



Горизонтальная месильная машина (Фаршемешалка)

МОДЕЛИ: НМ-15L
НМ-25L
НМ-50L
НМ-70L

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

Горизонтальная месильная машина (Фаршемешалка)- специализированное оборудование, широко используемое на предприятиях общественного питания для производства широкого спектра мясных изделий: колбас и сосисок, фарша для котлет, пельменей, паштетов, мясных рулетов и т.д.

Данное оборудование работает с любыми видами фарша, в том числе и с рыбным. 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	HTM-15L	HTM-25L	HTM-50L	HTM-70L
Габариты: мм	700x400x750	700x480x800	800x500x900	960x510x960
Напряжение: В	~220В / 50Гц			
Мощность: кВт	1,5	1,5	2,2	2,5
Источник питания:	Электрический			
Корпус:	Нержавеющая сталь			
Емкость дежи: кг	15	25	50	70
Количество скоростей:	1	1	1	1
Вес: кг	50	70	85	95

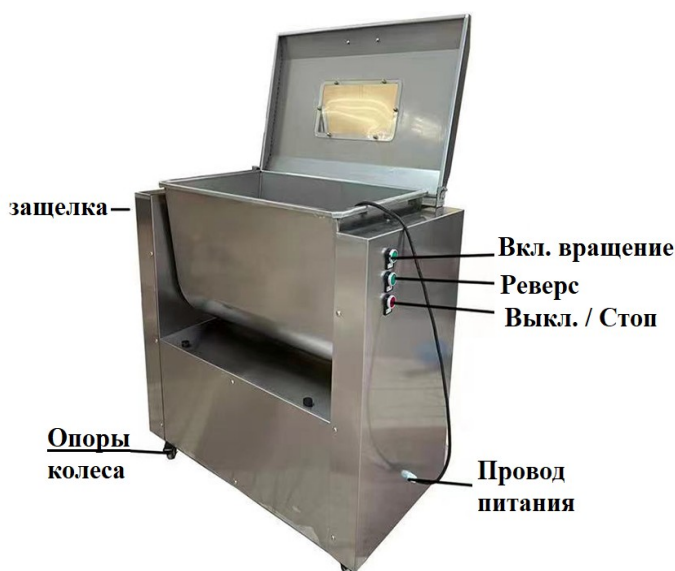
Загрузка дежи регламентирована и имеет строгое ограничение по допустимому объёму загружаемой продукции. Производительность оборудования указана с учётом кратковременного отдыха, а время работы определяется визуально и зависит от рецептуры получаемого продукта.

2. Примечания по работе оборудования:

Внимание: Горизонтальная месильная машина (Фаршемешалка)- 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 оборудование 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 смешиваемых ингредиентов меньше максимально допустимой перемешиваемой массы.
 4. Перед включением убедитесь, что опущена защитная крышка.
 5. Не помещайте руки или тяжелые предметы в работающую чашу.
 6. Не держите и не натягивайте ручную ремни и цепи.
 7. Если машина 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 :

1. Не допускайте длительной непрерывной работы
2. После использования очистите оборудование, чтобы предотвратить размножение бактерий.
3. Трансмиссия оснащена специальной смазкой, которой будет достаточно для 3 месяцев эксплуатации прибора. Необходимо проверять (добавить или заменить) смазку, каждые 2-3 мес.
4. Через 3-4 месяца 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 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.