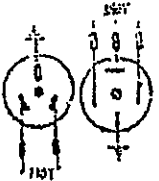
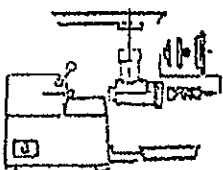









Эксплуатация и техническое обслуживание мясорубок Gastronix

<p>1.</p> 	<p>Перед началом эксплуатации удостоверьтесь в том, что характеристики электропитания в месте установки аппарата соответствуют его паспортным данным и что сам аппарат надежно подключён к внешней системе заземления.</p>
<p>2.</p> 	<p>Снимите головку с аппарата, промойте снятые детали чистой водой, затем верните их на место, как показано на иллюстрации.</p>
<p>3.</p> 	<p>Перед началом работы вначале поверните против часовой стрелки фиксирующую рукоятку и затяните переднее кольцо, не прикладывая к нему больших усилий.</p>
<p>4.</p> 	<p>С мяса удалите шкуру и кости, порежьте его на достаточно мелкие куски.</p>
<p>5.</p> 	<p>В рабочую камеру мясорубки мясо проталкивайте имеющимся в комплекте пестиком, иные предметы не используйте!</p>
<p>6.</p> 	<p>Снимайте головку и промывайте её чистой водой сразу же после каждого применения во избежание размножения болезнетворных бактерий.</p>

<p>7.</p>   	<p>При возникновении трудностей с выдачей готовой продукции или же если мясо выдаётся в виде пастообразной массы, следует обратить внимание на:</p> <p>(а) Переднее кольцо слишком сильно затянуто: ножи должным образом не взаимодействуют с разгрузочным диском. Откорректируйте затяжку кольца.</p> <p>(b) Отверстия разгрузочного диска забиты мясной массой. Прочистите их.</p> <p>(c) Режущие кромки ножей затупились. Заточите их либо замените сами ножи.</p>
---	---

Замечания по поводу применения однофазного двигателя.

Перед применением удостоверьтесь в том, что характеристики электропитания соответствуют паспортным для электродвигателя. Разность напряжений составляет $\pm 5\%$ от номинального. В случае если напряжение выше 230 в или ниже 201 в, используйте трансформатор либо стабилизатор мощностью на 10% выше требуемой для электродвигателя.

Инструкции по применению трёхфазного двигателя

- (а) При первом включении убедитесь в том, что вал двигателя машины вращается в направлении, указанном стрелкой.
- (b) Перед включением машины снимите с неё переднее кольцо, разгрузочный диск, резак и шнековый питатель. Это необходимо сделать, чтобы предотвратить поломку узлов в случае неправильного вращения вала двигателя.
- (c) Если направление вращения вала двигателя правильное – равно как если оно исправлено на верное – верните на место шнековый питатель, резак, разгрузочный диск и переднее кольцо – именно в таком порядке. Машина готова к эксплуатации.

Инструкции по эксплуатации промышленной мясорубки Gastromix серии MG

Особенности работы с мясорубкой

Выпускаемые нашей компанией мясорубки серии MG сконструированы с учётом достижений передовых мировых технологий и наших креативных концепций. Производство мясорубок этой серии представляет собой реализацию одного из проектов, представленных в программе «Спарк» («Искра»), разработанной в 1991 г. научно-технической Комиссией Гуанчжоу.

Привод машин осуществляется за счёт имеющихся блоков трансмиссии. Аппараты компактны, имеют ровный и надёжный ход, привлекательны по дизайну. Блок рубки мяса, полностью выполненный из нержавеющей стали, отвечает самым строгим

гигиеническим требованиям. Мясорубки можно применять в условиях гостиниц, ресторанов, кухонь, а также в столовых.

Модель	MG-12	MG-22B	MG-32B
Производительность (кг/час)	155	250	320
Частота вращения шнека (об/мин)	190	170	172
Мощность (кВт)	0,75	0,85	1,5
Напряжение (В)	220	220	220
Габариты (мм)	390x225x415	430x190x470	515x232x555
Вес нетто (кг)	23	29	51