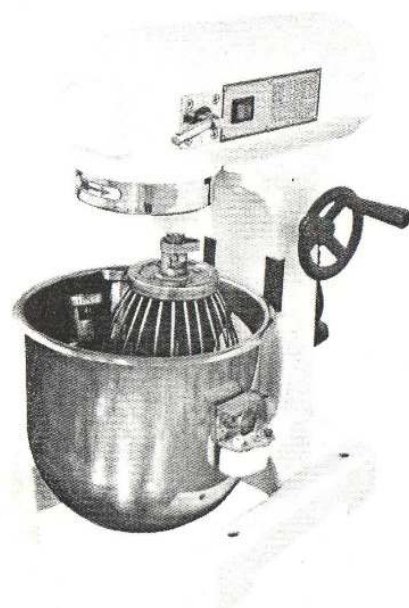


Машина взбивальная
Модель: В15, В10, В20, В30
Руководство по эксплуатации



Машина взбивальная промышленная

1. ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

Машина компактна, с надежным приводным механизмом. Передача может вращаться в режиме двух скоростей, что позволяет перемешивать или замешивать различные продукты. В машинах марки В исправлены недостатки традиционной червячной передачи, такие как быстрый нагрев, высокая потеря энергии вследствие низкой мощности двигателя. Производитель заменил передачу зубчатым ремнем трансмиссии, который характеризуется низким энергопотреблением, высокой надежностью. Машина мощнее, чем традиционные взбивальные машины. Машины В требуют минимум технического ухода, характеризуются легкой эксплуатацией и чисткой, соответствуют санитарным стандартам, и широко используются в ресторанах, столовых, пекарнях.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

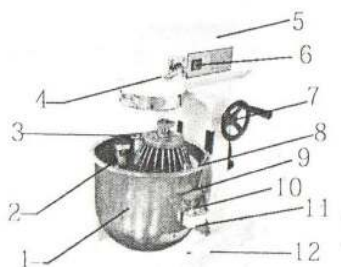
Объем дежи	Номинальное напряжение	Номинальная частота	Мощность двигателя	Вес Нетто
15л.	~220В/~380В	50Гц	0,37кВт	
Скорость вращения			Максимальный вес (сухая мука)	45 кг.
Взбивание яиц	Смешивание	Замес теста		
				
170/340 оборотов/минуту			1,5кг.	

Объем дежи	Номинальное напряжение	Номинальная частота и мощность
10л.	~220В	50Гц, 0,37 кВт
Скорость вращения 170/340 об/мин		

Объем дежи	Номинальное напряжение	Номинальная частота и мощность
20л.	~220В	50Гц, 1,1 кВт
Скорость вращения 105/180/425 об/мин		

Объем дежи	Номинальное напряжение	Номинальная частота и мощность
30л.	~220В	50Гц, 1,5 кВт
Скорость вращения 110/200/420 об/мин		

3. ЧАСТИ МАШИНЫ ВЗБИВАЛЬНОЙ



1. Дежа
2. Месильный орган
3. Поворотный механизм

4. Ручка регулятора скорости
5. Крышка двигателя
6. Выключатель
7. Задняя панель
8. Подъемный рычаг
9. Подъемное реле
10. Затвор чаши
11. Держатель чаши
12. Опора машины

4. УСТАНОВКА МАШИНЫ

4.1 Для эффективной работы, машину необходимо установить на ровную твердую поверхность, оставив по меньшей мере 10 см с каждой стороны и со стороны стены для лучшей вентиляции.

4.2 Перед включением убедитесь, что ток в сети соответствует требованиям подключения оборудования. Рекомендуется установить розетку с защитой от утечки, с мощностью тока мин. 25А. Провод кабеля питания должен быть больше 2,5мм. Подсоедините зажим заземления в землю рядом с машиной.

Для подключения используйте (3-х фазное силовое питание с мощностью 3*380В), не подсоединяйте месильные органы для первого запуска. Включите машину и убедитесь, что дежа вращается в правильном направлении, указанном стрелкой. Если дежа вращается в неправильном направлении, отключите машину от источника питания, и измените соединение двух проводов в кабеле питания. Дежа изменит свое направление. После того как настроили правильное направление вращения дежи, подсоедините месильный орган к машине.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД

5.1 Поверните ручку подъема (7), чтобы опустить держатель дежи. Закрепите дежу и закройте затвор для закрепления дежи на ее место.

5.2 Закрепите месильный орган: толкните смеситель вверх в отверстие вала, и поверните по часовой стрелке, пока не закрепится месильный орган.

5.3 Снятие месильного органа: поверните против часовой стрелки, и толкните вверх для того чтобы отсоединить от вала. Месильный орган опустится, и его можно отсоединить.

5.4 Смешивание

Вручную выберите скорость вращения (4)



A) Месильный орган для взбивания яиц, масла, жидких продуктов, на высокой скорости.



B) Месильный орган для смешивания продуктов порошкообразной, пастообразной, рубленой формы, на низкой скорости.



C) Месильный орган для замеса теста, и других вязких продуктов, на низкой скорости.

6. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

