

PRMH20 SERIE - LEBENSMITTEL-MIXER

Hauptfachgebiet:

- ✧ Nach der Theorie der Planetenbewegung, bewegen sich die Rührer, wie Planeten in den Schüsseln, so dass die Nahrung vollständig durchmischt wird.
- ✧ Sie haben eine Rotationsgeschwindigkeit in drei verschiedenen Stufen.
- ✧ Alle Ersatzteile in den Maschinen sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, um sicherzustellen, dass sie den nationalen Hygienestandard für Lebensmittel erfüllen.
- ✧ Die Maschine sieht gut aus, ist leicht zu bedienen und hat eine hohe Effizienz.

Technische Spezifikationen:

| Modell | Schüssel-Volumen (L) | Spannung (V) | Frequenz (Hz) | Leistung (kW) | Max. Knet-Kapazität (kg) | Mischgeschwindigkeit (U/min) | Größe (mm) |
|--------|----------------------|--------------|---------------|---------------|--------------------------|------------------------------|-------------|
| PRMH20 | 20 | ~230 | 50 | 0.75 | 3 | 105/180/408 | 520×420×760 |

Betrieb und Anmerkungen:

- ✧ Vor Inbetriebnahme, überprüfen Sie, ob die Stromversorgung den Anforderungen der Maschine genügt. Prüfen Sie, ob der externe Erdungsdraht zuverlässig angeschlossen ist.
- ✧ Die Maschine, deren 3-Phasen-Motor überprüft, ob die Maschine sich in der durch die Rotationsmarkierung, angegebenen Richtung dreht. Wenn die Drehrichtung falsch ist, tauschen Sie die beiden der drei stromführenden Drähte gegeneinander aus. Hinweis zum Testen der Maschine , Mixwerkzeuge sollten niemals installiert werden, da sie sonst bei falscher Drehrichtung herausfallen und Schäden an Maschinenteilen verursachen würden.

Wählen Sie Drehzahl und Rührwerk:

- ✧ Teigarm: Er wird häufig für schweren Brotteig verwendet, das Gewicht des Mehls, angegeben durch die Markierung , das Gewicht des Wassers ist 47%~50% vom eingefüllten Mehl und vorzugsweise bei niedriger Geschwindigkeit zu verwenden.

- ✧ Schläger: Wird üblicherweise für dünne Teige , Kuchen und das Zerdrücken von Kartoffeln, sowie Füllungen verwendet, vorzugsweise bei mittlerer Geschwindigkeit.
- ✧ Schneebesen: Er eignet sich am besten zum Schlagen von Sahne und Eiern und sollte vorzugsweise bei hoher Geschwindigkeit verwendet werden.
- ✧ Wichtiger Hinweis: Halten Sie die Maschine an, um die Geschwindigkeit zu ändern. Rühren Sie Teig nicht bei mittlerer oder hoher Geschwindigkeit.

Schüssel anheben:

- ✧ Während des Mixens , drehen Sie das Handrad, um die Schüssel anzuheben, bis Sie spüren, dass die Schüssel stoppt. Macht die Schüssel auch für das Befüllen leichter zugänglich.
- ✧ Nach dem Mixen, drehen Sie das Handrad zum Absenken der Schüssel. Es ist notwendig, die Schüssel abzusenken, um die Rührwerkzeuge zu wechseln, die Schüssel oder Rührwerkzeuge zu entfernen.
- ✧ Hinweis: Bei der Montage eines Rührwerkzeugs muss sich die Schüssel in der unteren Position befinden. Schieben Sie das Rührwerkzeug auf dem Schaft nach oben und drehen Sie es, bis der Pin im Schaft den L-förmigen Schlitz im Rührerschaft erreicht, vermeiden Sie, dass das Rührwerkzeug beim Laufen herunterfällt.

Wartung:

- ✧ Nach jedem Gebrauch, entfernen Sie sorgfältig die Schüsselrührwerke usw. und stellen Sie sicher, dass die Maschine frei bleibt.
- ✧ Schmieren Sie die Schüsselgleitbahnen gelegentlich, indem Sie mit der Verweilspitze eine kleine Menge Öl oder Fett auftragen.

Problembehandlung:

| Problem | Wahrscheinliche Ursache | Abhilfe |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Die Mischwelle dreht sich nach dem Einschalten nicht | Elektrische Anschlüsse sind lose | Überprüfen Sie den Stromkreis, ziehen Sie die losen Verbindungen fest. |
| Ölleckage | Öldichtungen sind verschlissen | Ersetzen Sie die Wellendichtringe |
| Der Hebegriff ist zu fest angezogen | Führungsbahnen sind korrodiert | Reinigen und Ölen der Führungsbahnen |
| | Die Leitspindel, das Kegelradgetriebe und die Handradwelle usw. sind trocken | Ölen Sie sie |
| Temperaturanstieg des Motors ist zu hoch, unter der Drehzahl | Fehlende Spannung | Prüfen Sie die Versorgungsspannung |
| | Überlast | Weniger Last |
| | Die Arbeitsgeschwindigkeit ist zu hoch gewählt oder das Rührwerk ist nicht geeignet | Wählen Sie eine geeignete Drehzahl und ein geeignetes Rührwerk |
| Das Geräusch des Getriebes ist ernst, seine Temperatur ist zu hoch | Die Schmierung ist unzureichend | Öl hinzufügen oder ersetzen |
| Der Rührer kollidiert mit der Schüssel | Das Rührwerk oder die Schüssel ist deformiert | Deformiertes Teil reparieren oder ersetzen |