



Горизонтальные тестомесы для крутого теста

МОДЕЛИ: НМ-ТМ25L
НМ-ТМ50L

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

Горизонтальные тестомесы для крутого теста – 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	НМ- ТМ25L	НМ- ТМ50L
Габариты: мм	780x600x730	900x690x890
Напряжение: В	~220В / 50Гц	
Мощность: кВт	2,2	3,0
Источник питания:	Электрический	
Корпус:	Нержавеющая сталь	
Емкость дежи: кг*	25	50
Количество скоростей:	1	1
Вес: кг	70	85

*** Максимальная загрузка чаши указана для теста средней твердости в кг.**

Загрузка дежи регламентирована и имеет строгое ограничение по допустимому объёму загружаемой продукции. Производительность оборудования указана с учётом кратковременного отдыха, а время замеса определяется визуально и зависит от рецептуры получаемого теста. Внимание! Есть ограничение по количеству жидкости в деже. Уровень жидкости не должен превышать крепления месильного органа. При несоблюдении ограничения, возможен быстрый износ деталей месильного органа

2. Примечания по работе оборудования:

Внимание: Горизонтальные тестомесы для крутого теста не предназначены для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании машины лицом, ответственным за их безопасность.

1. Установите оборудование на сухую горизонтальную плоскость (или

подставку), зафиксируйте его.

2. Прежде чем подсоединить тестомес 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. Если тестомес не включается:
проверьте контакт вилки в розетке (пакетном выключателе);
проверьте кнопку аварийного отключения (грибок). Её нужно нажать и повернуть по часовой стрелке.



3. Техническое обслуживание спирального миксера:

1. Не допускайте длительной непрерывной работы горизонтального тестомеса.
2. После использования очистите оборудование, чтобы предотвратить размножение бактерий.
3. Через 3-5 месяцев эксплуатации необходимо проверять/регулировать натяжение цепей, проверять затяжку электрических соединений. Проверять наличие и качество смазки в редукторе.
4. Каждые 4 месяца проверяйте состояние ремней (их износ / повреждение).

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: ремни, неисправности сварных соединений, пластмассовые изделия (ручки, колеса и тд.).

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ПРИ:

1. Неправильном подключении электрооборудования.
2. Неправильной эксплуатации
3. Наличии механических повреждений на изделии
4. Внесении изменений в конструкцию изделия и изменении в коммутации электросоединений.

Подпись покупателя _____

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