



ПАСПОРТ

МЯСОРУБКА

Модель: HKN-22SP, HKN-32SP



Мясорубки приводятся в движение системой встроенных шестерней. Они имеют надежную конструкцию, плавный ход и эстетичный внешний вид. Корпус мясорубки изготавливается из крашеного металла, мясорубочная часть – из нержавеющей стали, и соответствует всем гигиеническим стандартам. Они пригодны для использования в гостиницах, ресторанах, кухнях и столовых.

ТИП	HKН-12SP	HKН-22SP	HKН-32SP
Производительность (кг/ч)	120	250	320
Скорость вращения ножей (об/мин)	190	170	172
Мотор (Вт)	750	850	1500
Напряжение (В)	110/220/380		220/380
Габариты (мм)	390x225x415	410x240x450	530x270x500
Вес (кг)	23	27	51




Инструкция по эксплуатации трехфазного мотора


- а) при первом применении убедитесь, что ножи мясорубки вращаются в направлении, указанном стрелкой;
- б) перед включением мясорубки извлеките из нее фронтальную прижимную гайку, решетку, нож и шнек; избегайте повреждения деталей в результате неправильного вращения; после корректировки направления вращения установите шнек, нож, решетку и прижимную гайку в мясорубку в обратной последовательности; мясорубка готова к эксплуатации.

Эксплуатация и техническое обслуживание

<p>1.</p> 	<p>Перед применением убедитесь, что параметры источника питания соответствуют техническим требованиям по эксплуатации мясорубки, а силовой кабель не поврежден и подключен к сети.</p>
<p>2.</p> 	<p>Извлеките рабочую часть мясорубки, промойте извлеченные детали чистой водой, после чего снова установите их в мясорубку, как показано на рисунке.</p>
<p>3.</p> 	<p>Перед непосредственным применением мясорубки сперва поверните рукоятку переключателя против часовой стрелки и закрутите фронтальную зажимную гайку со средним усилием.</p>

Рекомендации по эксплуатации однофазного электродвигателя:

<p>4.</p> 	<p>Отделите от мяса кожу и извлеките из него кости. Нарежьте мясо на куски меньшего размера.</p>
<p>5.</p> 	<p>Поместите куски мяса в лоток с толкателем. Не используйте другие посторонние предметы, кроме толкателя.</p>
<p>6.</p> 	<p>После использования извлеките из мясорубки рабочую часть и сразу промойте ее холодной водой во избежание скопления бактерий.</p>

 <p>LOOSE TIGHT</p>	<p>Если порубленное мясо не извлекается беспрепятственно или выходит в форме густой массы, то причины этого и способы их устранения могут быть следующими:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) фронтальная зажимная гайка закручена слишком плотно, и таким образом нож не прилегает должным образом к решетке – извлеките и повторно закрутите зажимную гайку; (b) решетка заблокирована – промойте решетку; <p>края ножей затупились – заточите или замените ножи.</p>
---	---

Перед применением убедитесь, что параметры источника питания соответствуют техническим требованиям электродвигателя. Разность напряжений составляет $\pm 5\%$ от номинального. Если напряжение превышает 230 В или не достигает 201 В, то необходимо использовать трансформатор или стабильный блок питания, мощность которого на 10% превышает мощность электродвигателя.