B10C/15C/20C/25C/30C/40C

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

GASTROMIX

Многофункциональные планетарные миксеры серии B-10C/15C/20C/2C5/30C/40C применяются для смешивания муки и начинок из взбитых яиц и так далее. Эксплуатация машины отличается безопасностью и наджностью. Она оснащена многоскоростным приводом; так что оператор имеет возможность выбирать нужную скорость и, как следствие, добиваться вполне приемлемых результатов. Все детали аппарата, вступающие в соприкосновение с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали и соответствуют самым строгим гигиеническим требованиям.

Размещение

После вскрытия упаковки удостоверьтесь в полноте комплекта поставки согласно нижеследующему перечню:

ДЕТАЛЬ	КОЛИЧЕСТВО
B10/15/20/25/30/40	1
Крюковидная лопатка миксера	1
Удлиннная лопатка миксера	1
Бугорчатая лопатка миксера	1
Инструкция по эксплуатации и обслуживанию	1

Выбор места для размещения миксера

1. **Не рекомендуется размещать миксер в помещении с высоким уровнем влаги и высокой температурой окружающей среды.**
2. **Наджно установите аппарат на ровном месте.**
3. **Регулярно чистите миксер; поддерживайте чистоту в помещении, где установлен аппарат.**

Технические параметры

Модель	Вместимость чана	Скорость вращения вала миксера	Электропитание	Ном. потребл. мощность	Габаритные размеры
B10	10	130/233/415 / .	110 /220 -240	370	426/316/666
B15	15	130/233/415 / .	110 /220 -240	370	439/328/700
B20	20	94/165/386 / .	110 /220 -240	750	540/415/763
B25	25	94/165/386 / .	110 /220 -240	750	567/435/808
B30	30	94/165/386 / .	110 /220 -240	1100	590/435/830
B40	40	65/110/300 / .	110 /220 240	1500	520/490/990

Эксплуатация и обслуживание

Характеристики электропитания аппарата – 110 в /220 в 50 Гц/60Гц. Перед подачей на миксер напряжения удостоверьтесь в том, что характеристики сети электропитания в месте установки соответствуют паспортным. Кроме того, убедитесь в нормальной работе машины. Для этого запустите е на несколько минут в холостом режиме.
Перед сменой скорости вращения аппарат следует остановить.

Во время работы машины смесительный чан с помощью откидывающегося рычага необходимо закрепить в верхней части стойки. Для выгрузки содержимого чана миксер следует остановить, чан переместить в нижнюю часть стойки, снять лопатку миксера и вытащить чан.

Для достижения наилучших результатов выбирайте наиболее подходящие лопатку и скорости вращения вала миксера, а именно:

1. **Для перемешивания муки требуются крюковидная лопатка и скорость II.**
2. **Для перемешивания начинки к продуктам и сдобного теста необходимы**

удлиннная лопатка миксера и скорость I.

3. Для взбивания яиц и перемешивания кондитерского крема следует использовать бугорчатую лопатку миксераи скорость I.

При обнаружении повреждений гибкого силового шнура обращайтесь в авторизованный технический центр: ремонт/замена такого шнура требует применения специальных инструментов.

Техническое обслуживание

1 Для предотвращения коррозии подъмных направляющих и обеспечения лгкого подъма чана регулярно наносите на направляющие консистентную смазку.

2 На заводе-изготовителе в коробку скоростей закладывается необходимый объм консистентной смазки. Однако в целях безотказной работы коробки объм смазки следует ежегодно пополнять.

3 При обнаружении утечки масла замените кольцевой уплотнитель.

4 При невозможности запустить аппарат или при перегреве двигателя проверьте характеристики электропитания в месте установки машины и состояние центробежного выключателя однофазного двигателя.

5 Постоянно контролируйте взаиморасположение смесительного чана и лопатки миксера: они не должны соприкасаться. Особенно это важно после демонтажа и повторной установки рамной опоры чана. Для проверки просто поверните лопатку рукой.

6 Бережно обращайтесь со смесительным чаном! У него тонкие стенки, которые легко деформируются.

7 После наполнения, работы и удаления из чана какого-либо агрессивного вещества сразу же тщательно промывайте чан.

!!! ВНИМАНИЕ . НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ МОЙТЕ АППАРАТ ВОДОЙ, ПОДАВАЕМОЙ ИЗ ШЛАНГА ПОД ДАВЛЕНИЕМ !!