HURAKAN

ПАСПОРТ

СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

Модели: HKN-MxxSNxx



СОДЕРЖАНИЕ

1.	Основные особенности	3
2.	Технические характеристики	3
3.	Примечания по работе оборудования	4
4.	Техническое обслуживание спирального миксера	4
5.	Выявление и устранение неполадок в работе оборудования	4

1. ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Данные спиральные тестомесильные машины – это тестомесильное оборудование нового типа, в котором одновременно работают насадка для замешивания теста и дежа. Благодаря этому повышается скорость перемешивания и значительно возрастает эффективность.
Спиральные тестомесильные машины, оснащены защитным экраном, являются достаточно простыми в управлении и при этом, безопасными в работе.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	***HKN-M20SN***	***HKN-M30SN***	***HKN-M40SN***	***HKN-M50SN***	***HKN-M60SN***
Напряжение, В	~220				
Мощность, кВт	1,5	1,5	3	3	3
Объем дежи, л	21	35	40	54	64
Макс. перемешиваемая масса, кг	10	13	16	20	25
Скорость вращения крюка, об/мин	170				
Скорость вращения дежи, об/мин	17				
Габариты, мм	730x390x900	750x435x900	840x480x1000	880x520x1000	880x520x1000
Масса, кг	90	100	155	170	180

Модель	***HKN-M20SN2V***	***HKN-M30SN2V***	***HKN-M40SN2V***	***HKN-M50SN2V***	***HKN-M60SN2V***
Напряжение, В	~220				
Мощность, кВт	1,5	1,5	3	3	3
Объем дежи, л	21	35	40	54	64
Макс. перемешиваемая масса, кг	10	13	16	20	25
Скорость вращения крюка, об/мин	150/200				
Скорость вращения дежи, об/мин	15/20				
Габариты, мм	730x390x900	750x435x900	840x480x1000	880x520x1000	880x520x1000
Масса, кг	90	100	155	170	180

3. ПРИМЕЧАНИЯ ПО РАБОТЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Установите оборудование на сухую горизонтальную поверхность (или подставку), зафиксируйте его.
2. Прежде чем подсоединить спиральную тестомесильную машину к сети, убедитесь, что напряжение и частота вашей электросети соответствуют характеристикам, указанным на маркировке вашего прибора, убедитесь, что внешний провод заземления надежно подключен.
3. Убедитесь, что масса замешиваемого теста не более допустимой.
4. Перед включением спиральной тестомесильной машины убедитесь, что опущен защитный экран.
5. Не помещайте руки или тяжелые предметы в работающую дежу.
6. Не держите и не натягивайте вручную ремни и цепи.

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СПИРАЛЬНОГО МИКСЕРА

1. Не допускайте длительной непрерывной работы спиральной тестомесильной машины.
2. Для соблюдения санитарных норм, каждый раз после использования спиральной тестомесильной машины не забывайте производить ее очистку.
3. Трансмиссия оснащена специальной смазкой, которой будет достаточно для шести месяцев эксплуатации прибора. Чтобы добавить или заменить смазку, необходимо снять верхнюю крышку спиральной тестомесильной машины.

Примечание: перед проведением технического обслуживания оборудования необходимо отключить его от источника питания.

5. ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК В РАБОТЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Меры устранения
После включения спиральной тестомесильной машины, вал не вращается.	Ослаблены электрические соединения.	Проверьте электрическую цепь, подтяните ослабленные электрические соединения.
Вибрация при работе	Ослаблены анкерные болты.	Затяните анкерные болты.
Слишком большое повышение температуры двигателя при невысокой скорости.	Недостаточное напряжение.	Проверьте напряжение источника питания.
	Перегрузка.	Снизьте нагрузку.
Сильный шум в трансмиссии.	Недостаточная смазка.	Добавьте или замените масло.
	Ослаблены цепи.	Затяните цепи.
Насадка стучит о чашу.	Деформирована насадка или чаша.	Отремонтируйте или замените деформированную деталь.

Внимание: запрещается погружать оборудование в воду или мыть его проточной водой.