



Мясорубка промышленная

серии SL

Производство Китай

Руководство по эксплуатации

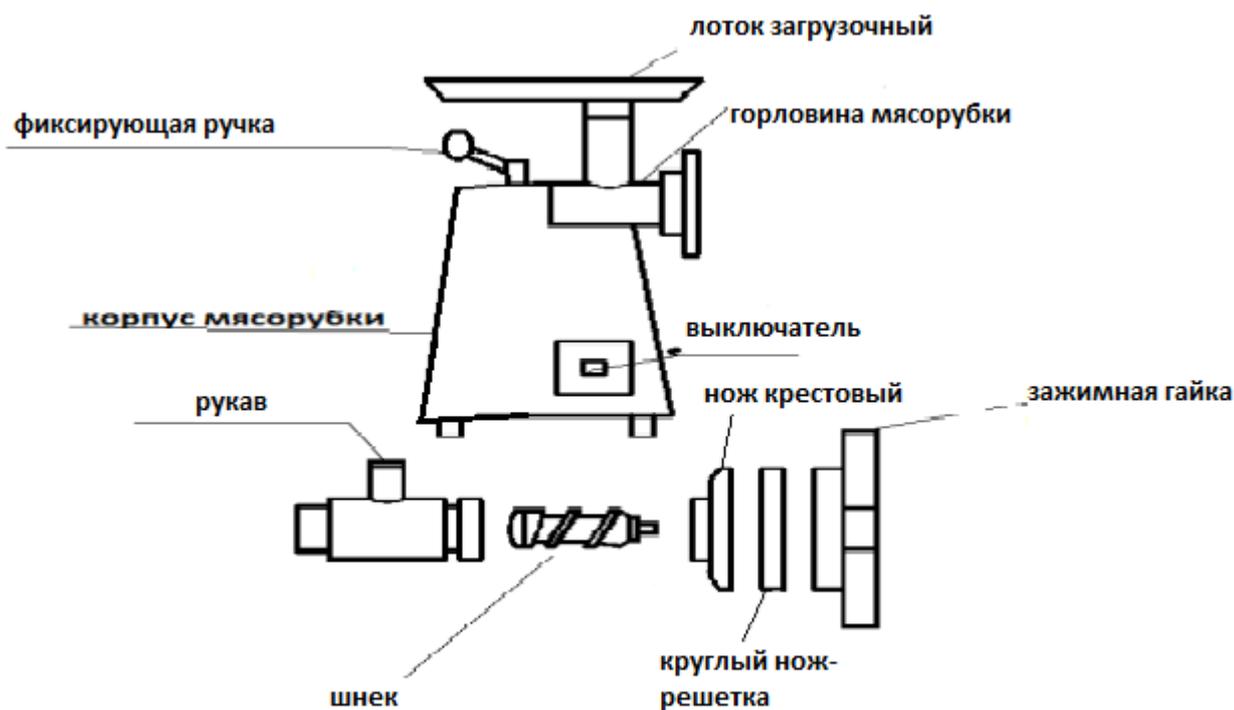


Мясорубка промышленная, серий SL используется на предприятиях общественного питания. Мясорубка сделана из нержавеющей стали, алюминиевого сплава. Горловина, шнек и бункер приема мяса изготовлены из алюминия, корпус и загрузочный бункер из нержавеющей стали. Главные преимущества этой серии мясорубок: безопасность и длительность использования, простота в эксплуатации, легкость мытья и гигиены, высокая производительность.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|--|--------------|
| МОДЕЛЬ | SL-12 |
| ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ | 120 КГ/Ч |
| МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ | 0.65 КВТ |
| НАПРЯЖЕНИЕ | 220В |
| НОМИНАЛЬНАЯ ЧАСТОТА | 50 ГЦ |
| СКОРОСТЬ ШНЕКА | 170 ОБ/МИН. |
| УРОВЕНЬ ВОДОНЕПРОНИЦАЕМОЙ ЗАЩИТЫ | IPX1 |
| ВЕС | 19 КГ |
| РАЗМЕР ИЗДЕЛИЯ БЕЗ УПАКОВКИ (ДХШХВ) ММ | 385x220x430 |
| РАЗМЕР ИЗДЕЛИЯ В УПАКОВКЕ (ДХШХВ) ММ | 420x325x435 |

Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм



В комплектацию входит: круглый нож- решетка с диаметром отверстий 6мм, и 8мм, нож крестовый.

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед первым использованием. Очистите машину от смазочного масла перед использованием.

2. Мясо для резки должно быть без кожи и костей, порубите его на части, чтобы помещалось в загрузное отверстие, затем протолкните его в горловину мясорубки. Не проталкивайте мясо руками. - **Это опасно!**
3. Перед чисткой отключите мясорубку от источника питания, и вытащите кабель из розетки.
4. В процессе мытья избегайте попадания воды в двигатель, во избежание влаги в двигателе. Открутите зажимную гайку, чтобы вытащить дисковый нож-решетку, крестовой нож, рукав мясорубки, затем открутите запорный винт, чтобы вытащить горловину мясорубки. Возьмите подходящее моющее средство и кипяченую воду, чтобы очистить от смазочного масла и вытрите части машины. После чистки, соберите части в том же порядке. Будьте внимательны, чтобы не закрутить гайку слишком туго, или слишком слабо. Это может помешать работе машины.

Внимание: сильная затяжка гайки может привести к перегреву двигателя, комплекта ножа с сеткой (изменение цвета и уменьшения стойкости к стиранию металла) и выхода из строя мясорубки. Данная поломка не будет считаться гарантией.

5. Перед использованием необходимо заземлить машину! Будьте внимательны, чтобы не обжечься о прибор.
6. Если измельченное мясо выходит не плавно или в форме пасты, причины могут быть следующими:
7. а) Маховик ручной подачи перетянут, поэтому ножи мясорубки не взаимодействует должным образом с выходной пластиной с отверстиями. Выполните регулировку.
8. б) Выходная пластина с отверстиями забита. Прочистите ее.
9. в) Ножи затупились. Наточите или замените их.

Категорически запрещается подача напряжения и эксплуатация мясорубки без подключения заземления.

Дополнительные сведения о товаре

Изготовитель: Guangzhou Royal Syt. Trading Co, LTD, Китай

Продавец: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

Юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 14

Фактический адрес: 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1

Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

| Город | Адрес | Телефон, электр. почта |
|--------------------|-----------------------------|--|
| г. Краснодар | ул. Ростовское шоссе, 68/1 | тел. +7 (988) 594-86-06 service@zavod-pt.ru |
| г. Симферополь | ул. Героев Сталинграда, 8/3 | тел. (978)747-7285 krim@zavod-pt.ru |
| г. Нижний Новгород | ул. Ванеева, д.3 | тел. +7 (831) 424-20-15, nn@zavod-pt.ru |
| г. Воронеж | ул. Электросигнальная, 24 | тел. +7 (473) 232-36-06 vobs@zavod-pt.ru |

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу:

ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, т./ф.: (861)

228-98-31, (861)241-17-00