

PLANETENRÜHRMASCHINE PRMH30

Haupteigenschaft:

- Nach der Theorie der Planetenbewegung bewegen sich Rührbesen und Schüssel zusammen wie ein Planet, so dass die Zutaten vollständig vermischt werden.
- Es gibt drei verschiedene Geschwindigkeitsstufen.
- Alle Teile in den Maschinen sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, um sicherzustellen, dass sie den Hygienestandard für Lebensmittel erfüllen.
- Die Maschine ist leicht zu bedienen und hocheffizient.

Technische Daten:

Modell	Volumen der Schüssel (L)	Spannung (V)	Nennfrequenz (Hz)	Leistung (kW)	Max. Knetkapazität (kg)	Mischgeschwindigkeit (r/min)	Abmessungen (mm)
PRMH30	30	~230	50	1.1	3.5	105/180/408	545×440×882

Bedienung und Hinweise:

Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Stromversorgung mit den Anforderungen der Maschine übereinstimmt. Prüfen Sie, ob das externe Erdungskabel zuverlässig angeschlossen ist. Bei Maschinen mit 3-Phasen-Motor ist zu prüfen, ob sich die Maschine in der durch die Drehrichtungsmarkierung angegebenen Richtung dreht; bei falscher Drehrichtung sind zwei der drei Stromkabel zu tauschen.

Hinweis: Bei Überprüfung der Maschine dürfen keine Rührwerkzeuge eingebaut sein, da diese bei falscher Drehrichtung herausfallen und Maschinenteile beschädigen können.

Geschwindigkeit und Rührwerk wählen:

- a) Kneithaken: Er wird häufig für schweren Brotteig verwendet, das Mehlgewicht wird durch die Markierung angezeigt, Verhältnis von Wasser zu Mehl 47%-50% betragen und es sollte vorzugsweise bei niedriger Geschwindigkeit verwendet werden.
- b) Flachrührer: Wird oft für dünne Rührteige, Kuchen und Kartoffelpüree oder Füllungen, verwendet und sollte vorzugsweise auf mittlerer Stufe eingesetzt werden.
- c) Schneebecken: Eignet sich am besten zum Schlagen von Sahne und Eiern und wird vorzugsweise bei hoher Geschwindigkeit verwendet.

Wichtiger Hinweis: Halten Sie die Maschine an bevor Sie die Geschwindigkeit ändern, mischen Sie neue Zutaten nicht mit mittlerer oder hoher Geschwindigkeit dazu.

Behälter heben:

a) Drehen Sie beim Mischen das Handrad, um die Schüssel anzuheben, bis Sie spüren, dass sie den Anschlag berührt; dadurch wird die Schüssel zum Befüllen besser zugänglich.

b) Nach dem Mischen: Drehen Sie das Handrad, um die Schüssel abzusenken. Das Absenken der Schüssel ist notwendig, um die Rührwerke zu wechseln oder um die Schüssel oder die Rührwerke zu entfernen.

Hinweis: Bei der Montage eines Rührwerks muss sich die Schüssel in der unteren Position befinden. Schieben Sie das Rührwerk auf die Welle und drehen Sie es, bis der Antriebsstift in der Welle den L-förmigen Schlitz im Rührerschaft erreicht, um zu vermeiden, dass das Rührwerk während des Betriebs abfällt.

Wartung

Nach jedem Gebrauch sollten Sie die Rührwerke der Schüssel sorgfältig reinigen, um die Maschine sauber zu halten.

Schmieren Sie die Schienen der Schüssel gelegentlich, indem Sie eine kleine Menge Öl oder Fett mit der Spitze des Fingers auftragen.

Fehlerbehebung :

Fehler	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Die Mischwelle dreht sich nach dem Einschalten nicht mehr	Elektrische Anschlüsse sind lose	Überprüfen Sie den Stromkreis, ziehen Sie die losen Verbindungen fest.
Ölaustritt	Öldichtungen sind abgenutzt	Ersetzen Sie die Öldichtungen
Der Hebegriff ist zu fest angezogen	Führungsbahnen sind korrodiert	Reinigen und Ölen der Führungsbahnen
	Die Spindel, das Kegelrad und die Handradwelle usw. sind trocken.	Ölen Sie sie
Temperaturanstieg des Motors ist zu hoch; zu niedrige Drehzahl	Fehlende Spannung	Prüfen Sie die Versorgungsspannung
	Überladung	Weniger Ladung
	Die Arbeitsgeschwindigkeit ist zu hoch eingestellt oder das Rührwerk ist nicht geeignet	Wählen Sie eine geeignete Geschwindigkeit und ein geeignetes Rührwerk
Das Geräusch des Getriebes ist sehr laut und die Temperatur ist zu hoch	Schlechte Schmierung	Das Öl nachfüllen oder ersetzen
Das Rührwerk schlägt gegen die Schüssel	Das Rührwerk oder die Schüssel ist verformt	Verformtes Teil reparieren oder ersetzen