



PRMH10 SERIE LEBENSMITTELMISCHER

Hauptsächliche Spezialisierung:

- ✧ Gemäß der Planetenbewegungstheorie, bewegt sich der Schläger wie Planeten in den Schalen, so dass die Lebensmittel vollständig vermischt werden.
- ✧ Sie haben eine Drehzahl von drei Bereichen.
- ✧ Alle Ersatzteile der Maschinen sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, um sicherzustellen, dass sie den nationalen Hygienestandards für Lebensmittel entsprechen.
- ✧ Die Maschine sieht gut aus, ist einfach zu bedienen und hoch effizient.

Technische Daten:

Modell	Volumen der Schüssel (L)	Spannung (V)	Bemessungsfrequenz (Hz)	Leistung (kW)	Max. Knetkapazität (kg)	Mischgeschwindigkeit (U/min)	Größe(mm)
PRMH10	10	~230	50	0.45	1	110/178/390	450×366×606

Bedienung und Hinweise:

- ✧ Vor Gebrauch, prüfen Sie, ob die Spannungsversorgung derjenigen entspricht, die von der Maschine gefordert wird. Überprüfen Sie, ob die externe Erdungsleitung zuverlässig angeschlossen ist.
- ✧ Der Drehstrommotor der Maschine muss überprüfen, ob sich die Maschine in die durch das Drehzeichen angegebene Richtung dreht. Wenn die Drehrichtung falsch ist, ändern Sie die beiden der drei Spannungsdrähte. Hinweis für den Test der Maschine, Mixwerkzeuge sollten niemals installiert werden, da sie sonst bei falscher Drehrichtung herausfallen und Schäden an Maschinenteilen verursachen würden.

Drehzahl und Rührwerk auswählen:

- ✧ **Teigarm:** Er wird häufig für schweren Brotteig verwendet - das Gewicht des Mehls ist durch die Markierung angegeben - das Gewicht des Wassers beträgt 47% ~ 50% des Füllmehls und wird vorzugsweise bei niedriger Geschwindigkeit verwendet.
- ✧ **Schläger:** Es wird häufig für dünne Teige, Kuchen und Kartoffelpüree, sowie für Füllung verwendet, vorzugsweise bei mittlerer Geschwindigkeit.
- ✧ **Schneebesen:** Es eignet sich am besten zum Schlagen von Sahne und Eiern und sollte vorzugsweise bei hoher Geschwindigkeit verwendet werden.
- ✧ **Wichtiger Hinweis:** Stoppen Sie die Maschine, um die Geschwindigkeit zu ändern, mischen Sie den Teig nicht mit mittlerer oder hoher Geschwindigkeit.

Schüssel anheben:

- ✧ Drehen Sie beim Mischen das Handrad, um die Schüssel anzuheben, bis Sie spüren, wie sie den Anschlag berührt. Dadurch wird die Schüssel auch zum Befüllen leichter zugänglich.
- ✧ Nach dem Mischen drehen Sie das Handrad, um die Schüssel abzusenken. Es ist erforderlich, die Schüssel abzusenken, um die Rührwerke zu wechseln. Entfernen Sie die Schüssel oder die Rührwerke.
- ✧ Hinweis: Beim Zusammenbau eines Rührwerks muss der Behälter in der unteren Position sein. Schieben Sie das Rührwerk auf die Welle und drehen Sie, bis der Mitnehmerstift in der Welle den L-förmigen Schlitz im Rührwerksschaft erreicht. Vermeiden Sie, dass das Rührwerk während des Betriebs herunterfällt.

Wartung:

- ✧ Stellen Sie nach jedem Gebrauch vorsichtig sicher, dass die Maschine, Rührwerke usw. frei sind.
- ✧ Schmieren Sie die Gleitbahnen der Schüssel gelegentlich, indem Sie etwas Öl oder Fett mit der Verweilerspitze auftragen.

Fehlerbehebung:

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Abhilfe
Die Mischwelle dreht sich nach dem Einschalten nicht.	Elektrische Steckverbinder sind lose	Überprüfen Sie den Stromkreis, ziehen Sie die losen Stecker fest.
Ölleckage	Öldichtungen sind abgenutzt	Ersetzen Sie diese Simmerringe.
Der Hehebügel ist zu fest angezogen.	Führungsbahnen werden korrodiert	Reinigen und ölen Sie die Führungsbahnen.
	Die Leitspindel, das Kegelrad und die Handradwelle usw. sind trocken.	Ölen Sie sie
Der Temperaturanstieg des Motors ist zu hoch, unterhalb der Drehzahl.	Fehlende Spannung	Überprüfen Sie die Versorgungsspannung
	Überlastung	Geringere Belastung
	Die gewählte Arbeitsgeschwindigkeit ist zu hoch oder das Rührwerk ist nicht geeignet.	Wählen Sie eine geeignete Drehzahl und ein geeignetes Rührwerk aus.
Das Geräusch des Getriebes ist ernst, seine Temperatur ist zu hoch.	Die Schmierung ist unzureichend.	Öl hinzufügen oder ersetzen
Das Rührwerk kommt mit der Schüssel in Berührung.	Das Rührwerk oder die Trommel wird verformt.	Reparieren oder ersetzen Sie deformierte Teile.