

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР В60С

Основные параметры:

- В соответствии с теорией вращения планет, лопатка в чаше движется подобно планетам вокруг солнца, полностью перемешивая пищевые продукты.
- В данных миксерах три скорости вращения лопатки.
- Все запасные части данного оборудования изготавливаются из нержавеющей стали высшего качества, таким образом обеспечивая их полное соответствие с государственными стандартами по санитарии и гигиене.
- Данное оборудование имеет привлекательный внешний вид, легко в использовании и высокотехнологично.

Технические характеристики:

Модель	Объем чаши (л)	Напряжение (В)	Номинальная частота(Гц)	Мощность (Квт)	Макс. мощность замешивания (кг)	Скорость смешивания (об/мин)	Размер (мм)
В60С	60	380	50	2	8	74/150/288	724×652×1300

Применение:

Проверьте, подходит ли напряжение сети в вашем помещении к применимому напряжению данного аппарата, и убедитесь, что машина надежна заземлена до использования в работе.

Необходимо убедиться, что вращение в аппарате, на котором установлен трехфазный мотор, происходит в направлении, обозначенном на маркировке вращения. Если направление вращения неверное, измените две из трех фаз питания. Примечание: При тестировании аппарата, смешивающие инструменты никогда не должны находиться в чаше, в противном же случае при неверной установке направления вращения они могут выпасть и повредить части оборудования.

Выбор скорости и перемешивающее устройство:

- а) Лопасть миксера: Часто используется для тяжелого хлебного теста, вес муки обозначен отметкой, объем воды – 47-50% от наполнения мукой, и предпочтительно использовать на низкой скорости.
- б) Лопатка: в основном используется для блинного теста, пирогов и картофельного пюре, предпочтительно использовать на средней скорости.

с) Венчик: великолепен при взбивании крема и яиц, предпочтительно использовать на высокой скорости.

ВАЖНО: Полностью выключите аппарат для того, чтобы поменять скорость вращения. Не смешивайте тесто на средней или высокой скорости.

Подъем чаши:

а) При смешивании, поверните ручной маховик, чтобы поднять чашу. Таким образом, Вам будет более удобно ее наполнять.

б) После смешивания, поверните ручной маховик, чтобы опустить чашу. Необходимо опустить чашу, чтобы сменить перемешивающее устройство.

Важно: При установке перемешивающего устройства, чаша должна находиться в нижнем положении. Установите перемешивающее устройство на стержень и поверните до того момента, пока ведущая ось стержня не дойдет до L-образного желоба в хвостовике перемешивающего устройства.

Ремонт:

После каждого использования, убедитесь, что весь аппарат и все перемешивающие устройства тщательно очищены.

Смазывайте боковые направляющие чаши периодически небольшим количеством смазки или жировым компонентом.

Устранение неисправностей :

Проблема	Возможная причина	Решение
Смесительный вал не вращается после включения миксера	Не прочно вставлена вилка в розетку	Проверьте электроподключение, плотно вставьте вилку в розетку
Протечка масла	Изношены сальниковые уплотнения	Заменить сальниковые уплотнения
Слишком тугая рукоятка	Поржавели направляющие пазы	Очистить и смазать направляющие пазы
	Пересушены ходовой винт, зубчатое колесо или стержень ручного маховика	Необходима смазка
Слишком высокая температура мотора, низкая скорость	Отсутствие напряжения	Проверить напряжение
	Чрезмерная нагрузка	Снизить нагрузку
	Выбранная рабочая скорость слишком высока или не подходит смешивающее устройство	Выбрать подходящую скорость и перемешивающее устройство
Слишком шумный редуктор, слишком высокая температура	Недостаточен уровень смазки	Добавить или заменить масло
Перемешивающее устройство стучит по чаше	Перемешивающее устройство или чаша повреждены	Починить или заменить деформированную часть