GASTRORAG

ПЛАНЕТАРНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА



СЕРИЯ B

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Основные особенности……3**

2. **Технические характеристики……3**

3. **Примечания по работе оборудования……..3**

4. **Техническое обслуживание планетарной тестомесильной машины ……...4**

5. **Выявление и устранение неполадок в работе оборудования……..4**

1. Основные особенности:

Оборудование имеет две скорости вращения.

Все запасные детали машины изготовлены из нержавеющей стали премиум класса, что гарантирует их соответствие гигиеническим требованиям в пищевой промышленности.

Планетарная тестомесильная машина имеет отличный внешний вид, является достаточно простым в управлении и при этом, высокоэффективным.

2. Технические характеристики:

Модель	Объем чаши (л)	Напряжение (В)	Номинальная частота (Гц)	Мощность (кВт)	Макс. масса муки (кг)	Скорость перемешивания (об/мин.)	Размер (мм)
B10A-HD	10	~220	50	0.45	1	110/360	450x366x606
B20A-HD	20	~220	50	0.75	3	105/180/408	520x420x760
B30A-HD	30	~220	50	1.1	3.5	105/180/408	545x440x882
B40A-HD	40	~380	50	1.5	4.5	80/160/310	620x630x1011

3. Примечания по работе оборудования:

Прежде чем подсоединить планетарную 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.

Планетарная тестомесильная машина, оснащена 3-х фазным двигателем, следует проверить и убедиться, что он вращается в направлении, указанном отметкой. Если направление вращения неправильное, поменяйте между собой две из трех электрических фаз.

Примечание: Для испытания оборудования ни в коем случае не устанавливайте насадки, в противном случае они выпадут при неправильном направлении вращения, что приведет к повреждению деталей оборудования.

Выбор скорости и насадок для перемешивания:

- **Насадка для замешивания теста:** Обычно используется при замешивании теста для тяжелого непропеченного хлеба, вес муки указывается отметкой, вес воды составляет 47% ~ 50% от объема, заполненного мукой. Насадку для замешивания теста желательно использовать на низкой скорости.
- **Плоский битер:** Обычно используется для взбивания тонкого теста для блинов, пирожных и при приготовлении картофельного пюре, а также начинки, его желательно использовать на средней скорости.
- **Проволочный венчик** Лучше всего подходит для взбивания крема и взбивания яиц, обычно используется на высоких скоростях.

Важно: Остановите машину, чтобы изменить скорость, не следует замешивать тесто на средней или высокой скорости.

Снятие чаши:

- Поверните рукоятку, чтобы приподнять чашу, пока не почувствуете, что она дошла до упора, это также облегчает доступ к чаше при заполнении ее ингредиентами для смешивания.

- После смешивания, прокрутите рукоятку, чтобы опустить чашу, это необходимо сделать для того, чтобы заменить насадку, а также, чтобы вынуть чашу или снять насадку.

Примечание: При установке насадки чаша должна быть в нижнем положении, приподнимите насадку на валу и поворачивайте ее до тех пор, пока сцепляющий болт вала не войдет в L-образный паз в стойке насадки, что необходимо для предотвращения ее соскакивания при работе планетарной тестомесильной машины.

4. Техническое обслуживание планетарной тестомесильной машины:

После каждого использования планетарной тестомесильной машины тщательно вымойте чашу, насадки и т.д., убедитесь, что оборудование хранится в чистом состоянии.

Периодически смазывайте направляющие пазы чаши, нанося небольшое количество масла или жира кончиками пальцев.

5. Выявление и устранение неполадок в работе оборудования:

Проблема	Возможная причина	Меры устранения
После включения планетарной тестомесильной машины вал не вращается	Ослаблены электрические соединения.	Проверьте электрическую цепь, подтяните ослабленные электрические соединения.
Утечка масла.	Износились сальники.	Замените сальники.
Слишком тугая ручка поднятия чаши.	Направляющие пазы подверглись воздействию коррозии.	Очистите и смажьте маслом направляющие пазы.
	Ходовой винт, коническая шестерня и вал рукоятки и пр. не смазаны.	Смажьте детали маслом.
Слишком большое повышение температуры двигателя при невысокой скорости.	Недостаточное напряжение.	Проверьте напряжение источника питания.
	Перегрузка.	Снизьте нагрузку.
	Выбрана слишком высокая рабочая скорость или установлена неподходящая насадка.	Выберите подходящую скорость и установите подходящую насадку.
Сильный шум в редукторе, его температура слишком высокая.	Недостаточная смазка.	Добавьте или замените масло.
Насадка стучит о чашу.	Деформирована насадка или чаша.	Отремонтируйте или замените деформированную деталь.