

Планетарный миксер для смешивания продуктов B10S, B20S, B30S, B40S

Планетарные миксеры линейки В - это достижение последних лет, необходимое для замеса муки, порошкообразных продуктов и жидкостей.

Пользователь может выбрать любую удобную скорость и необходимые лопасти или несколько лопастей для наилучшего эффекта. Надёжная и плавная работа миксера, а также безопасные для применения на кухне материалы (нержавеющая сталь и алюминиевый сплав с особой обработкой поверхности ) соответствуют стандартам безопасности и гигиены.

Миксер подходит для применения в отелях, ресторанах, на небольших пищевых производствах, а также в медицинской и химической промышленности благодаря удачной конструкции, удобству в эксплуатации и высокой производительности.

#### TECHNICAL PARAMETER

| Модель                                    | <b>B10S</b> | <b>B15S</b> | <b>B20S</b> | <b>B30S</b> | <b>B40S</b>        |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|
| Напряжение                                | 220В/50Гц   | 220В/50Гц   | 220В/50Гц   | 220В/50Гц   | 220В/380В/<br>50Гц |
| Мощность                                  | 0.72кВт     | 0.50 кВт    | 1.0 кВт     | 1.1 кВт     | 2 кВт              |
| Вместимость                               | 10л         | 15л         | 20л         | 30л         | 40л                |
| Скорость вращения планетарного привода I  | 110г/мин    | 110г/мин    | 110г/мин    | 80г/мин     | 80г/мин            |
| Скорость вращения планетарного привода II | 178г/ мин   | 178г/ мин   | 200г/ мин   | 163г/ мин   | 160г/ мин          |
| Скорость вращения планетарного            | 139г/ мин   | 355г/ мин   | 420г/ мин   | 310г/ мин   | 310г/ мин          |

|                                |                   |                   |                   |                   |                    |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| привода III                    |                   |                   |                   |                   |                    |
| Максимальная загрузка          | 5кг/замес         | 6кг/замес         | 7 кг/замес        | 10 кг/замес       | 12 кг/замес        |
| Габариты (длина*ширина*высота) | 450*366*60<br>6мм | 474*372*67<br>6мм | 520*420*76<br>0мм | 545*440*88<br>2мм | 620*630*10<br>11мм |
| Общий вес                      | 56кг              | 65кг              | 82кг              | 148кг             | 150кг              |

### Использование и ремонт

1. Напряжение в сети электропитания должно соответствовать рабочему напряжению прибора, сетевой шнур должен быть правильно подсоединен.
2. При первом запуске не устанавливайте лопатку месителя, т.к. при неправильной установке (против направления вращения) детали могут быть повреждены.
3. Удостоверьтесь, что направление вращения соответствует указанному.
4. Если вы хотите сменить скорость, сначала остановите работу оборудования (воспользуйтесь переключателем или поверните планетарный привод вручную)
5. Для замены мешалки следует поднять головку, установить мешалку в корпус и затем опустить головку к чаше.
6. Снимите передний кожух и нанесите на детали смазку (заводская смазка обычно сохраняется в течение полугода).
7. Нанесите смазку на подъемный механизм, чтобы сохранить лёгкость подъема и опускания головки.
8. Муку замешивайте только на низкой скорости.
9. Не опускайте руки в чашу работающего миксера.
10. Компания-производитель сохраняет за собой право технического усовершенствования оборудования.

**ATTENTION: Внимание: выключайте прибор из сети перед чисткой и ремонтом!**