



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!***

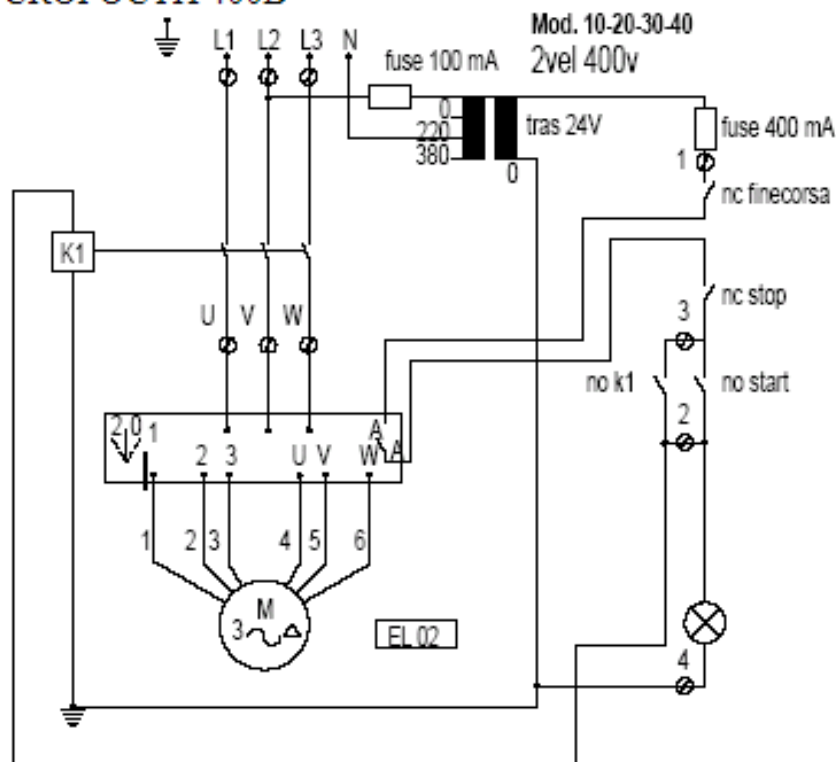
2. Примечания по работе оборудования:

1. Установите оборудование на сухую горизонтальную плоскость (или

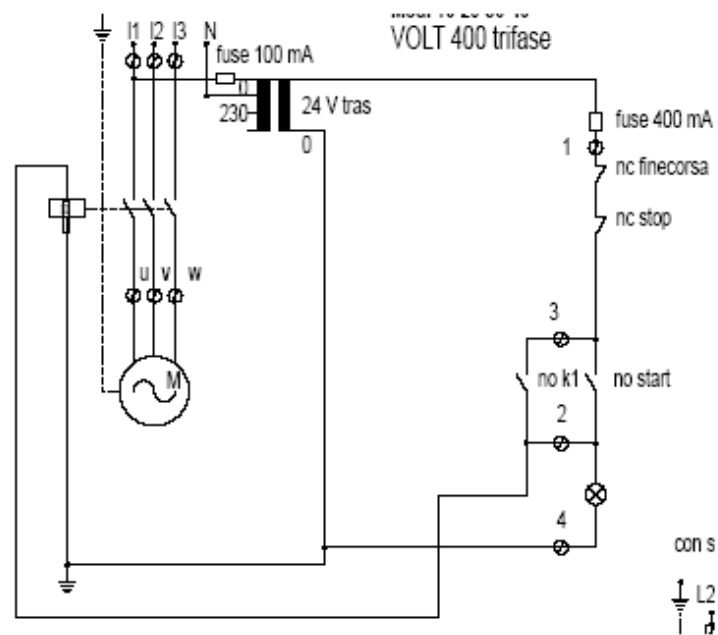
- подставку), зафиксируйте его.
2. Прежде чем подсоединить спиральную тестомесильную машину к сети, убедитесь, что напряжение и частота вашей электросети соответствуют характеристикам, указанным на маркировке вашего прибора, убедитесь, что внешний провод заземления надежно подключен.
 3. Убедитесь, что 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

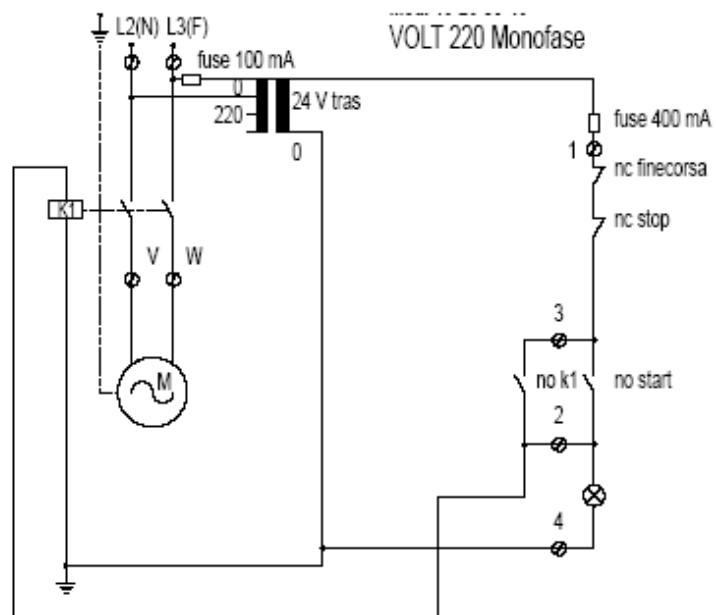
2 СКОРОСТИ 400В



400B 3 ΦA3BI



220B 1 ΦA3A



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

