HURAKAN

ПАСПОРТ

СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

СО СЪЕМНОЙ ДЕЖОЙ

Модели: HKN-10CN, 20CN, 30CN, 40CN, 20CN2V, 30CN2V, 40CN2V



EAC

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Спиральные тестомесильные машины – это тестомесильное оборудование нового типа со съемной дежой, в котором одновременно работают насадка для замешивания теста и дежа. Благодаря этому повышается скорость перемешивания и значительно возрастает эффективность. Тестомес оснащен зубчатой передачей, что значительно снижает шум при работе машины. Тестомес оснащен системой подъема верхней части и съемной дежой, что позволяет осуществлять загрузку и выгрузку теста на разделочном столе и мыть дежу в посудомоечной машине.
Спиральные тестомесильные машины, оснащены защитным экраном, являются достаточно простыми в управлении и при этом, безопасными в работе.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	***HKN-10CN***	***HKN-20CN***	***HKN-30CN***	***HKN-40CN***
Напряжение, В	~220			
Мощность, кВт	1,1	1,5	2	2,2
Объем дежи, л	10	20	30	40
Макс. перемешиваемая масса, кг	≤5	≤8	≤12	≤15
Скорость вращения крюка, об/мин	156			
Скорость вращения дежи, об/мин	18			
Габариты, мм	660*400*800	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Масса, кг	105	125	170	175

Модель	***HKN-20CN2V***	***HKN-30CN2V***	***HKN-40CN2V***
Напряжение, В	~380		
Мощность, кВт	0.65/0.85	1.3/1.8	1.5/2.2
Объем дежи, л	20	30	40
Макс. перемешиваемая масса, кг	≤8	≤12	≤15
Скорость вращения крюка, об/мин	100/156		
Скорость вращения дежи, об/мин	12/18		
Габариты, мм	760*470*910	820*510*1022	860*510*1022
Масса, кг	130	170	175

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. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1.Проверните рукоятку, чтобы поднять верхнюю часть миксера.

2.Положите ингредиенты в чашу, опустите верхнюю часть и закройте экран.

3.Подключите оборудование к сети, установите кнопку включения в позицию «ON», нажмите кнопку «START», машина начнет замешивание.



4.Для остановки работы нажмите кнопку «STOP», отключите питание, проверните рукоятку для поднятия верхней части машины и достаньте тесто. Для вынимания чаши поверните ее по почасовой стрелке до полной разблокировки.

5. 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.

6. 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.