VALEX

Спиральная тестомесильная машина

МОДЕЛИ: HS20, HS30,
HS40, HS50,
HS60, HS100

ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX

Содержание

1. Технические характеристики
2. Примечания по работе оборудования
3. Техническое обслуживание спирального миксера
4. Гарантийный талон
5. Взрыв - схема

СПИРАЛЬНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА– это вид оборудования, которое используется для замеса теста в сфере общественного питания и на хлебопекарных предприятиях. Главные элементы устройства – дежа, приводной механизм и месильный орган. В зависимости от объёма чаши, приспособления могут иметь различную производительность и различные характеристики:

1.Технические характеристики

Модель VALEX	**HS20**	**HS30**	**HS40**	**HS50**	**HS60**	**HS100**
Емкость чаши (дежи) (л.)	21	35	40	54	64	
Напряжение	~220V / 50Hz		~220V или 380V/ 50Hz			~380V / 50Hz
Мощность (кВт)	1.5	1.5	1,8/3	3	3	5,25
Максимальная загрузка чаши (кг) *	8	12	16	20	25	40
Скорость смешивания (об/мин)		150/200				
Скорость вращения дежи. (об/мин)		15/20				
Вес (кг.)	85	100	155	170	180	360
Габаритные размеры (мм)	690x390 x900	740x440 x900	820x470 x1000	870x520 x1000	870x520 x1000	1080x730x1380

* ***Максимальная загрузка чаши указана для дрожжевого теста в кг. Для замеса более твердого теста этот показатель будет ниже!***

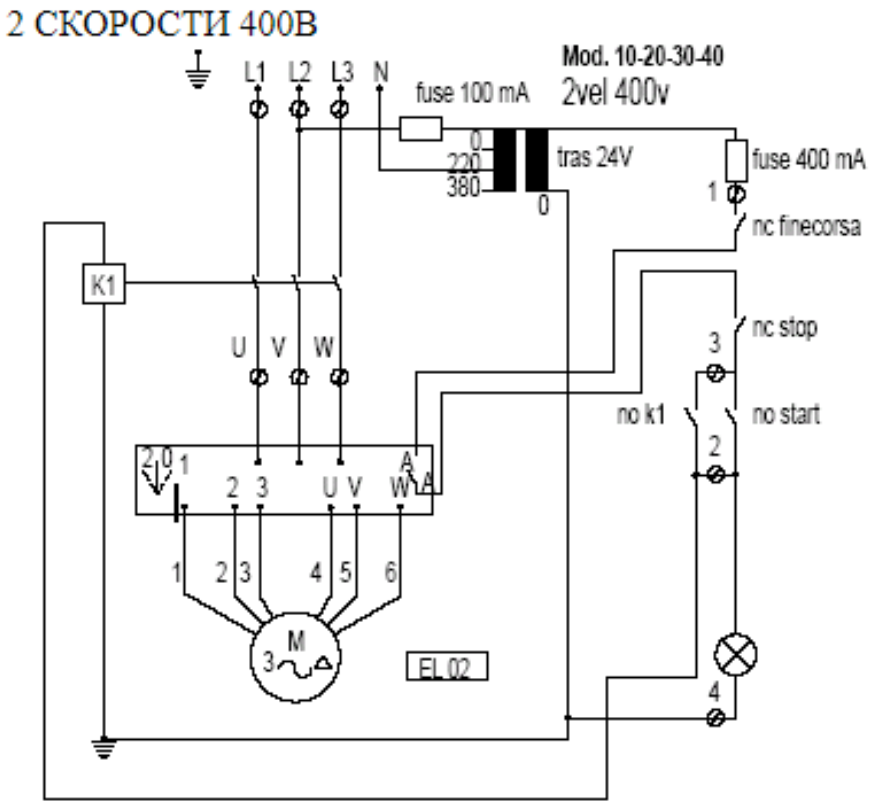
2. Примечания по работе оборудования:

1. Установите оборудование на сухую горизонтальную плоскость (или

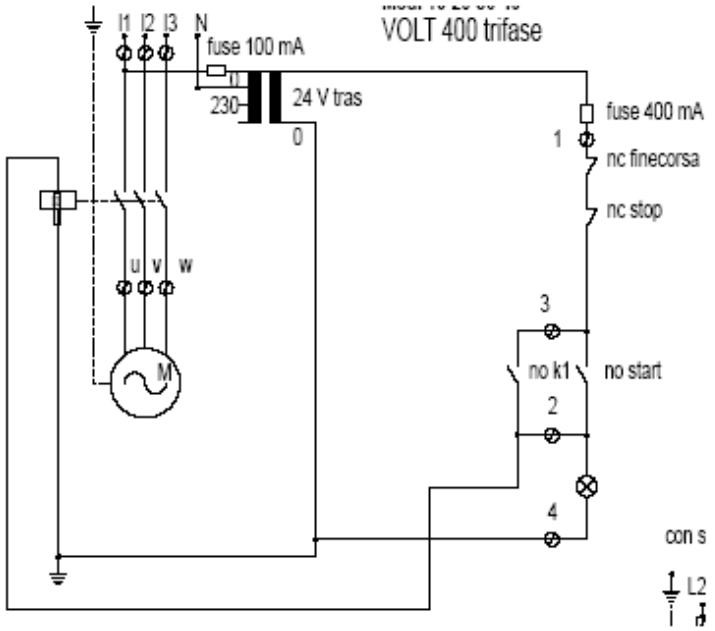
подставку), зафиксируйте его.

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 ставьте таймер в положение «0». Тестомес не будет работать.
8. Если тестомес не включается:
   проверьте контакт вилки в розетке (пакетном выключателе);
   проверьте установку таймера;
   проверьте кнопку аварийного отключения (грибок). Её нужно нажать и повернуть по часовой стрелке.

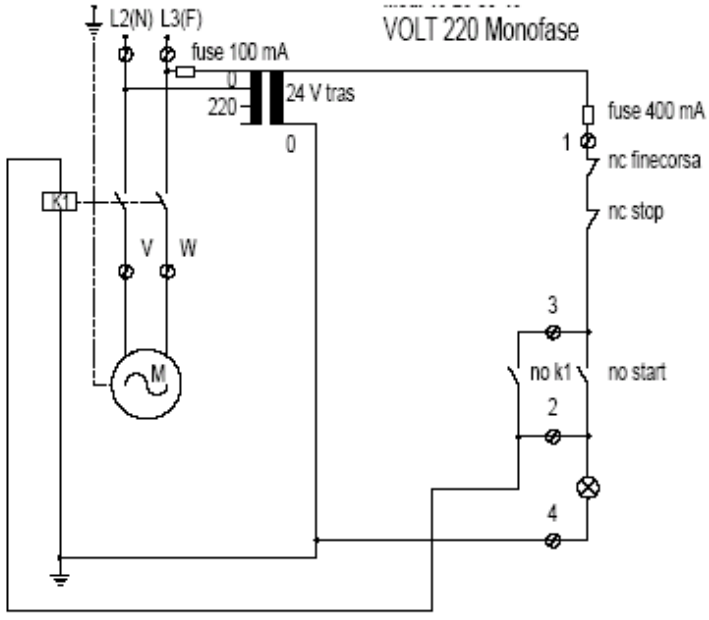
Электрические схемы



400В 3 ФАЗЫ



220В 1 ФАЗА



3. Техническое обслуживание спирального миксера:

1. Не допускайте длительной непрерывной работы спиральной тестомесильной машины.
2. После использования спиральной тестомесильной машины очистите оборудование, чтобы предотвратить размножение бактерий.
3. Трансмиссия оснащена специальной смазкой, которой будет достаточно для шести месяцев эксплуатации прибора. Чтобы добавить или заменить смазку, необходимо снять верхнюю крышку спиральной тестомесильной машины.
4. Через шесть месяцев эксплуатации необходимо проверять/регулировать натяжение цепей, проверять затяжку электрических соединений.

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

!!! Внимание: Запрещается погружать прибор в воду или мыть его проточной водой!

4. Гарантийный талон.

Модель _____ зав.№ _____

Дата продажи _____ Фирма - продавец_____

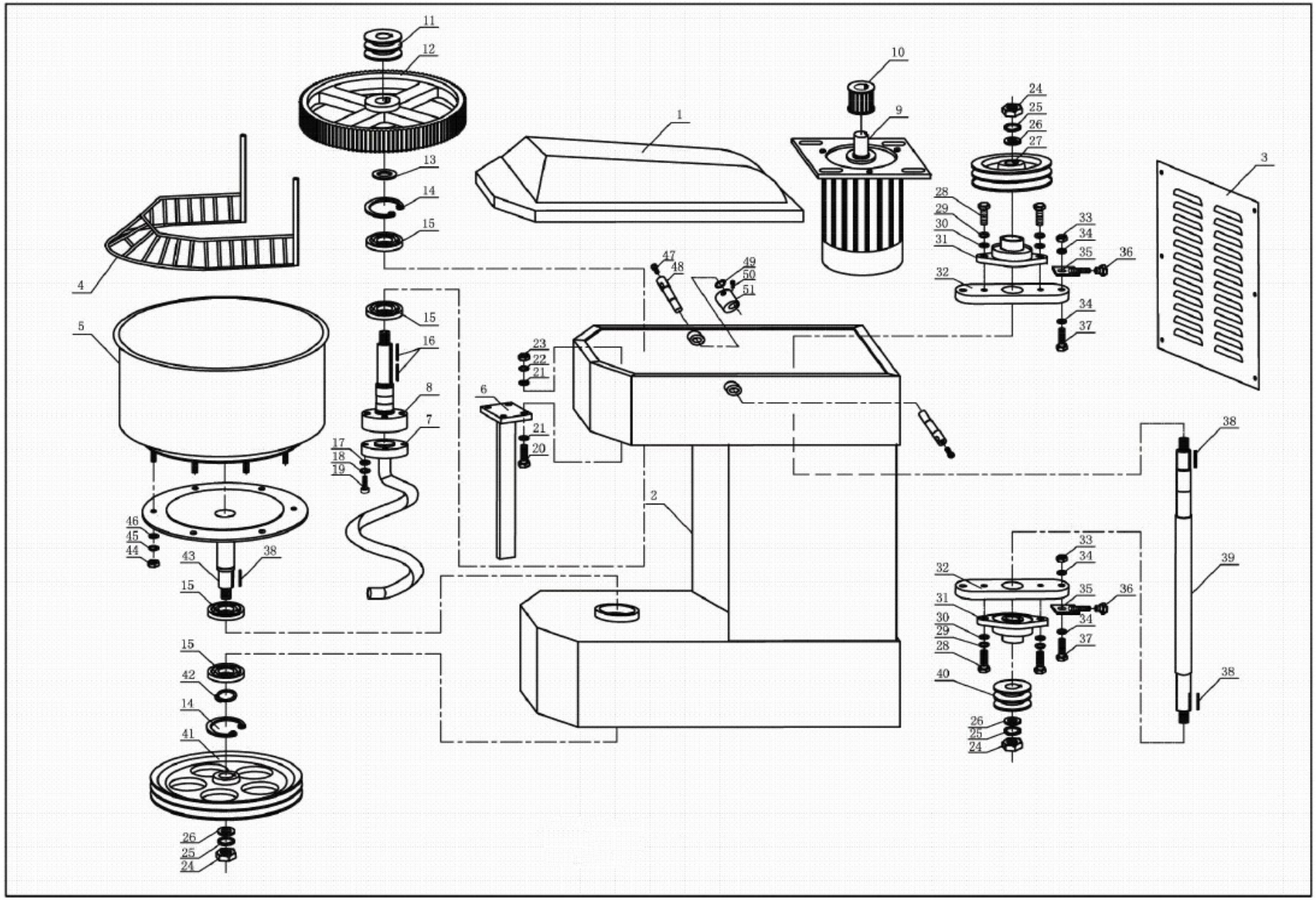
Гарантия 6 мес. Не подлежат гарантийному ремонту/замене лампы.

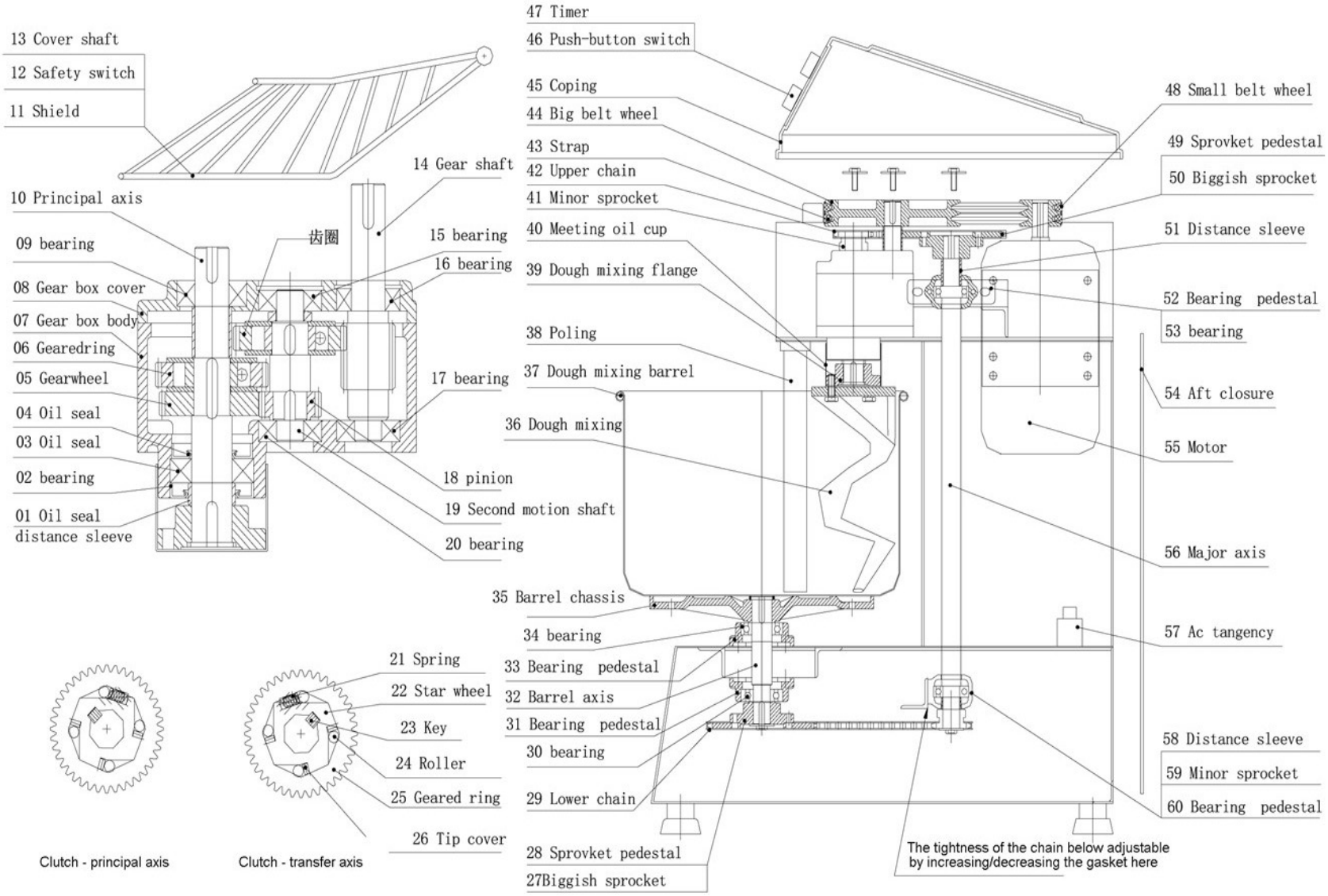
Гарантия теряется при наличии механических повреждений на корпусе.

Подпись покупателя _____

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.

5. Взрыв-схема


11
12
13
14
15
4
1
10
9
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
3
47
48
49
50
51
5
16
8
7
17
18
19
23
22
21
6
20
2
38
46
45
44
43
42
41
40
39


13 Cover shaft
12 Safety switch
11 Shield
14 Gear shaft
10 Principal axis
齿圈
15 bearing
09 bearing
16 bearing
08 Gear box cover
07 Gear box body
06 Gearedring
17 bearing
05 Gearwheel
04 Oil seal
03 Oil seal
18 pinion
02 bearing
19 Second motion shaft
01 Oil seal
distance sleeve
20 bearing
47 Timer
46 Push-button switch
45 Coping
48 Small belt wheel
44 Big belt wheel
49 Sprovket pedestal
43 Strap
50 Biggish sprocket
42 Upper chain
41 Minor sprocket
51 Distance sleeve
40 Meeting oil cup
39 Dough mixing flange
52 Bearing pedestal
53 bearing
38 Poling
37 Dough mixing barrel
54 Aft closure
36 Dough mixing
55 Motor
56 Major axis
35 Barrel chassis
34 bearing
57 Ac tangency
21 Spring
33 Bearing pedestal
22 Star wheel
32 Barrel axis
23 Key
31 Bearing pedestal
58 Distance sleeve
24 Roller
30 bearing
59 Minor sprocket
25 Geared ring
29 Lower chain
60 Bearing pedestal
26 Tip cover
28 Sprovket pedestal
27Biggish sprocket
Clutch - principal axis
Clutch - transfer axis
The tightness of the chain below adjustable
by increasing/decreasing the gasket here