Мясорубка промышленная

серии SXC
Производство Китай

Руководство по эксплуатации

Мясорубка промышленная, серий SXC является новым изделием. Используется в столовых, кафе, ресторанах и других предприятиях общественного питания. Мясорубка сделана из нержавеющей стали, алюминиевого сплава. Главные преимущества этой серии мясорубок : безопасность и длительность использования, простота в эксплуатации, легкость мытья и гигиены, высокая производительность. Действительно идеальное оборудование для использования в гостинице, ресторане и столовой. Все части мясорубки легко разбираются и моются.

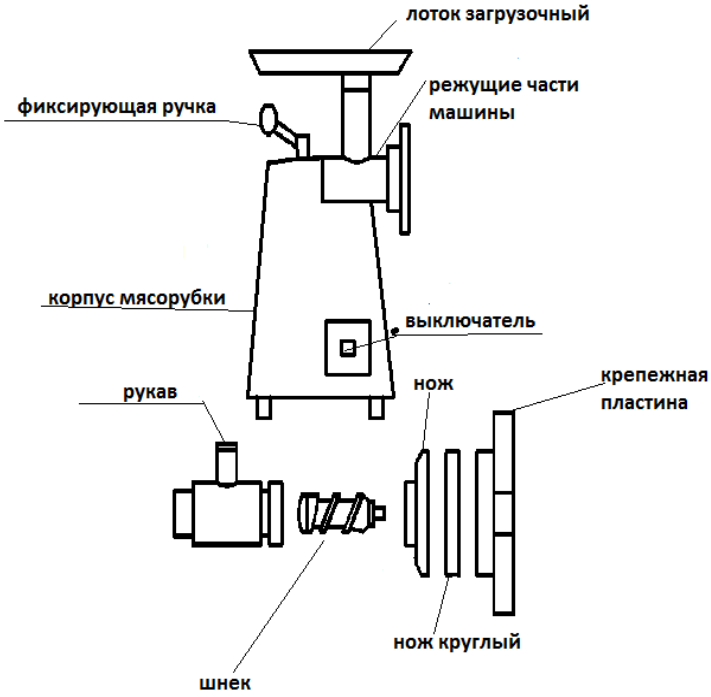
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

МОДЕЛЬ	**SXC-8**	**SXC-12**	**SXC-22**
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	80КГ/Ч	120 КГ/Ч	150КГ/Ч
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ	0,37 КВТ	0.65 КВТ	1.1КВТ
НАПРЯЖЕНИЕ	220В	220В	220В
НОМИНАЛЬНАЯ ЧАСТОТА	50ГЦ	50 ГЦ	50 ГЦ
СКОРОСТЬ ШНЕКА	170 ОБ/МИНУТУ	170 ОБ/МИНУТУ	210 ОБ/МИНУТУ
УРОВЕНЬ ВОДОНЕПРОНИЦАЕМОЙ ЗАЩИТЫ	IPX1	IPX1	IPX1
ВЕС	18 КГ	21 КГ	22,5КГ
РАЗМЕР ИЗДЕЛИЯ БЕЗ УПАКОВКИ (ДХШХВ)		385x220x430 мм	440x220x450 мм
РАЗМЕР ИЗДЕЛИЯ В УПАКОВКЕ (ДХШХВ)		420x325x435 мм	471x285x470 мм

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБОК

1. Перед использованием необходимо внимательно прочитать руководство по эксплуатации.
2. Детали мясорубки необходимо снимать и мыть на протяжении всего периода эксплуатации.
3. Следует убедиться, что местный источник питания соответствует напряжению, указанному в технических параметрах каждой модели машины. Электроприбор должен быть заземлен!
4. Не использовать электроприбор, если он поврежден.
5. Нельзя погружать электрические детали прибора в воду.
6. Мясорубку следует загружать тонкими кусками мяса, без кожи, костей, жил. Если выход фарша слишком медленный, протолкните кусочки мяса при помощи пластикового толкателя (не подавайте мясо руками или другими предметами!!!), не толкайте слишком быстро, т.к. это может привести к перегрузке мотора и последующей поломке двигателя.
7. Ежегодно необходимо проверять смазочное масло в шестерной передаче, если его не достаточно или оно испорчено, необходимо поменять или добавить масло незамедлительно.
8. Электроприбор должен ежегодно обслуживаться сервисной службой.
9. Перед чисткой прибор следует выключить и вынуть вилку из розетки.
10. Ремонт электроприбора должен проводить только квалифицированный специалист.



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 загрузочное отверстие, затем протолкните его в горловину мясорубки. Не толкайте 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, 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.
5. Перед использованием необходимо заземлить машину! Будьте внимательны, чтобы не обжечься о прибор.
6. 7. 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. Поточите или замените их.

Категорически запрещается подача напряжения и эксплуатация мясорубки без подключения заземления.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»,
ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годной для эксплуатации.

Заводской номер №_____

М.П.

Условия гарантии указаны в гарантийном талоне