

Агроресурс



Агро ресурс

пищевое и упаковочное оборудование

454036, г. Челябинск
Свердловский тракт 12, 1 этаж

www.agro74.ru
www.agrozavod.ru
email: agrozavod@agrozavod.ru

8-800-5555-905

Миксер В100А

Инструкция по эксплуатации



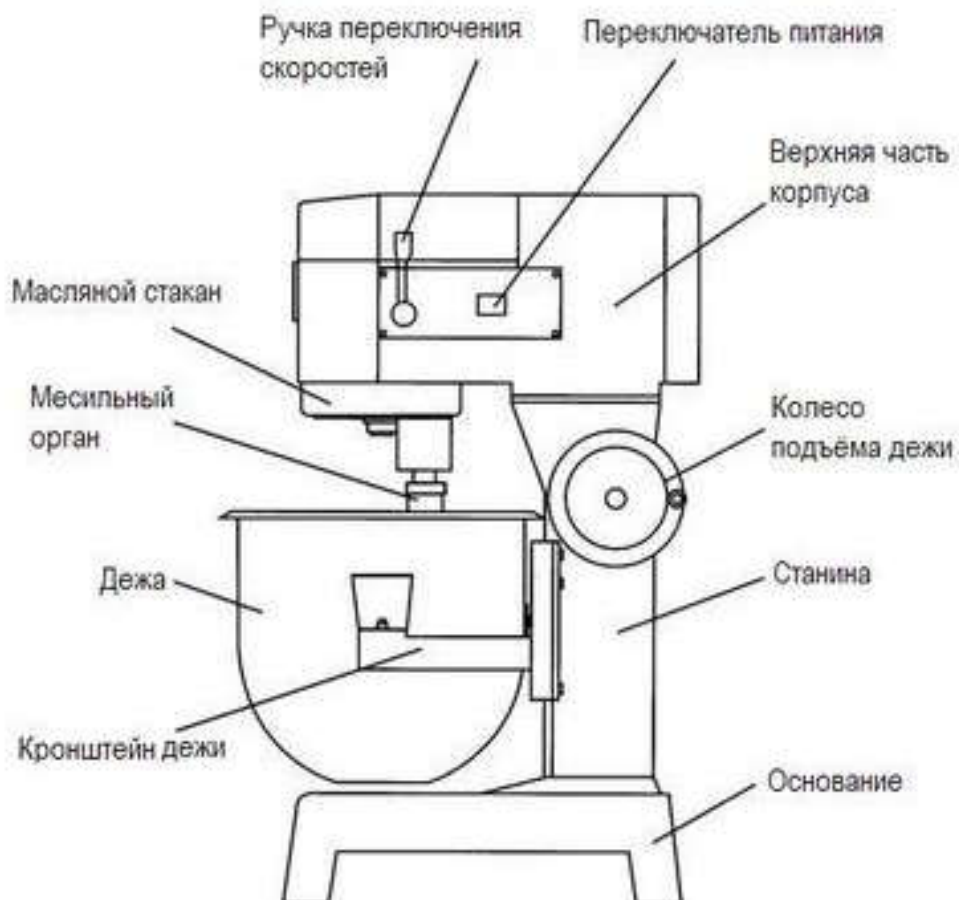
Область применения оборудования

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:

Емкость дежи, л	100
Скорости первая /вторая /третья, об/мин	82/132/288
Комплектация	змейка, лопатка, венчик
Напряжение, В	380
Мощность, Вт	3000
Габариты, мм	870x630x1220
Масса, кг	238

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 3. Проверьте электропроводку.
В процессе работы аппарат внезапно остановился	1. Низкое напряжение 2. Сработал предохранитель.	1. Проверьте напряжение питания 2. Устраните неполадку, установив предохранительное
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 смазку