

ENIGMA

СМЕСИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА (МИКСЕР) В20-F



Аттестация: Сертификация ISO 9001

СЕ

ПИЩЕВАЯ СМЕСИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА В20-F

1. Описание

Пищевая смесительная установка **В20-F** — это новый тип оборудования для пищевой промышленности, которое мы разработали и изготовили с помощью современных передовых технологий. Установку можно использовать для смешивания муки, смешивания продуктов, взбивания яиц и т. д. Она работает бесперебойно и надежно. Существует несколько ступеней рабочей скорости, которые можно выбрать, чтобы получить наилучший результат в процессе эксплуатации. Детали установки, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали, или их поверхности соответствуют специальным гигиеническим стандартам Китая.

Установка имеет презентабельный вид, проста в эксплуатации и обладает высокой работоспособностью, подходит для приготовления пищи в отелях, ресторанах, на предприятиях пищевой промышленности и в столовых, а также для приготовления продуктов на предприятиях по производству лекарств, химических заводах и т. д.

2. Эксплуатация

2.1 Перед эксплуатацией убедитесь в том, что источник питания соответствует установке, проверьте надежность подключения внешнего заземляющего провода.

2.2 Испытание: Проверьте соответствие вращения установки направлению, указанному маркировкой вращения. Если направление вращения неправильное, поменяйте два из трех проводов под напряжением друг с другом. При испытании установки запрещается устанавливать перемешивающие аппараты, иначе в случае неправильного направления вращения они выпадут и приведут к повреждению деталей установки.

2.3 Изменение скорости: Остановите установку, переведите рукоятку в нужное положение. Можно выбрать три ступени рабочей скорости.

2.4 Смешивание: Выберите соответствующие перемешивающие аппараты и скорость для перемешиваемых продуктов.

а) Для перемешивания муки выбирается перемешивающий аппарат серпантинного типа, который предпочтительнее использовать на низкой скорости. Запрещается перемешивать муку на средней или высокой скорости.

б) Для перемешивания продуктов, пасты и т.д. выбирают перемешивающий аппарат в форме шашечки, рекомендуется использовать его на средней скорости.

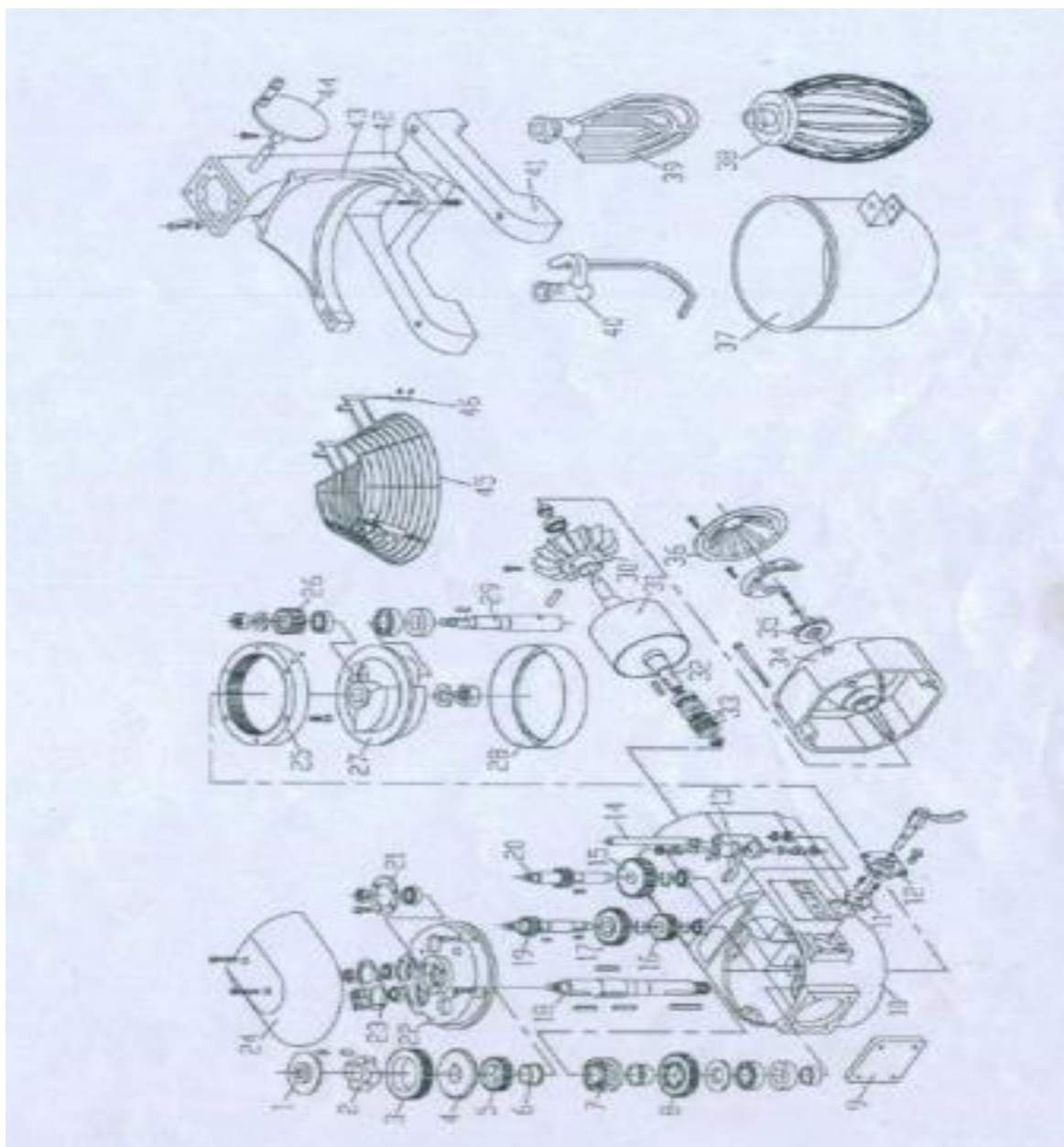
в) Для смешивания сливок, взбивания яиц и т.д. выбирают перемешивающий аппарат в форме бутона, рекомендуется использовать его на высокой скорости.

2.5 Установка оснащается механизмом подъема чана. В процессе смешивания необходимо поднять чан. Необходимо опустить чан после процесса смешивания или для изменения скорости.

3. Техническое обслуживание:

Перед поставкой установки с завода на ее подшипники и приводной механизм наносят высококачественную консистентную смазку, которой хватает примерно на шесть месяцев эксплуатации. Для добавления или замены консистентной смазки необходимо снять только верхнюю крышку и крышку держателя подшипника. Направляющие для механизма подъема чана необходимо периодически смазывать небольшим количеством смазки для свободного перемещения. Каждый раз все детали, контактирующие с продуктами, должны тщательно очищаться для обеспечения гигиены до и после эксплуатации.

4. Иллюстрированный пример установки



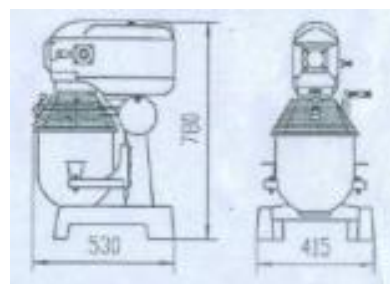
ПИЩЕВАЯ СМЕСИТЕЛЬНАЯ УСТАНОВКА В20-F

5. Перечень деталей

№ п/п	Деталь №	Название детали	К-во	№ п/п	Деталь №	Название детали	К-во
1	B20F-39	Крышка фланца	1	24	B20F-18	Верхняя крышка	1
2	B20F-37	Основание муфты сцепления	1	25	B20F-57	Внутренняя передача z=67	1
3	B20F-42	Передача z = 37	1	26	B20F-50	Передача z = 20	1
4	B20F-36	Угловая передача z = 47	1	27	B20F-52	Основание толкателя	1
5	B20F-45	Соединительная передача z=30	1	28	B20F-26	Масляный поддон	1
6	B20F-43	Подшипниковая втулка	2	29	B20F-51	Смесительный вал	1
7	B20F-56	Соединитель	1	30	B20F-15-6	Вентилятор	1
8	B20F-55	Соединительная передача z = 39	1	31	B20F-15-7-1	Статор двигателя	1
9	B20F-48	Крышка	1	32	B20F-15-9-1	Вал двигателя	1
10	B20F-14	Корпус	1	33	B20F-29	Резьбовой стержень	1
11	B20F-62	Эксцентриковая втулка	1	34	B20F-17	Задняя крышка	1
12	B20F-65	Основание механизма переключения передачи	1	35	B20F-15-4-2	Центробежный выключатель	1
13	B20F-61	Вилка	1	36	B20F-16	Крышка	1
14	B20F-66	Направляющий стержень	1	37	B20F-23	Чаша	1
15	B20F-28	Червячное колесо z = 29	1	38	B20F-20	Проволочный венчик	1
16	B20F-77	Передача z = 24	1	39	B20F-21	Лопатка для взбивания	1
17	B20F-30	Передача z = 33	1	40	B20F-22	Венчик для перемешивания теста	1
18	B20F-38	Промежуточный вал	1	41	B20F-03	Основание	1
19	B20F-34	Передаточный вал	1	42	B20F-06	Подставка	1
20	B20F-31	Передача z= 15	1	43	B20F-04	Опора чаши	1
21	B20F-40	Прижимная пластина	1	44		Маховичок	1
22	B20F-32	Опора подшипника	1	45		Защитная крышка	1
23	B20F-33	Крышка подшипника	1	46	B20F-01	Опора	2

6. Технические спецификации

Напряжение	110/120/220/230/240 В
Фаза	~
Мощность	1080 Вт
Цикл	50-60 Гц
Объем чаши	20 литров
Масса	98 кг





По вопросам гарантии, монтажа, ремонта и
технического обслуживания данного оборудования
обращайтесь в ООО «СЦ Трапеца», 125167 г. Москва
ул. Красноармейская, дом 11, корпус 2
т. 8-495-956-3663
sc@trapeza.ru.

Уважаемые пользователи!

Никакой список предупреждений и предостережений в Инструкции не может
быть идеально полным. В случае возникновения ситуаций, не охваченных в
приложенной тех. документации, оператор должен применять здравый смысл
и работать с этим оборудованием безопасным образом.