

GASTRORAG

ПАСПОРТ

ПЛАНЕТАРНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

**МОДЕЛИ:
B7-F, B20-F, B30-F**

EAC

Планетарные тестомесильные машины могут применяться для замешивания теста, перемешивания начинок, взбивания яиц и пр. Эксплуатация данного оборудования безопасна и надёжна. Все модели оснащены приводами со сменной частотой вращения. Оператор может самостоятельно выбрать необходимый режим, соответствующий различным ситуациям, для получения нужного результата. Все детали оборудования, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали и соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

Выбирая место, на которое будет устанавливаться аппарат, учтите:

1. Оборудование нельзя размещать в помещениях с повышенной влажностью и температурой воздуха.
2. Оборудование должно устанавливаться на ровной поверхности.
3. Оборудование и окружающие его предметы должны содержаться в чистоте.

Технические характеристики

Модель	Объём чаши миксера	Частота вращения оси	Основное питание	Мощность
V7-F	7Л	85-530 об/мин	220/50/1	280Вт
V20-F	20Л	110-460 об/мин	220/50/1	900Вт
V30-F	30Л	110-460 об/мин	220/50/1	1500Вт

Материал корпуса тестомесов: окрашенная сталь, аксессуары – нержавеющая сталь, некоторые внутренние части – легированная сталь.

Эксплуатация:

Оборудование допускается подключать к сетям питания с напряжением в 220В, 50/60Гц. Пожалуйста, убедитесь в наличии заземления и проверьте направление вращения миксерной оси на соответствие маркировке. Попробуйте дать оборудованию поработать без дополнительной нагрузки с целью проверки его исправности. Перед сменой частоты вращения машину следует отключать.

Во время работы чаша тестомесильной машины должна быть зафиксирована рамным роликом. Для отсоединения чаши следует отключить аппарат, а чашу выдвинуть. После отсоединения перемешивающей насадки можно вынимать чашу.

Выбор перемешивающей насадки и частоты вращения.

1. Крюк для теста подойдёт для замеса теста на низкой скорости.
2. Плоский битер подойдёт для перемешивания начинки на средней скорости.
3. Проволочный венчик используется для взбивания яиц и кремов на высоких скоростях.

Важная информация:

1. При запуске оборудования важно закрыть защитную крышку и включить первую скорость.
2. Если вы используете машину для замеса теста, пожалуйста, не закладывайте максимально допустимое объёмом количество, так как данный вид продукта отличается повышенной тягучестью. Убедитесь, что в машину установлена насадка - Крюк для теста - для использования на низкой скорости.
3. Не эксплуатируйте машину безостановочно несколько раз подряд. Дайте оборудованию постоять некоторое время после каждого запуска, это позволит увеличить срок службы.

Техническое обслуживание:

1. Регулярно смазывайте направляющие машины для предупреждения появления коррозии и плавного подъема чаши.
2. Коробка трансмиссии заполняется маслом на заводе производителя. Ей требуется ежегодный долив масла.
3. При обнаружении протечки масла следует заменить изоляционную прокладку.
4. Проверьте питание и исправность переключателя ротора однофазного привода, если оборудование не запускается или мотор перегрелся.
5. Следите тем, чтобы чаша и насадка не соприкасались, особенно после того, как аппарат был разобран и собран снова.
6. Пожалуйста, проводите демонтаж и сборку перемешивающего узла машины очень аккуратно: стенки чаши очень тонкие, и их легко повредить.
7. Пожалуйста, своевременно мойте чашу после того, как в ней находились потенциально коррозионные вещества.

!!! Предупреждение: никогда не мойте аппарат струёй воды под напором.

Хранение и транспортировка

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить. Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

Утилизация

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.