


Эксплуатация и техническое обслуживание мясорубок Gastronix

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

<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>(a) 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

- (a) 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 ТС

Особенности работы с мясорубкой

Выпускаемые нашей компанией мясорубки серии ТС 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 и столовых общественного питания.

Технические характеристики

ТИП	ТС-12	ТС -22	ТС -32
Производительность (кг/ч)	120	250	500
Скорость вращения ножа (об/мин.)	190	170	172
Двигатель (Вт)	800	850	2200
Напряжение (в)	110/220/380		380
Габариты (мм)	390 X 225 X 415	410 X 240 X 450	530 X 270 X 500
Вес (кг)	27	36	68