

В10С/15С/20С/25С/30С/40С

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ

GASTROMIX

Многофункциональные миксеры серии В-10С/15С/20С/25С/30С/40С применяются для смешивания муки и начинок из взбитых яиц и так далее. Эксплуатация машины отличается безопасностью и надёжностью. Она оснащена многоскоростным приводом; так что оператор имеет возможность выбирать нужную скорость и, как следствие, добиваться вполне приемлемых результатов. Все детали аппарата, вступающие в соприкосновение с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали и соответствуют самым строгим гигиеническим требованиям.

Размещение

После вскрытия упаковки удостоверьтесь в полноте комплекта поставки согласно нижеследующему перечню.

| ДЕТАЛЬ | КОЛИЧЕСТВО |
|--|-------------------|
| В10/15/20/25/30/40 | 1 |
| Крюковидная лопатка миксера | 1 |
| Удлинённая лопатка миксера | 1 |
| Бугорчатая лопатка миксера | 1 |
| Инструкция по эксплуатации и обслуживанию | 1 |

Выбор места для размещения миксера

- 1. Не рекомендуется размещать миксер в помещении с высоким уровнем влаги и высокой температурой окружающей среды.**
- 2. Надёжно установите аппарат на ровном месте.**
- 3. Регулярно чистите миксер; поддерживайте чистоту в помещении, где установлен аппарат.**

Технические параметры

| Модель | Вместимость чана | Скорость вращения вала миксера | Электропитание | Ном. потребл. мощность | Габаритные размеры |
|--------|------------------|--------------------------------|--|------------------------|--------------------|
| B10 | 10 | 130/233/415 об/мин. | 110 ^B /220 ^B -240 ^B | 370 Вт | 426/316/666 |
| B15 | 15 | 130/233/415 об/мин. | 110 ^B /220 ^B -240 ^B | 370 Вт | 439/328/700 |
| B20 | 20 | 94/165/386 об/мин. | 110 ^B /220 ^B -240 ^B | 750 Вт | 540/415/763 |
| B25 | 25 | 94/165/386 об/мин. | 110 ^B /220 ^B -240 ^B | 750 Вт | 567/435/808 |
| B30 | 30 | 94/165/386 об/мин. | 110 ^B /220 ^B -240 ^B | 1100 Вт | 590/435/830 |
| B40 | 40 | 65/110/300 об/мин. | 110 ^B /220 ^B 240 ^B | 1500 ^B Вт | 520/490/990 |

Эксплуатация и обслуживание

Характеристики электропитания аппарата – 110 в /220 в 50 Гц/60Гц. Перед подачей на миксер напряжения удостоверьтесь в том, что характеристики сети электропитания в месте установки соответствуют паспортным. Кроме того, убедитесь в нормальной работе машины. Для этого запустите её на несколько минут в холостом режиме. Перед сменой скорости вращения аппарат следует остановить.

Во время работы машины смесительный чан с помощью откидывающегося рычага необходимо закрепить в верхней части стойки. Для выгрузки содержимого чана миксер следует остановить, чан переместить в нижнюю часть стойки, снять лопатку миксера и вытащить чан.

Для достижения наилучших результатов выбирайте наиболее подходящие лопатку и скорости вращения вала миксера, а именно:

1. Для перемешивания муки требуются крюковидная лопатка и скорость II.
2. Для перемешивания начинки к продуктам и сдобного теста необходимы

- удлинённая лопатка миксера и скорость I.
3. Для взбивания яиц и перемешивания кондитерского крема следует использовать бугорчатую лопатку миксера и скорость I.

При обнаружении повреждений гибкого силового шнура обращайтесь в авторизованный технический центр: ремонт/замена такого шнура требует применения специальных инструментов.

Техническое обслуживание

1. Для предотвращения коррозии подъёмных направляющих и обеспечения лёгкого подъёма чана регулярно наносите на направляющие консистентную смазку.
2. На заводе-изготовителе в коробку скоростей закладывается необходимый объём консистентной смазки. Однако в целях безотказной работы коробки объём смазки следует ежегодно пополнять.
3. При обнаружении утечки масла замените кольцевой уплотнитель.
4. При невозможности запустить аппарат или при перегреве двигателя проверьте характеристики электропитания в месте установки машины и состояние центробежного выключателя однофазного двигателя.
5. Постоянно контролируйте взаиморасположение смесительного чана и лопатки миксера: они не должны соприкасаться. Особенно это важно после демонтажа и повторной установки рамной опоры чана. Для проверки просто поверните лопатку рукой.
6. Бережно обращайтесь со смесительным чаном! У него тонкие стенки, которые легко деформируются.
7. После наполнения, работы и удаления из чана какого-либо агрессивного вещества сразу же тщательно промывайте чан.

!!! ВНИМАНИЕ. Ни в коем случае не мойте аппарат водой, подаваемой из шланга под давлением !!