



Планетарный миксер

МОДЕЛЬ: В5/В7/В10

ПАСПОРТ

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ**



Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX.

Прежде чем приступить к работе с тестомесильной машиной, обязательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Сохраняйте инструкцию для дальнейшего использования.

Назначение

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания для приготовления кремов, теста, за исключением крутого. Миксер VALEX B5/B7/B10 соответствует требованиям, применяемым к охране окружающей среды и энергосбережению. У нашего миксера есть переменная высокоуровневая скорость, чтобы достигать лучшего результата при смешивании. Вы можете варьировать от 0 до 1000 вращений в минуту. Миксер использует двигатель постоянного электромагнита. Дежа (чаша) миксера сделана из нержавеющей стали, съемная, что позволяет легко ее мыть.



a: Основание b: Дежа c: Венчик d: Соединитель e: Откидывающаяся часть
g: кнопка скорости i: крюк j: Лопатка k: защита

Описание

1. Целостная структура привода с планетарной передачей.
2. Постоянный электрический момент, плавное регулирование.
3. Функция блокировки с индикаторной лампой.
4. Функция поднятия фиксатора рабочей головки.
5. Электромеханическая защита от максимального тока. Высокая мощность, низкий уровень шума, высокая производительность.

Установка оборудования

1. Это оборудование устанавливается на горизонтальную и устойчивую поверхность - стол - высотой от 650 мм до 750 мм. Для обеспечения правильной и безопасной работы машины она должна быть установлена таким образом, чтобы от переднего и заднего края стола оставалось свободное пространство не менее 160 мм, и не менее 320 мм по бокам.

2. Параметры электросети: 220В/50Гц,

3. Оборудование должно быть заземлено.

4. Не погружайте тестомесильную машину в воду или другую жидкость или любую влагосодержащую среду.

Не касайтесь влажными руками включенного оборудования.

6. Всегда отключайте оборудование от электросети перед проведением работ по установке, демонтажу и техническому обслуживанию оборудования.

Не касайтесь подвижных деталей оборудования во избежание травмирования.

Не оставляйте оборудование без присмотра, если поблизости есть дети.

Помните: бережное обращение с оборудованием, продлевает срок его службы!

Скорость перемешивания регулируется плавно.



Технические параметры

	B5	B7	B10
Объем чаши, л.	5L	7L	10L
Взбиваемый продукт	500g	750g	1200g
Вес миксера, кг.	13kg	13.3kg	15kg
Вес в упаковке, кг	14kg	14.5kg	16.3kg
Габаритные размеры, мм	380*240*375	380*240*405	380*240*445
Номинальная потребляемая мощность, Вт	500		
Напряжение, В	220+/-5%		
Номинальная частота, Гц	50		
Частота вращения вала планетарного привода	оборот 0~302 Об./мин. вращение 0~1000 Об./мин.		
Окружающие условия	В помещении		

Комплектация

1. Миксер
2. Дежа (чаша)
3. Паспорт
4. Венчик, крюк, лопатка (опционально)



Гарантийный талон

Модель _____ зав.№ _____

Дата продажи _____ Фирма - продавец _____

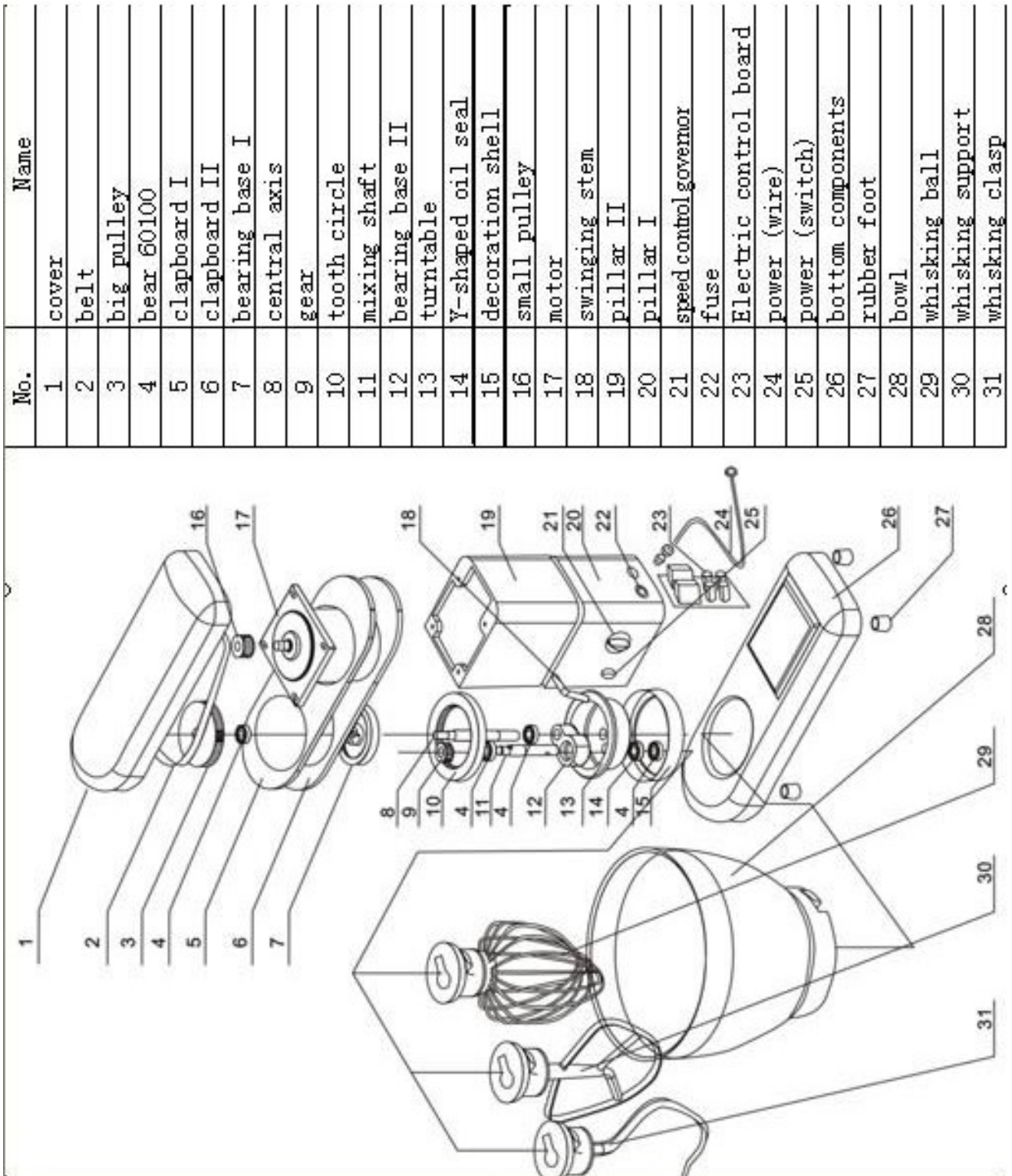
Гарантия 6 мес. Не подлежат гарантийному ремонту/замене лампы.

Гарантия теряется при наличии механических повреждений на корпусе.

Подпись покупателя _____

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.

Взрыв-схема



No.	Name
1	cover
2	belt
3	big pulley
4	bear 60100
5	clapboard I
6	clapboard II
7	bearing base I
8	central axis
9	gear
10	tooth circle
11	mixing shaft
12	bearing base II
13	turntable
14	Y-shaped oil seal
15	decoration shell
16	small pulley
17	motor
18	swinging stem
19	pillar II
20	pillar I
21	speed control governor
22	fuse
23	Electric control board
24	power (wire)
25	power (switch)
26	bottom components
27	rubber foot
28	bowl
29	whisking ball
30	whisking support
31	whisking clasp