

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ



Миксер планетарный
ROAL BAKERY B7E

Внимание

Запрещается вносить какие-либо изменения в данную инструкцию. Производитель оставляет за собой право производить технические изменения оборудования и его частей. Для получения дополнительной информации по оборудованию, обращайтесь к производителю.

Меры безопасности

- 1 . Следуйте мерам безопасности, указанным в инструкции, а также в других печатных материалах и этикетках на самом оборудовании.
- 2 . В случае противоречия инструкции по эксплуатации и инструкции по технике безопасности, руководствуйтесь инструкции по технике безопасности. Убедитесь, что вы правильно поняли инструкцию. Если у вас есть вопросы, свяжитесь с нашей компанией или нашим дистрибьютором.
3. Подключайте машину в розетку правильно.
4. Не касайтесь вилки и розетки мокрыми руками или мокрой тканью.
5. Для данной машины подходит только напряжение 220В. Убедитесь, что розетка имеет провод заземления.
6. Запрещается связывать или тянуть за провод кабеля.
7. В случае неисправности кабельного провода обратитесь в нашу компанию или к дистрибьютору для ремонта.
8. Перед использованием проверьте состояние розетки и вилки. Запрещается использовать сломанные или поврежденные вилки.
9. Нельзя чистить оборудование используя воду.
10. Блок питания не должен быть доступен детям.
11. Протирайте пыль и другие налёты на машине.
12. Запрещается производить замену каких-либо частей при работающей машине.
13. Запрещается вставлять вилку в розетку при утечке газа или любых других горючих материалов.
14. Машину необходимо размещать на плоской поверхности.

15. Не двигайте устройство во время его работы.
16. Нельзя разбирать устройство, когда оно находится в рабочем режиме.
17. Нельзя бить или бросать машину.
18. Пожалуйста, отключите машину от сети, при её простое.
19. Если появляется странный шум, специфический запах, перегрев или дым, отключите машину от сети и обратитесь в нашу компанию или к местному дистрибьютору для проведения ремонта.
20. Запрещается использовать сильнокислотные или сильнощелочные моющие средства для очистки перемешивающих инструментов.

Важное примечание

Розетка должна иметь хороший заземляющий провод. Несоответствующий провод заземления или отсутствие провода заземления могут вызвать поражение электрическим током. Заземляющий провод не может быть на газопроводе, водопроводе, разряднике или телефонном кабеле.

Внимание:

Содержание воды в тесте должно быть не менее 40%. Вместимость теста: 1,5 кг муки. 0,5 кг воды. Скорость перемешивания: до 4.

Характеристики

В стационарном миксере ROAL BAKERY B7E используется система постоянного усилия от нуля до максимума и сверхскоростной планетарный механизм передачи.

Все части, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, в соответствии со стандартами безопасности пищевых продуктов.

Данный тип машины основан на принципах планетарного действия. Месильный орган для перемешивания движется в чаше. Машина подходит для перемешивания теста, муки, начинки, взбивания яиц, молока, сливок и т.д.

Чтобы максимально эффективно использовать машину, прочтите инструкции и сохраните ее для дальнейшего пользования.

Основные характеристики

1. Сверхскоростное планетарное движение. Перемешивание завершается в кратчайшие сроки.
2. Весь механический привод, более надежный.
3. Регулировка нулевой и максимальной скорости с постоянной силой;
4. Поднимаемая голова. Перемешивающая головка движется без точки повтора.
5. Это пицца для перемешивания теста, мяса и других более твердых материалов.

ROAL BAKERY B7E



Лопатка



Крюк для теста

1. Головка (крышка)
2. Защитное покрытие
3. Венчик
4. Чаша
5. Кнопка поднятия головки
6. Основной корпус
7. Кнопка скорости
8. Кнопка Закупка/Остано



Руководство по эксплуатации

1. Данная машина использует переменный ток AC220V, 50 Гц. Пожалуйста, используйте национальную стандартную широкую трехголовочную розетку.
 2. Нажмите кнопку подъема головки и поднимите головку машины. Установите венчик для сливок. Инструкция: нанесите венчик для сливок на вал машины, затем совместите желоб с валом штифта и надавите вверх, чтобы закрепить вал штифта в желоб.
 3. Установите чашу из нержавеющей стали. Инструкция: Поставьте чашу на место, а затем поверните налево, пока она не зафиксируется. Поверните направо, чтобы снять чашу.
 4. Положите материалы для смешивания. Опустите головку машины. Когда кнопка подъема головки выскочит, вы можете повернуть ручку скорости на более низкую скорость и запустить машину. Затем вы можете задавать скорость в соответствии с вашими потребностями.
- PS: Устанавливайте машину на ровной поверхности. Не запускайте машину на высокой скорости с пустой чашей.
5. При смешивании сливок или молока, количество продукта не должно превышать половину чаши.
- Объём теста: Менее 2 кг. (Содержание воды 40% и более)

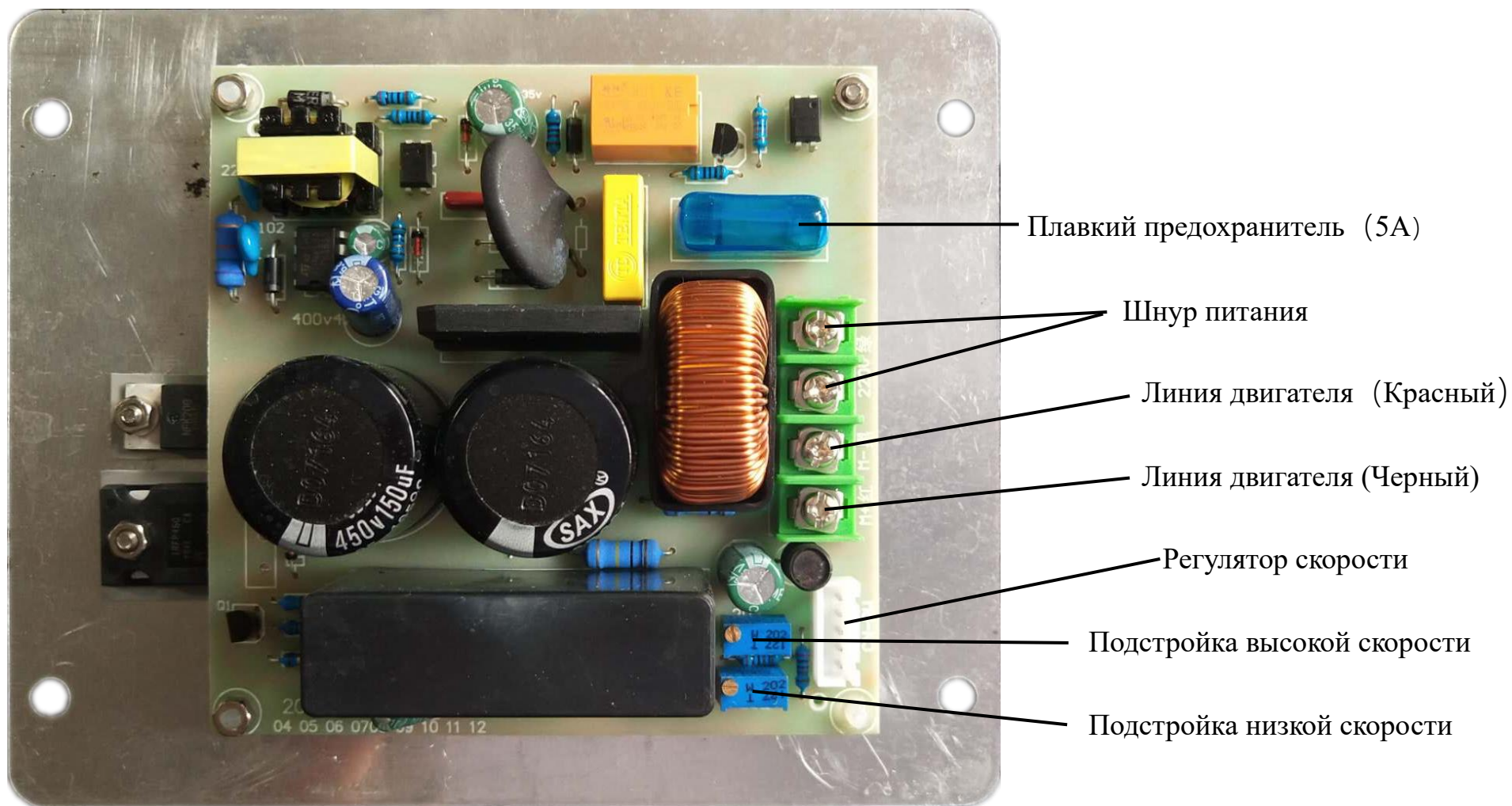
В случае возникновения следующих трудностей, пожалуйста свяжитесь с производителем или местным дистрибьютором.

1. Машина работает слишком быстро или слишком медленно
2. Машина работает только в быстром режиме.

Спецификация

Параметр	Значение
Модель	ROAL BAKERY B7E
Объём чаши (жидкость)	7л
Бисквитное тесто:	0.5-1.5кг (Лопатка)
Крем:	1.2 кг (Венчик)
Дрожжевое тесто:	2 кг (Крюк)
Напряжение	РН 230V-50Гц
Электричество (А)	3.3
Мощность (Вт)	550
Шум Дб	85
Вес нетто (кг)	20
Высокая скорость	
Планетарное вращение об/мин	320
Месильный орган об/мин	960
Низкая скорость	
Планетарное вращение об/мин	40
Месильный орган об/мин	120

Электрическая схема регулировки скорости



Гарантийные обязательства

Условия и срок гарантии на данный тип оборудования устанавливается в соответствии с гарантийным талоном выдаваемым ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

ООО «Торговый дом Пищевые технологии» гарантирует долговечную и надежную работу оборудования при соблюдении правил эксплуатации и своевременного технического обслуживания.

ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

350010 г. Краснодар, Ростовское шоссе, 68/1, а/я 5692

Тел: (861) 228-98-31 www.zavod-pt.ru