



**HURAKAN**

# ПАСПОРТ

**СПРАЛЬНА ТІСТОМІСИЛЬНА МАШИНА**

**МОДЕЛІ: НKN-M20SN2V, НKN-M30SN2V**



**EAC**

## **ОСНОВНІ ОСОБЛИВОСТІ**

Дані спіральні тістомісильні машини - це тістомісильне обладнання нового типу, в якому одночасно працюють насадка для замішування тіста та діжа. Завдяки цьому підвищується швидкість перемішування та значно зростає ефективність.

Спіральні тістомісильні машини, оснащені захисним екраном, є досить простими в управлінні і при цьому безпечними в роботі.

## **ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

<b>Модель</b>	<b><i>HKN-M20SN</i></b>	<b><i>HKN-M30SN</i></b>	<b><i>HKN-M40SN</i></b>	<b><i>HKN-M50SN</i></b>	<b><i>HKN-M60SN</i></b>
Напруга, В	~220				
Потужність, кВт	1,5	1,5	3	3	3
Об'єм діжі, л	21	35	40	54	64
Макс. маса, що перемішується, кг	10	13	16	20	25
Швидкість обертання гака, об/хв	170				
Швидкість обертання діжі, об/хв	17				
Габарити, мм	730x390x900	750x435x900	840x480x1000	880x520x1000	880x520x1000
Маса, кг	90	100	155	170	180

<b>Модель</b>	<b><i>HKN-M20SN2V</i></b>	<b><i>HKN-M30SN2V</i></b>	<b><i>HKN-M40SN2V</i></b>	<b><i>HKN-M50SN2V</i></b>	<b><i>HKN-M60SN2V</i></b>
Напруга, В	~220				
Потужність, кВт	1,5	1,5	3	3	3
Об'єм діжі, л	21	35	40	54	64
Макс. маса, що перемішується, кг	10	13	16	20	25
Швидкість обертання гака, об/хв	150/200				
Швидкість обертання діжі, об/хв	15/20				
Габарити, мм	730x390x900	750x435x900	840x480x1000	880x520x1000	880x520x1000
маса, кг	90	100	155	170	180

## **ПРИМІТКИ З РОБОТИ ОБЛАДНАННЯ**

1. Встановіть обладнання на суху горизонтальну поверхню (або підставку), зафіксуйте його.
2. Перш ніж приєднати спіральну тістомісильну машину до мережі, переконайтеся, що напруга та частота вашої електромережі відповідають характеристикам, зазначеним на маркуванні вашого приладу, переконайтеся, що зовнішній провід заземлення надійно підключений.
3. Переконайтеся, що маса тесту, що замішується, не більш допустимою.
4. Перед увімкненням спіральної тістомісильної машини переконайтеся, що опущений захисний екран.
5. Не поміщайте руки або важкі предмети в діжу, що працює.
6. Не тримайте та не натягуйте вручну ремені та ланцюги.

## **ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

1. Не допускайте тривалої безперервної роботи спіральної тістомісильної машини.
2. Для дотримання санітарних норм щоразу після використання спіральної тістомісильної машини не забувайте проводити її очищення.
3. Трансмсія оснащена спеціальним мастилом, якого буде достатньо для шести місяців експлуатації приладу. Щоб додати або замінити мастило, необхідно зняти верхню кришку спіральної тістомісильної машини.

**Примітка:** перед проведенням технічного обслуговування обладнання необхідно вимкнути його від джерела живлення.

## **ВИЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК У РОБОТІ**

### **ОБЛАДНАННЯ**

Несправність	Можлива причина	Заходи усунення
Після включення спіральної тістомісильної машини, вал не обертається.	Ослаблені електричні з'єднання.	Перевірте електричний ланцюг, підтягніть ослаблені електричні з'єднання.
Вібрація під час роботи	Ослаблені анкерні болти.	Затягніть болти.
Занадто велике підвищення температури двигуна за невисокої швидкості.	Недостатня напруга.	Перевірте напругу джерела живлення.
	Перевантаження.	Зменшіть навантаження.
Сильний шум у трансмісії.	Недостатнє мастило.	Додати або замінити масло.

	Ослаблені ланцюги.	Затягніть ланцюги.
Насадка стукає по чаші.	Деформована насадка чи чаша.	Відремонтуйте або замініть деформовану деталь.

**Увага:** забороняється занурювати обладнання у воду чи мити його проточною водою.

