



ПАСПОРТ

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР IMPASTATRICE





Особое внимание просим уделить на рабочие аспекты оборудования, безопасность в использовании.

Каждое изменение внесенное в оборудование (добавление различных аксессуаров и т.д.) должно быть согласовано с производителем.



ВНИМАНИЕ:

Данная инструкция должна быть сохранена в течении всего периода использования оборудования. Инструкция должна быть использована каждый раз при эксплуатации оборудования или замене запасных частей.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

Типографические знаки:

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие обозначения:

	Символ	Значение
Предупреждение		Просим обратить внимание на данный аспект, чтобы предотвратить поломку или некорректное использование оборудования
Запрет		Запрещает те или иные действия
Обязанность		Обязательство в исполнение чего-либо
Техническое обслуживание		Обслуживание техническими

		специалистами
Электрика	⚡	Обслуживание электриками
Оператор	♀	Обслуживание квалифицированным оператором

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Планетарный миксер серии IMPASTATRICE – это миксер в котором вращение месильного органа происходит как вокруг своей оси так и вокруг дежи.

Каждая модель миксера имеет регулятор скоростей (три передачи), которая может быть установлена в зависимости от типа теста.

Возможные модели планетарных миксеров:

Модель	Объем (л)
7л	7
10л	10
20л	20
30л	30
40л	40
60л	60
80л	80

Оборудование изготовлено из чугуна, дежа выполнена из нержавеющей стали.

Стандартный набор зап.частей:

- Дежа
- Лопатка для замешивания теста
- Крюк для замешивания всех видов теста
- Венчик



7л

10л и 20л

30л и 40л

60л и 80л

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напряжение, В	Мощность, Вт	Габариты, мм	Вес, кг	Объем дежи	Производительность Обор/мин
7л	220	280	40*22*43	20	7	75-660
10л	220	250	44*42*68	60	10	3 режима скорости: -40 -100 -156
20л	220	380	54*48*83	90	20	3 режима скорости: - 40 -80 -156
30л	220	750	65*52*101	160	30	
40л	220	940	65*57*106	180	40	
60л	380	1500	85*70*132	350	60	
80л	380	3000	81*96*156	470	80	



Основные правила

К работе допускать только обученный персонал.



Запрещено одевать браслеты, часы, кольца и другие предметы, мешающие работе.



- Рабочее место должно быть свободно от посторонних предметов, которые могут быть причиной поломки оборудования.



Во время технического обслуживания, отключите оборудование от электросети.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

Планетарный миксер это специфическое оборудование, которое используется только по ее прямому назначению, в случае неправильного использования, может выйти из строя.

В частности:

- Не ложить в дежу в инородные предметы, которые могут привезти к поломке оборудования.



- Если в течении долго периода оборудование не эксплуатировалось, следует перед его запуском тщательно проверить его.

Оборудование может эксплуатироваться при следующих условиях:

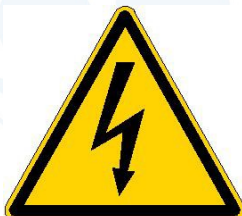
Температура мин.+1°C, макс.+40°C



- Оборудование может эксплуатироваться только в закрытом помещении.

- Оборудование может использоваться только квалифицированными профессионалами.

- **Ярлыки по безопасности**
- Во избежание ранения или поломки оборудования, просим обратить внимание на следующие обозначения:



- **Напряжение**
- Следует наклеить на электро систему.



- **Не снимайте защитный кожух**



- **Идет рабочий процесс**



ТРАНСПОРТИРОВКА И УСТАНОВКА



Оборудование пригодно для перевозки.

Перед установкой оборудования необходимо проверить правильность подключения к электросети.

Перед тем как устанавливать оборудование, проверьте следующее:

- Поверхность для установки оборудования должна быть ровная, без шероховатостей.
- Правильное освещение.
- Вся должно соответствовать техническим характеристикам оборудования.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ (10л,20л,30л,40л,60л,80л)

1. Перед тем как подключить оборудование, проверьте соответствуют ли параметры помещения техническим характеристикам миксера.
2. Установите дежу. Опустите ее, установите лопатку, венчик или крюк. В дежу всыпьте муку и все необходимые ингредиенты, установите дежу в исходное положение, закройте защиту и включите машину нажатием кнопки. Лопатка используется для замеса песочного теста, крюк для замешивания всех видов теста, а венчик для бэзе, крема и т.д.
3. Скорость 1 является самой медленной скоростью, пригодна для смешивания вязких масс. Для переключения на другую скорость необходимо выключить аппарат и только потом переключить.
4. При использовании крюка, следует устанавливать скорость 1, т.к. при использовании другой скорости будет наблюдаться сильная вибрация.

Включение

Чтобы включить оборудование, поставьте переключатель на позицию 1.

Выключение

Чтобы выключить оборудование переставьте переключатель с позиции 1 на 0.



Все технические работы, ремонт, чистка должны производиться при выключенном оборудовании.

Перед тем как приступить к техническим работам, советуем ознакомиться со следующей инструкцией:

1. Все технические и ремонтные работы должны производиться квалифицированным персоналом.
2. В случае, если некоторые запасные части оборудования вышли из строя, их следует заменить запчастями с соответствующими характеристиками.
3. Поддерживайте рабочую и окружающую зоны в чистоте.

АГРО
РЕСУРС