

# **Миксер планетарный ROAL BAKERY типа В**



**ПАСПОРТ  
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

## 1. ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с конструкцией миксера планетарного электрического типа В (модели В40В, В60В, В80В), правилами его эксплуатации и технического обслуживания.

К обслуживанию и эксплуатации миксера допускается только специально обученный персонал.

## 2. НАЗНАЧЕНИЕ

Миксер планетарный предназначен для замеса жидкого теста, кремов, начинок и прочих жидких или мягких смесей, готовых или на промежуточной стадии обработки, на предприятиях общественного питания, предприятиях кондитерской, хлебопекарной, пищевой, медицинской и химической промышленности.

Месильный орган работает по принципу планетарного движения для интенсивного перемешивания. Пользователь может подобрать подходящую скорость для получения желаемого эффекта.

Все части миксера, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали и алюминиевого сплава. Поверхность данных частей имеет специальную обработку в соответствии с гигиеническими стандартами.

## 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

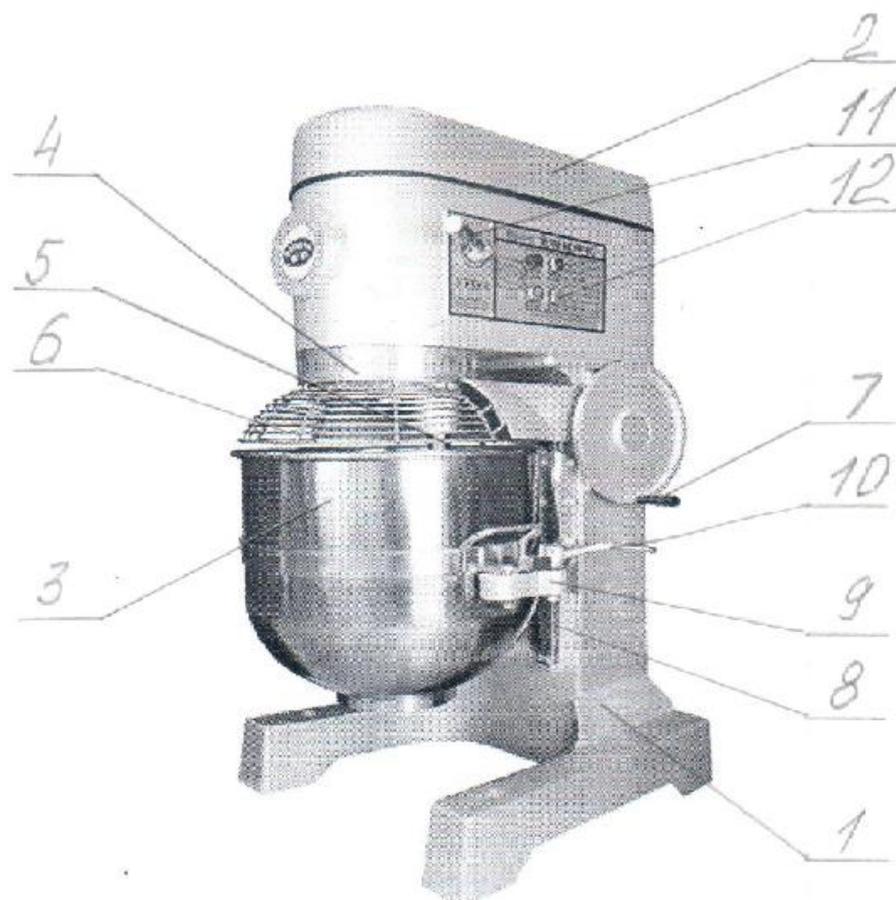
Модель	В40В	В60В	В80В
Номинальное напряжение, В	220/380	380	380
Род тока	1N/PE	3N/PE	3N/PE
Частота тока, Гц	50	50	50
Мощность, кВт	2,0	3,0	4,0
Объем дежи, л	40	60	80
Скорость I, об/мин	65	74	74
Скорость II, об/мин	102	141	141
Скорость III, об/мин	296	277	277
Габаритные размеры, мм	680x531x1016	610x650x1350	610x650x1350
Масса, кг	145	385	415

## 4. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Количество
Миксер	1
Насадка «крюк»	1
Насадка «венчик»	1
Насадка «лопатка»	1
Тележка для съема и перемещения дежи	1
Руководство по эксплуатации	1

## 5. УСТРОЙСТВО МИКСЕРА



1. Станина
2. Крышка корпуса
3. Дежа
4. Головка планетарного механизма
5. Сменная насадка месильного органа
6. Откидная защитная решетка
7. Колесо подъема дежи
8. Направляющие подъема дежи
9. Кронштейн дежи
10. Зажим фиксатора дежи
11. Переключатель скорости
12. Кнопка выключения

Миксер состоит из станины 1, в консольной части которой размещен планетарный механизм привода вращения головки 4. К шпинделю головки крепится сменная насадка для замеса 5, рабочая часть которой размещается внутри дежи 3 и выбирается в зависимости от перемешиваемых продуктов. При работе зона перемешивания над дежой ограничена откидной защитной решеткой 6. Подъем и опускание дежи осуществляется на кронштейне 9 подъемного механизма, перемещающегося в вертикальном направлении по направляющим 8 при помощи колеса 7 подъема/опускания дежи. В процессе работы миксера дежа фиксируется на кронштейне 9 с помощью зажимов 10 фиксатора дежи. Сверху станины расположены крышка корпуса 2. Скорость переключается переключателем 11. Включение выключение производится кнопкой 12.

## **6. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ**

Распаковку, установку и подключение миксера должны производить специалисты по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. После хранения миксера в холодном помещении или после транспортировки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать его в условиях комнатной температуры не менее 6-ти часов.

Миксер должен быть установлен на твердую сухую горизонтальную поверхность, к нему должен быть обеспечен свободный доступ. Вода и источники тепла должны находиться на безопасном расстоянии. Необходимо обеспечить хорошую вентиляцию и освещение.

Распакуйте миксер, произведите внешний осмотр и проверьте комплектность в соответствии с таблицей 2.

Установите миксер на отведенное место. Опустите дежу и извлеките из нее сменные насадки.

Перед подключением миксера проверьте соответствие параметров электросети по номинальному напряжению и току аналогичным параметрам на заводской табличке с техническими данными.

Убедитесь, что дежа вращается в указанном направлении. Если дежа вращается в неверном направлении, отключите подачу электроэнергии и поменяйте полюсы.

***Вращение дежи в неверном направлении приведет к поломке миксера!***

Сдача в эксплуатацию миксера после окончания монтажа оформляется актом по установленной форме, который подписывается представителем обслуживающей организации и представителем администрации организации, эксплуатирующей миксер.

## **7. ПОРЯДОК РАБОТЫ**

- Поверните колесо подъема, чтобы опустить кронштейн дежи. Установите дежу и поверните затвор для фиксации дежи.
  - Установите необходимую насадку для замеса и зафиксируйте ее.
  - Поворотом колеса поднимите дежу в рабочее положение.
  - Опустите вниз до упора защитную решетку.
  - Выберите необходимую скорость при помощи ручки переключения скоростей.
- Включите миксер.

Насадка «Венчик» используется для взбивания яиц, масла и других жидких продуктов.

Насадка «Лопатка» используется для смешивания сыпучих, пастообразных или рубленых продуктов на средней скорости.

Насадка «Крюк» используется для замешивания жидкого теста или других липких продуктов на низкой скорости.

### **ВАЖНО:**

*Перед сменой частоты вращения месильного органа миксер необходимо отключить!  
Продукты, загружаемые в дежу, должны быть достаточно мягкими, чтобы осуществлять процесс замеса и беспрепятственную работу сменной насадки. Ни в коем случае нельзя загружать куски замороженного масла! Его необходимо размягчить при комнатной температуре и разделить на небольшие части.*

*Тесто следует замешивать только на малой скорости.*

*Категорически запрещено использовать миксер без опущенной защитной решетки и опускать руки и предметы в дежу во время работы миксера!*

## **8. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

1. Регулярно смазывайте направляющие для предупреждения коррозии и плавного подъема дежи.

2. Коробка трансмиссии заполняется маслом на заводе-изготовителе. Как правило, оригинального масла хватает на полгода. Каждые полгода требуется долив смазочного масла. Чтобы долить масло, необходимо снять крышку.

3. При обнаружении протечки масла следует заменить изоляционную прокладку.

4. Следите за тем, чтобы дежа и насадка не соприкасались, особенно после того, как миксер был разобран и собран снова.

5. Дементаж и сборку перемешивающего узла необходимо производить аккуратно.

6. Своевременно мойте дежу и насадки.

### **ВНИМАНИЕ!**

- При мойке устройства всегда отключайте питание.
- Никогда не мойте миксер струей воды под напором.
- Следите за надлежащим техническим состоянием.

## **9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

Условия и срок гарантии на данное оборудование устанавливается в соответствии с гарантийным талоном, выдаваемым ООО «Торговый дом Пищевые технологии». Гарантируется долговечная и надежная работа оборудования при соблюдении правил эксплуатации и при своевременном техническом обслуживании.