Миксер планетарный

B10 / B15 / B20 / B30 / B40

torgobord.com.ua

Инструкция по эксплуатации

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ СЕРИИ В

Миксеры данной серии разработаны и изготовлены для обеспечения высокой производительности на вашем производстве. Миксеры могут использоваться для смешивания муки, порошкообразных и жидких пищевых продуктов, разбивания комочков и т. д. Эти машины оборудованы надежной защитой, так что они могут работать плавно и надежно. Есть несколько видов рабочей скорости и различные виды насадок. Все рабочие элементы машины изготовлены из нержавеющей стали или их поверхности специально обработаны в соответствии со стандартами.

Миксер имеет стильный дизайн, легок в применении и способен показать высокую эффективность, подходит для приготовления пищи в гостиницах, ресторанах, заводах пищевой промышленности , химических заводах, для подготовки материала, который используется в медицине и т. д.

Технические данные

Модель	Объем	Напряжение	Частота	Мощность	Номинальная потребляемая мощность	Кол-во оборотов в мин.	Масса нетто	Размеры, мм
B10	10 л	220 В	50 Гц	0,37 кВт	0,72 кВт	47/79/154	65 кг	360x450x670
B15	15 л	220 В	50 Гц	0,55 кВт	0,9 кВт	113/168/386	70 кг	415x530x700
B20	20 л	220 В	50 Гц	0,75 кВт	1,1 кВт	113/168/386	98 кг	440x540x790
B30	30 л	220 В	50 Гц	1,5 кВт	1,84 кВт	65/102/296	223 кг	540x650x1050
B40	40 л	220 В	50 Гц	2,2 кВт	2,1 кВт	65/102/296	225 кг	560x720x1100

Использование

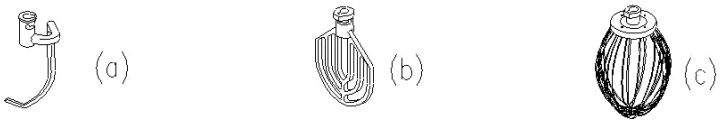
1. Перед использованием проверьте чтобы напряжение в сети соответствовало техническим данным устройства и проверьте заземление.
2. Подключение оборудования производится кабелем сечением не менее 3x3 мм². Номинальный ток выключателя должен быть не меньше 35А.

Примечание: Переключение скоростей возможно только после остановки миксера.

3. Выберите скорость и насадки:
   a) Спиральная насадка: Подходит для замеса теста и твердых продуктов, вместительность муки нужно смотреть по высоте чаши, вместительность воды 47% 50% от вместительности муки, замешивать на низкой скорости.
   b) Лопатка: Подходит для порошкообразных и мягких продуктов, таких как фарш, взбивать на средней скорости.
   c) Венчик: Подходит для смешивания жидких пищевых продуктов, таких как сливки и яйца, смешивать на высокой скорости.

Внимание! Перед изменением скорости всегда выключайте выключить миксер.

torgoborud.com.ua



Примечание: Насадки должны быть хорошо зафиксированы чтобы избежать падения.

4. Подъем чаши:
   - Для более тщательного перемешивания необходимо поднять чашу вращением маховика.
   - Для замены насадки необходимо опустить чашу вращением маховика максимально вниз.

Примечание: Для фиксации насадки на валу поворачивайте ее, пока движущий штифт вала не достигнет L-образного паза в хвостовике во избежание падения насадки.

Техническое обслуживание

1. После использования тщательно очистите чашу, насадки и т. д.
2. Смазывайте подшипники скольжения регулярно.
3. Коробка передач смазана специальной смазкой, ее будет достаточно до шести месяцев. После этого срока обратитесь в сервисную службу.

Внимание! Не мойте под прямой струей воды.

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Решение
Вал миксера не вращается после включения	Электрические разъемы отключены	Проверьте электрическую цепь, затяните эти электрические разъемы
Утечка масла	Сальники изношены	Замените сальники
Маховик тяжело вращается	Ходовой винт, конические шестерни, вал маховика и т.д. сухие (без смазки)	Смажьте их смазкой
	Направляющие загрязнены	Очистите и смажьте направляющие
Температура двигателя слишком высокая	Перегрузка	Уменьшите нагрузку
	Рабочая скорость выбрана слишком высокая или насадка не подходит	Выберите подходящую скорость и насадку

torgobomd.com.ua