

# PRMSH10 Planetenrührmaschinen

## Hauptspezialisierung:

- Nach der Planetenbewegungstheorie bewegt sich der Rührer wie ein Planet in den Schalen, so dass das Essen vollständig vermischt wird.
- Sie besitzen drei Geschwindigkeiten.
- 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 einfach zu bedienen und hat einen hohen Wirkungsgrad.

## Technical Specifications:

Model	Schüssel Volumen (L)	Volt (V)	Nenn Frequenz (Hz)	Leistung (kW)	Max. Knetleistung (kg)	Mischgeschwindigkeit (r/min)	Größe(mm)
PRMSH10	10	~230	50	0.45	2	110/178/355	452×372×606

## Bedienung und Hinweise:

Prüfen Sie vor der Verwendung, ob die Stromversorgung mit der für das Gerät erforderlichen übereinstimmt. Prüfen Sie, ob die externe Erdungsleitung zuverlässig angeschlossen ist. Bei Maschinen mit Drehstrommotor ist zu prüfen, ob sich die Maschine in der durch die Drehrichtungsmarkierung angegebenen Richtung dreht. Wenn die Drehrichtung falsch ist, tauschen Sie die zwei der drei Livewires gegeneinander aus.

### Drehzahl und Rührwerk:

a) Teigarm: Er wird häufig für schweren Brotteig verwendet, das Gewicht des Mehls wird durch die Markierung angezeigt, das Gewicht des Wassers beträgt 47%~50% des Füllmehls, und sollte vorzugsweise bei niedriger Geschwindigkeit verwendet werden.

b) Schläger: Es wird häufig für dünne Teige, Kuchen und Kartoffelpüree, wie Füllung verwendet. Nutzen Sie hierbei die mittlere Geschwindigkeit.

c) Wire whip: Er eignet sich am besten zum Schlagen von Sahne und Eiern und wird

vorzugsweise bei hoher Geschwindigkeit verwendet.

Wichtiger Hinweis: Halten Sie die Maschine an, um die Geschwindigkeit zu ändern, und mischen Sie den Teig nicht mit mittlerer oder hoher Geschwindigkeit.

### Schüssel:

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

b) Drehen Sie nach dem Mischen 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 das Becken in der unteren Position befinden. Schieben Sie das Rührwerk auf die Welle und drehen Sie es, bis der Mitnehmerstift in der Welle den L-förmigen Schlitz im Rührerschaft erreicht, um zu vermeiden, dass das Rührwerk während des Betriebs herunterfällt.

### Wartung:

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

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

### Fehlerbehebung:

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Mischwelle dreht sich nach dem Einschalten nicht	Elektrische Anschlüsse sind lose	Prüfen Sie den Stromkreis, ziehen Sie die losen Verbindungen fest
Ölaustritt	Öldichtungen sind abgenutzt	Ersetzen Sie die Simmerringe
Der Hebehebel ist zu fest angezogen	Führungsbahnen sind korrodiert	Reinigen und ölen Sie die Führungsbahnen
	Die Leitspindel, das Kegelradgetriebe und die Handradwelle usw. sind trocken.	Einölen
Temperaturanstieg des Motors ist zu hoch, unterhalb der Drehzahl	Mangel an Spannung	Prüfen Sie die Versorgungsspannung
	Überlastung	Geringere Belastung
	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 schwerwiegend, seine Temperatur ist zu hoch	Die Schmierung ist unzureichend	Öl hinzufügen oder ersetzen
Das Rührwerk klopft mit der Schale	Das Rührwerk oder der Behälter ist verformt	Deformiertes Teil reparieren oder ersetzen