EAC

Roal
professional equipment

# Машина тестомесильная
# серия HS

# Руководство по эксплуатации



## 1. Основные особенности

Данные спиральные тестомесильные машины-это тестомесильные машины нового типа, в которых одновременно работают насадка для замешивания теста и чаша, благодаря чему повышается скорость перемешивания и значительно возрастает эффективность. Спиральные тестомесильные машины, оснащены защитной крышкой, являются достаточно простым в управлении и при этом, безопасными в работе. Тестомесильные машины предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли.

## 2. Технические характеристики.

| Модель | Вместимость чаши (л) | Макс. перемешиваемая масса (кг) | Номинальное напряжение (В)/Частота (Гц) | Номинальная мощность (кВт) | Скорость смешивания (об/мин) | Размеры без упаковки, мм | Размеры в упаковке, мм | Вес, кг |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| HS20 | 20 | 8 | 220/50 Гц | 1,5 | 150/200 | 730*390*900 | 750*450*1000 | 100 |
| HS30 | 34 | 12 | 220/50 Гц | 1,5 | 150/200 | 750*435*900 | 800*500*1000 | 110 |
| HS40 | 45 | 16 | 220/50 Гц | 3 | 150/200 | 800*480*970 | 860*550*1050 | 130 |
| HS50 | 54 | 20 | 220/50 Гц | 3 | 150/200 | 850*510*970 | 950*550*1100 | 140 |

## 3. Примечания по работе оборудования:

1.Установите оборудование на сухую горизонтальную плоскость (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 объем смешиваемой муки меньше максимальной перемешиваемой массы.
4. Перед включением спиральной тестомесильной машины убедитесь, что опущена защитная крышка.
5.Не помещайте руки или тяжелые предметы в работающую чашу.
6.Не держите и не натягивайте вручную ремни и цепи.
7. Не допускайте длительной **(более 20 минут)** непрерывной работы спиральной тестомесильной машины. **Перерыв между работой не менее 10 минут.**
8. После использования спиральной тестомесильной машины очистите оборудование, чтобы предотвратить размножение бактерий.

## 4. Техническое обслуживание спирального миксера.

Периодичность прохождения технического обслуживания 1 раз в месяц. В ТО входит:

1. Проверка электрической цепи, протяжка электрических соединений

2. Протяжка анкерных болтов

3. Проверка натяжения цепи

4. Проверка уровня масла в трансмиссии. Трансмиссия оснащена специальной смазкой, которой будет достаточно для шести месяцев эксплуатации прибора. Чтобы добавить или заменить смазку, необходимо снять верхнюю крышку спиральной тестомесильной машины.

5. Протяжка всех резьбовых соединений

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

## 5. Выявление и устранение неполадок в работе оборудования:

| Проблема | 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 | Отремонтируйте или замените деформированную деталь. |

**Изменение конструкции не специалистами авторизованного сервисного центра, неправильная эксплуатация является основанием для снятием данного изделия с гарантии!**

**Дополнительные сведения о товаре**

Изготовитель: GUANGZHOU ROYAL SYT. TRADING CO., LTD Китай

Продавец: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

Юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Железнодорожная,24

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) 228-9831, (861) 241-17-00