VIATTO™
COMMERCIAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Тестомес горизонтальный MK-HM25

Уважаемый пользователь!

Благодарим Вас за покупку данного изделия.

В целях правильной эксплуатации данного устройства внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

ОПИСАНИЕ

Тестомес данной серии — это практичная машина собственной разработки завода-изготовителя. Привод осуществляется через спирально-коническую зубчатую передачу, что обеспечивает плавную работу, низкий уровень шума и высокий крутящий момент. Это оборудование подходит для предприятий питания — столовых, отелей, пекарен, кондитерских цехов и заведений западной кухни.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Тестомес горизонтальный MK-HM25
Номинальное напряжение	220В/380В
Номинальная мощность	2200 Вт
Макс. количество теста	25 л
Масса	70,5 кг
Габариты (мм)	820×595×730

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Распакуйте машину, извлеките из тары комплектующие и проверьте исправность и надёжность машины.
2. Проверьте соответствие напряжения электросети значению, указанному на машине.
3. Включите питание и убедитесь, что машина работает исправно.
4. Направление вращения рабочего органа должно совпадать с направлением, указанным стрелкой.
5. Перед извлечением теста машину необходимо остановить; выключайте машину только после полной остановки рабочего органа.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Запрещается мыть машину водой во избежание риска поражения электрическим током.
2. Перед началом работы дежа должна быть закрыта крышкой. Не допускайте контакта рук и других частей тела с рабочим органом машины во избежание травм. Не подпускайте детей к работающей машине.