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

Планетарные миксеры линейки B - 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.

Технические характеристики

Модель	**B10S**	**B15S**	**B20S**	**B30S**
Напряжение	220В/50Гц	220В/50Гц	220В/50Гц	220В/50Гц
Мощность	0.37кВт	0.37 кВт	1.1 кВт	1.5 кВт
Вместимость	10л	15л	20л	30л
Скорость вращения планетарного привода I	90 об/мин	90 об/мин	105 об/мин	125 об/мин
Скорость вращения планетарного привода II	160 об/мин	160 об/мин	180 об/мин	204 об/мин
Скорость вращения планетарного привода III	300 об/мин	300 об/мин	425 об/мин	483 об/мин
Максимальная загрузка	1кг/замес	1,5кг/замес	3,5 - 6 кг/замес	3-6 кг/замес
Габариты (длина*ширина* высота)	440*360*650 мм	456*360*650 мм	513*405*762 мм	560*600*820 мм
Общий вес	50кг	52кг	65кг	77кг

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.

Внимание: выключайте прибор из сети перед чисткой и ремонтом!