Пищевые Технологии
ГРУППА ПРЕДПРИЯТИ

Roal
professional equipment

Мясорубка промышленная

серии SL
Производство Китай

Руководство по эксплуатации

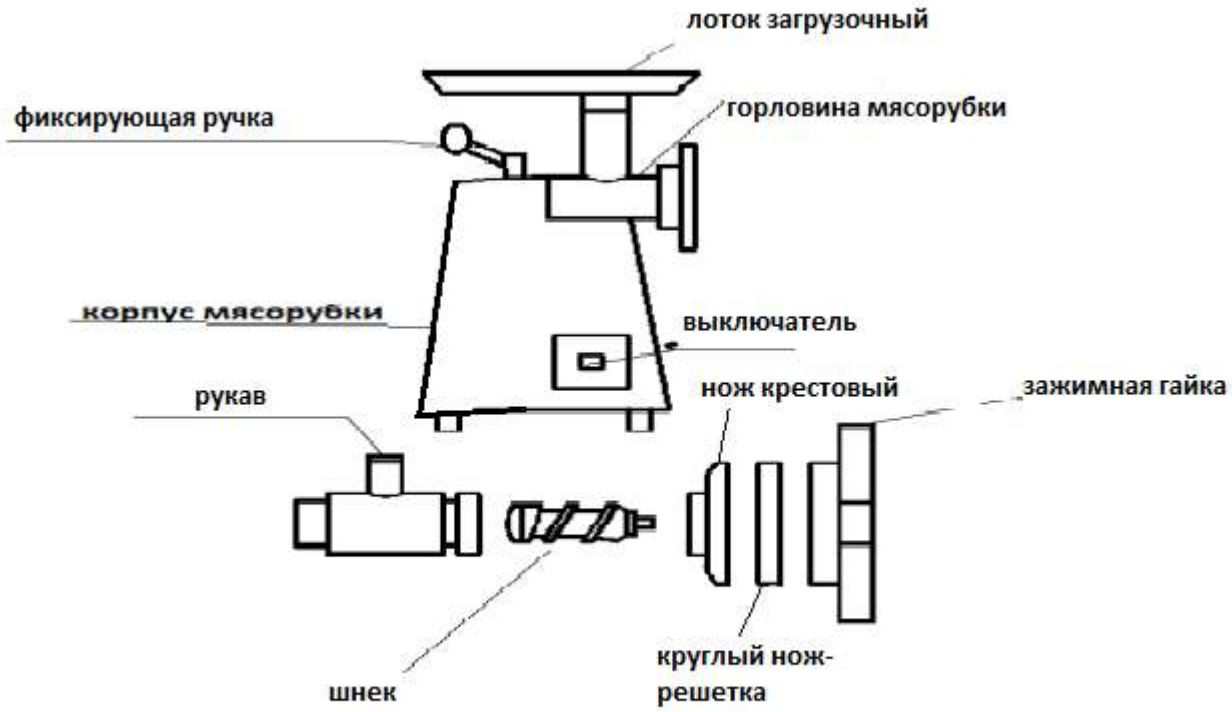


Мясорубка промышленная, серий SL используется на предприятиях общественного питания.
Мясорубка сделана из нержавеющей стали, алюминиевого сплава. Горловина, шнек и бункер приема мяса изготовлены из алюминия, корпус и загрузочный бункер из нержавеющей стали. Главные преимущества этой серии мясорубок: безопасность и длительность использования, простота в эксплуатации, легкость мытья и гигиены, высокая производительность.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	**SL-12**
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	120 КГ/Ч
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ	0.65 КВТ
НАПРЯЖЕНИЕ	220В
НОМИНАЛЬНАЯ ЧАСТОТА	50 ГЦ
СКОРОСТЬ ШНЕКА	170 ОБ/МИН.
УРОВЕНЬ ВОДОНЕПРОНИЦАЕМОЙ ЗАЩИТЫ	IPX1
ВЕС	19 КГ
РАЗМЕР ИЗДЕЛИЯ БЕЗ УПАКОВКИ (ДХШХВ)	385x220x430 мм
РАЗМЕР ИЗДЕЛИЯ В УПАКОВКЕ (ДХШХВ)	420x325x435 мм

Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм



В комплектацию входит: круглый нож- решетка с диаметром отверстий 6мм, и 8мм, нож крестовый.

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед первым использованием. Очистите машину от смазочного масла перед использованием.

2. Мясо для резки должно быть без кожи и костей, порубите его на части, чтобы помещалось в загружное отверстие, затем протолкните его в горловину мясорубки. Не проталкивайте мясо руками. - **Это опасно!**
3. Перед чисткой отключите мясорубку от источника питания, и вытащите кабель из розетки.
4. В процессе мытья избегайте попадания воды в двигатель, во избежание влаги в двигателе. Открутите зажимную гайку, чтобы вытащить дисковый нож-решетку, крестовой нож, рукав мясорубки, затем открутите запорный винт, чтобы вытащить горловину мясорубки. Возьмите подходящее моющее средство и кипяченую воду, чтобы очистить от смазочного масла и вытрите части машины. После чистки, соберите части в том же порядке. Будьте внимательны, чтобы не закрутить гайку слишком туго, или слишком слабо. Это может помешать работе машины.

Внимание: сильная затяжка гайки может привести к перегреву двигателя, комплекта ножа с сеткой (изменение цвета и уменьшения стойкости к стиранию металла) и выхода из строя мясорубки. Данная поломка не будет считаться гарантийной.

5. Перед использованным необходимо заземлить машину! Будьте внимательны, чтобы не обжечься о прибор.
6. Если измельченное мясо выходит не плавно или в форме пасты, причины могут быть следующими:
7. а) Маховик ручной подачи перетянут, поэтому ножи мясорубки не взаимодействует должным образом с выходной пластиной с отверстиями. Выполните регулировку.
8. б) Выходная пластина с отверстиями забита. Прочистите ее.
9. в) Ножи затупились. Наточите или замените их.

Категорически запрещается подача напряжения и эксплуатация мясорубки без подключения заземления.

Дополнительные сведения о товаре

Изготовитель: Guangzhou Royal Syt. Trading Co, LTD, Китай
Продавец: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

Юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская ,14

Фактический адрес: 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1

Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	тел. +7 (988) 594-86-06 service@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда, 8/3	тел. (978)747-7285 krim@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д.3	тел. +7 (831) 424-20-15, nn@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	тел. +7 (473) 232-36-06 vobs@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу: ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, т./ф.: (861) 228-98-31, (861)241-17-00