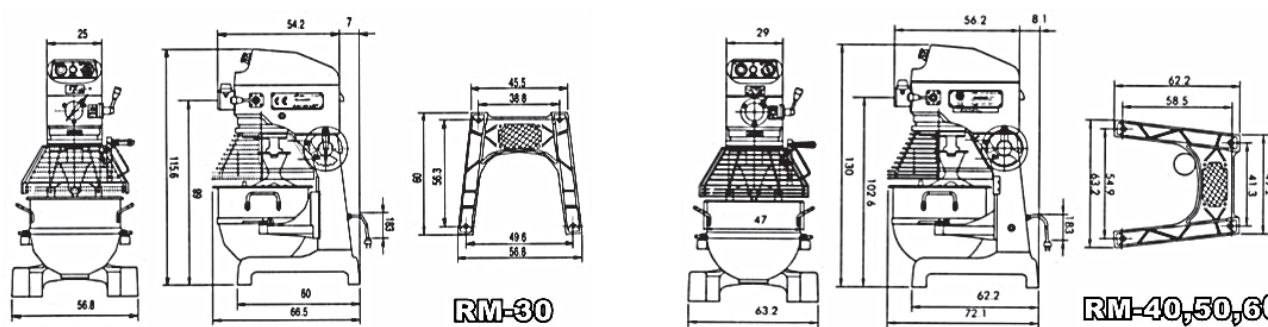
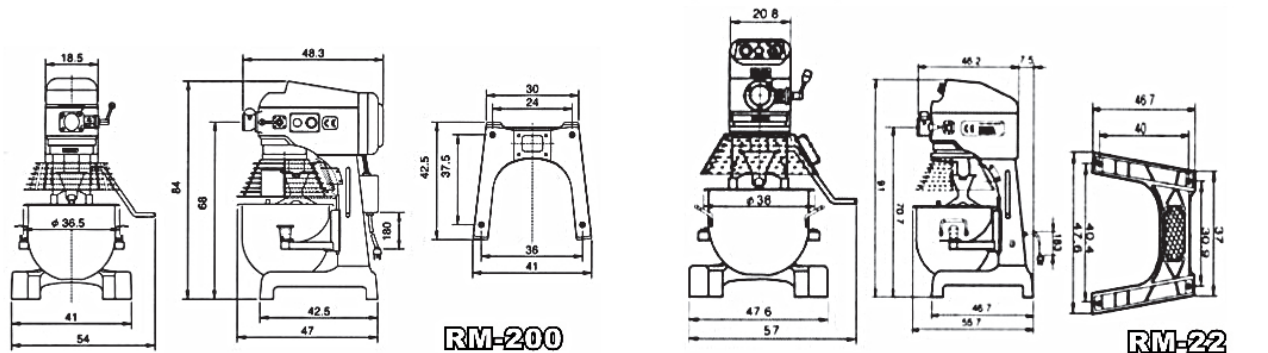
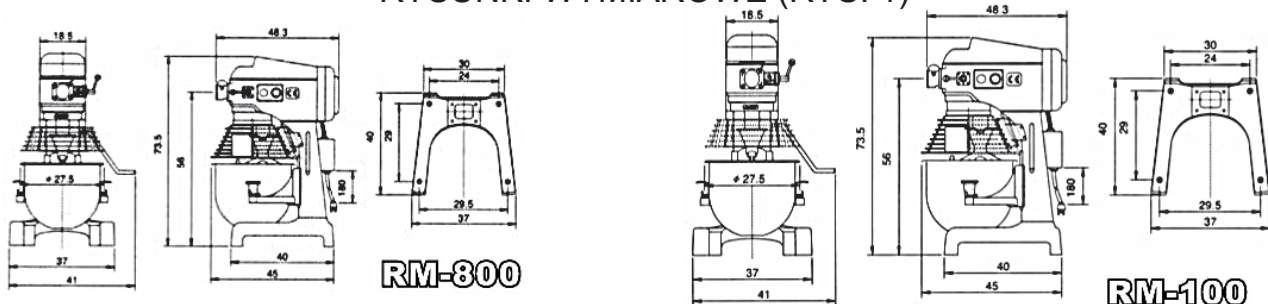
Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i wezwać firmę serwisującą.

Urządzenie to służy do użytku profesjonalnego, dlatego powinno być serwisowane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Zalecane jest podpisanie umowy z serwisem. Prawidłowa opieka techniczna nad urządzeniami może być zapewniona przez uprawnionych serwisantów, którzy zapewniają zachowanie obowiązujących norm i przepisów. Optymalna częstotliwość przeglądów technicznych to 1x na 6 miesięcy, a przy wyjątkowym obciążeniu urządzenia 1x na 3 miesiące. Dzięki takim przeglądom można uniknąć poważniejszych uszkodzeń, a przez to obniżyć koszt eksploatacji urządzenia.

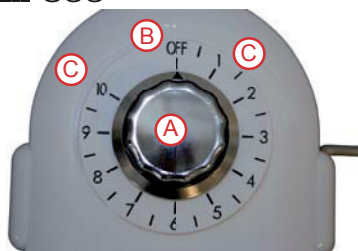
9. Rysunki i schematy

RYSUNKI WYMIAROWE (RYS. 1)



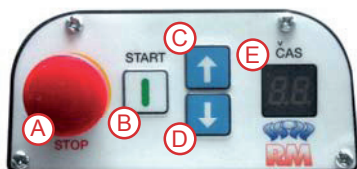
PANEL STEROWANIA (RYS. 2)

RM-500



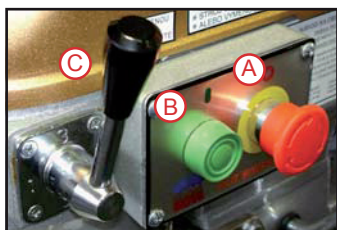
- (A) pokrętko regulacji obrotów
- (B) pozycja OFF (wyłączone)
- (C) obroty: 1-najniższe, 10-najwyższe

RM-300



- (A) przycisk STOP (zatraskowy)
- (B) przycisk START
- (C) przycisk nastawiania czasu +
- (D) przycisk nastawiania czasu -
- (E) wyświetlacz czasu

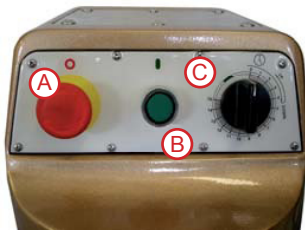
RM-100,200



- (A) przycisk STOP
- (B) przycisk START
- (C) dźwignia zmiany biegów

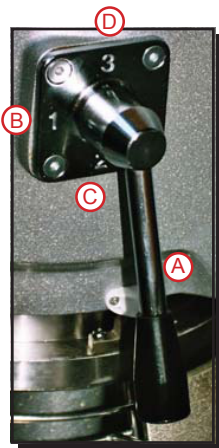
PANEL STEROWANIA C.D. (RYS. 2)

RM-22,30,40,50,60



- (A) przycisk STOP (zatraskowy)
- (B) przycisk START
- (C) wyłącznik czasowy

DŹWIGNIA ZMIANY BIEGÓW (RYS. 3)



- (A) dźwignia zmiany biegów
- (B) prędkość 1
- (C) prędkość 2
- (D) prędkość 3

ZAMKNIĘCIE POKRYWY (RYS. 4)



KORBA PODNOSZENIA DZIEŻY RM 100 I 200 (RYS. 5)



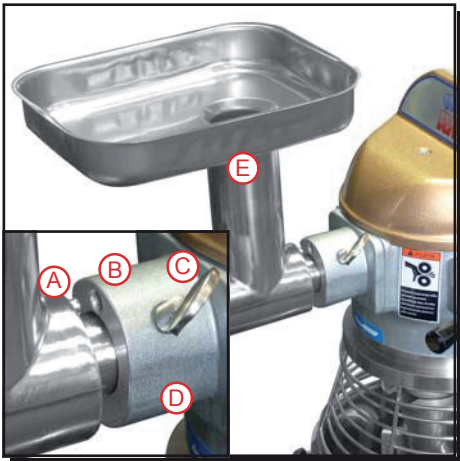
KOŁO PODNOSZENIA DZIEŻY RM 22-60 (RYS. 6)



MIKROPRZEŁĄCZNIK POZYCJI DZIEŻY (RYS. 7)

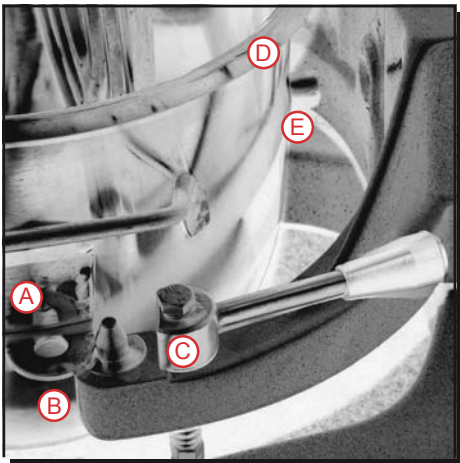


PRZYSTAWKA - WILK DO MIĘSA (RYS. 8)



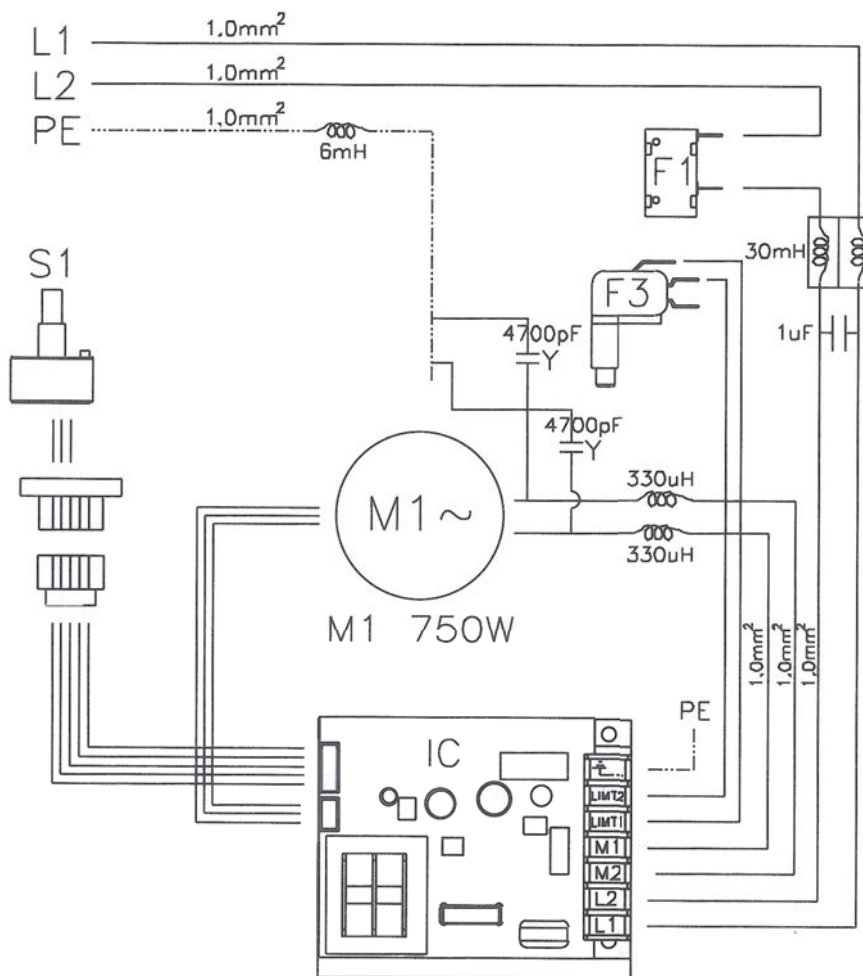
- (A) nasadka przystawki z wypustką
- (B) otwór na wypustkę
- (C) śruba łącząca, motylkowa
- (D) kołnierz robota
- (E) wilk do mięsa

MOCOWANIE DZIEŻY (RYS. 9)



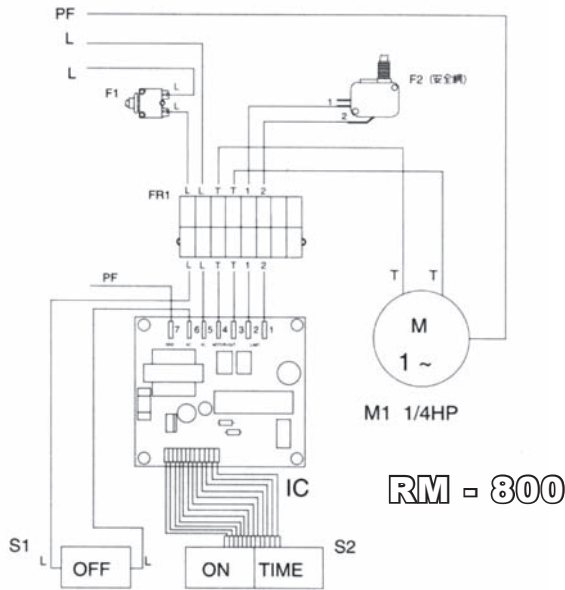
- (A) otwór
- (B) wypustka
- (C) dźwignia blokująca
- (D) wypustka
- (E) otwór

SCHEMAT PODŁĄCZENIA RM-500 (RYS. 10)



- F1 wyłącznik
- F2 mikroprzełącznik
- S1 ustawienie prędkości
- M1 silnik
- IC IC płyta główna

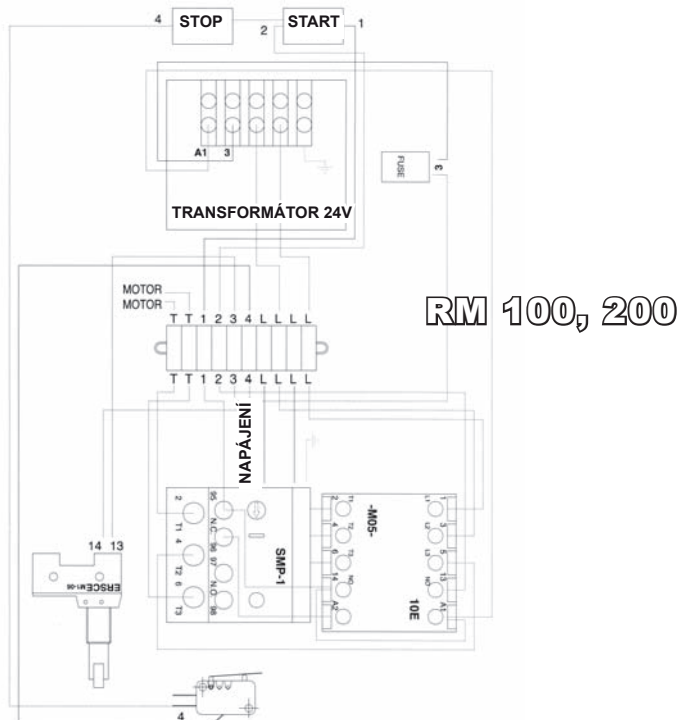
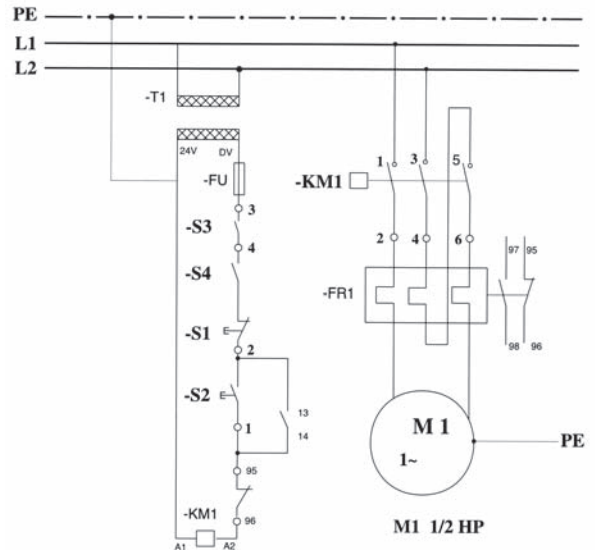
SCHEMAT PODŁĄCZENIA RM-800, RM 100-200 (RYS. 11)



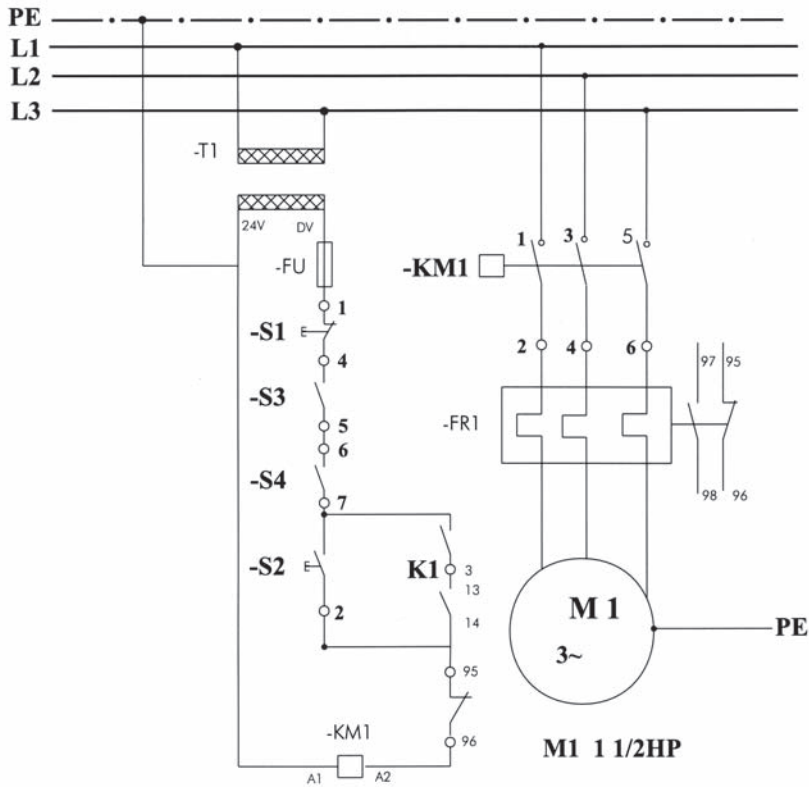
- F1 wyłącznik
- F2 mikroprzełącznik
- FR1 listwa zaciskowa
- S1 przycisk STOP
- S2 moduł START + wyłącznik czasowy
- M1 silnik
- IC płyta główna
- M1 silnik

- K1 wyłącznik czasowy
- KM1 stycznik 230V 50Hz 24V
- FR1 przekaźnik
- S1 przycisk STOP
- S2 moduł START
- S3 mikroprzełącznik pokrywy
- S4 mikroprzełącznik dzieży
- T1 transformator
- FU złączka 1A
- M1 silnik jednofazowy

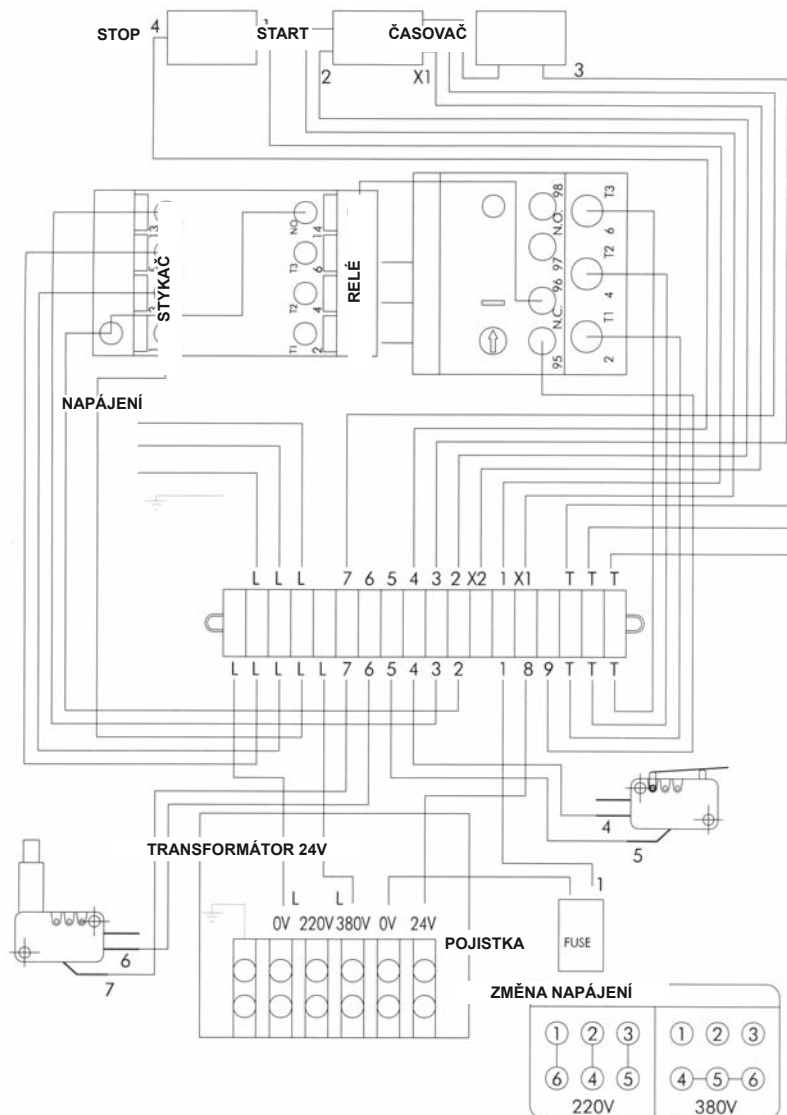
RM 100, 200



SCHEMAT PODŁĄCZENIA RM 22-60 (RYS. 12)



- S1 przycisk STOP
- S2 przycisk START
- S3 mikroprzełącznik pokrywy
- S4 mikroprzełącznik dzieży
- KM1 stycznik 230V 50Hz 24V
- K1 wyłącznik czasowy
- FR1 przekaźnik
- M1 silnik 3-fazowy
- T1 transformator
- FU złączka 1A



10. Gwarancja

Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, łańcuchy, żarówki, części z tworzywa i szklane itp.). Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było niezgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi, przez osoby trzecie lub nieodpowiednią eksploatację.

Wykaz części i materiałów eksploatacyjnych jest dostępny u producenta.



Warunkiem koniecznym do udzielenia gwarancji jest prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna. Dokument ten dostarcza i wypełnia firma montująca i serwisująca urządzenie.

KARTA GWARANCYJNA		
Producent: RM GASTRO s.r.o. Veseli nad Lužnicí	Typ produktu:	Numer seryjny:
Sprzedający		
Nazwa firmy:	Data sprzedaży:	Pieczętko i data instalacji:
Kupujący		
Imię i nazwisko / nazwa firmy:	Pieczętko: <small>Podpiszcie lub odłóżcie pieczętko przy odbiorze pod kątem użytkownika urządzenia</small>	
Adres:		
Serwis		
Firma serwisująca:	Naprawa gwarancyjna 1.	Naprawa gwarancyjna 2.
Przebieg techniczny 1.	Naprawa gwarancyjna 3.	Naprawa gwarancyjna 4.
Przebieg techniczny 2.	Naprawa gwarancyjna 5.	Naprawa gwarancyjna 6.
Przebieg techniczny 3.		

wzór karty gwarancyjnej

RM GASTRO s.r.o. jako producent udziela rocznej gwarancji, która jest realizowana przez diler (firmę sprzedającą urządzenie). W przypadku, gdy diler nie jest w stanie dokonać naprawy lub wymiany gwarancyjnej prosimy o bezpośredni kontakt z importerem:

RM GASTRO Polska Sp. z o. o.
ul. Skoczowska 94
43-450 Ustroń
(33) 854 73 26
info@rmgastro.pl
www.rmgastro.pl

Firma serwisująca:
.....
.....
.....
.....