HURAKAN

ПАСПОРТ

МЯСОРУБКА

Модель: HKN-12CR
HKN-12N



Мясорубки приводятся в движение системой встроенных шестерней. Они имеют надежную конструкцию, плавный ход и эстетичный внешний вид. Корпус мясорубки изготавливается из крашеного металла, мясорубочная часть – из хромированного металла (модель HKN-12CR) или никелированного металла (модель HKN-12N), и соответствует всем гигиеническим стандартам. Они пригодны для использования в гостиницах, ресторанах, кухнях, столовых и прочих предприятиях общественного питания.

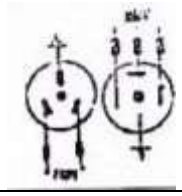
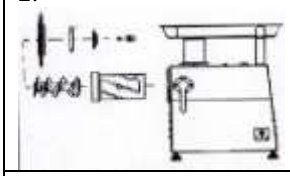
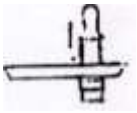
ТИП	**HKN-12CR, HKN-12N**
Производительность, кг/ч	**160**
Скорость вращения ножей, об/мин	**190**
Мощность, Вт	**750**
Напряжение, В	**220**
Габариты, мм	**390x225x415**
Масса, кг	**23**

Инструкция по эксплуатации трехфазного мотора

a) при первом применении убедитесь, что ножи мясорубки вращаются в направлении, указанном стрелкой;
b) перед включением мясорубки извлеките из нее фронтальную прижимную гайку, решетку, нож и шнек; избегайте повреждения деталей в результате неправильного вращения;

после корректировки направления вращения установите шнек, нож, решетку и прижимную гайку в мясорубку в обратной последовательности; мясорубка готова к эксплуатации.

Эксплуатация и техническое обслуживание

1. 	**Перед применением убедитесь, что параметры источника питания соответствуют техническим требованиям по эксплуатации мясорубки, а силовой кабель не поврежден и подключен к сети.**
2. 	**Извлеките рабочую часть мясорубки, промойте извлеченные детали чистой водой, после чего снова установите их в мясорубку, как показано на рисунке.**
3. 	**Перед непосредственным применением мясорубки сперва поверните рукоятку переключателя против часовой стрелки и закрутите фронтальную зажимную гайку со средним усилием.**
4. 	**Отделите от мяса кожу и извлеките из него кости. Нарежьте мясо на куски меньшего размера.**
5. 	**Поместите куски мяса в лоток с толкателем. Не используйте другие посторонние предметы, кроме толкателя.**

Рекомендации по эксплуатации однофазного электродвигателя:

6. 	**После использования извлеките из мясорубки рабочую часть и сразу промойте ее холодной водой во избежание скопления бактерий.**

	**Если порубленное мясо не извлекается беспрепятственно или выходит в форме густой массы, то причины этого и способы их устранения могут быть следующими:** **(a) фронтальная зажимная гайка закручена слишком плотно, и таким образом нож не прилегает должным образом к решетке – извлеките и повторно закрутите зажимную гайку;** **(b) решетка заблокирована – промойте решетку;** **края ножей затупились – заточите или замените ножи.**

Перед применением убедитесь, что параметры источника питания соответствуют техническим требованиям электродвигателя. Разность напряжений составляет ±5% от номинального. Если напряжение превышает 230 В или не достигает 201 В, то необходимо использовать трансформатор или стабильный блок питания, мощность которого на 10% превышает мощность электродвигателя.