МИКСЕР СЕРИИ B

Инструкция по эксплуатации





Агроресурс
454036, Россия, г. Челябинск, Свердловский тракт, 12
т. : 8-800-5555-905
agrozavod@agrozavod.ru
www.agrozavod.ru

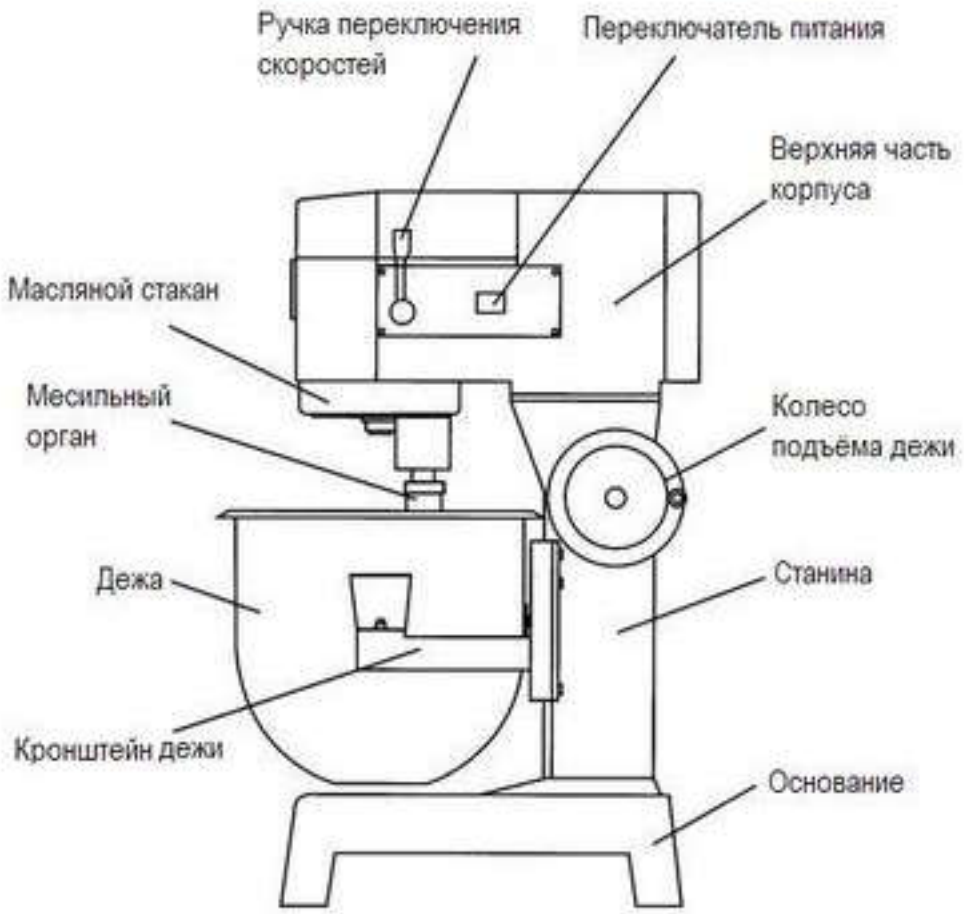
Область применения оборудования

Многофункциональные миксеры серии В могут использоваться для смешивания муки, фарша и взбивания яиц. Машина безопасна и устойчива в работе. Она имеет многоскоростной привод, пользователи могут выбрать скорость в зависимости от потребностей смешивания и получить удовлетворительные результаты. Все детали, имеющие контакт с пищей, выполнены из нержавеющей стали и соответствуют государственным гигиеническим стандартам. Миксеры идеальны для использования в кондитерских цехах, небольших пекарнях, кафе для приготовления сбивных видов теста, а также кондитерских помадных масс, воздушных кремов.

Технические характеристики:

Модель	**B10-B**	**B15-B**	**B20-B**	**B30-B**	**B40-B**	**B50-B**	**B60-C**
Напряжение	220В/50Гц	220В/50Гц	220В/50Гц	220В/50Гц	380В/ 50Гц	380В/50Гц	380В/50Гц
Мощность	0.37 кВт	0.37 кВт	1.1кВт	1.5кВт	2кВт	2.2кВт	3кВт
Вместимость	10 дм³	15 дм³	20дм³	30дм³	40дм³	50дм³	60дм³
Скорость вращения 1	137 оборотов/мин	137 оборотов/мин	110 оборотов/мин	142 оборотов/мин	65 оборотов/мин	74 оборотов/мин	74оборотов/ мин
Скорость вращения 2	340 оборотов/мин	340 оборотов/мин	200 оборотов/мин	234 оборотов/мин	102 оборотов/мин	141 оборотов/мин	141 оборотов/ мин
Скорость вращения 3	*	*	420 оборотов/мин	492 оборотов/мин	296 оборотов/мин	277 оборотов/мин	277 оборотов/ мин
Макс. масса загрузки	1 кг/раз	1.5 кг/раз	2-4кг/раз	3-6кг/раз	4-8кг/раз	5-8кг/раз	5-8кг/раз
Габариты длина*ширина*высота	440*360*650 мм	456*360*680 мм	513*405*762 мм	680*553*980 мм	550*650*1060мм	610*650*1360 мм	610*650*135мм
Вес	65 кг	70кг	90кг	135кг	150кг	385кг	420кг

Устройство:



Использование

1. Перед включением машины проверьте соответствие напряжения и заземления.
2. Оборудование устанавливается на ровную устойчивую поверхность. Между миксером и стеной обязательно должно быть достаточно свободного пространства для вентиляции, предназначено для эксплуатации в сухом хорошо проветриваемом помещении.

3. Выберите соответствующие насадки (лопатка, венчик, крюк) и скорость вращения. Перед сменой насадки, изменении скорости останавливайте машину.

4. Производите замес теста только на первой скорости. Нельзя замешивать тесто на средней или высокой скорости.

5. Во время смешивания, поднимите дежу насколько необходимо, это также облегчает процесс загрузки продуктов. После взбивания отключить миксер от источника питания, с помощью ручки подъема опустить дежу в максимально низкое положение. Снять насадку, вынуть

дежу.

6. Своевременно производите смазку элементов миксера, первая смазка проводится после шести месяцев эксплуатации миксера.

Внимание: Обязательно отключите миксер от сети питания, во время очистки или смазки.

Уход и обслуживание

1. После использования тщательно промойте насадки и дежу чистящим средством с добавлением воды. Корпус миксера можно протереть влажной тряпкой.

2. Смазка шестерни и подшипников привода произведена на заводе. Замена или добавление смазки обычно требуется через 2 года эксплуатации

3. Движущийся вверх-вниз бегунок и центральная ось требуют небольшого количества смазки, что гарантирует легкость и подвижность опускания и подъема каретки.

Неисправности и способы их устранения.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Аппарат не запускается	1. Низкое напряжение 2. Большая нагрузка 3. Неполадки в электропроводке	1. Проверьте напряжение питания 2. Уменьшите количество сырья
В процессе работы аппарат внезапно остановился	1. Низкое напряжение 2. Сработал предохранитель.	1. Проверьте напряжение питания 2. Устраните неполадку, установив
Насадка ударяется о дежу	Насадка или дежа деформировались.	Выправить или заменить
Слишком большой шум во время работы	1.Износились или вышли из строя детали 2.Недостаточно смазки	1. Своевременно производите ремонт или замену деталей 2. Добавьте или замените