



Инструкция по эксплуатации

ТЕСТОМЕСЫ СЕРИИ SM



Уважаемый покупатель!
Мы глубоко признательны Вам за выбор оборудования GoodFood!
Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации, поскольку оно содержит важную информацию по безопасной и эффективной установке, использованию и обслуживанию оборудования. Это сохранит Ваше время и позволит с легкостью получать наилучшие результаты с помощью оборудования GoodFood.

Ознакомьтесь и сохраните данную инструкцию по эксплуатации!!!

Общее описание.

Тестомес имеет спираль для перемешивания и чашу. Спираль вращается горизонтально, имея две точки опоры, что позволяет замешивать крутое тесто для пельменей, хинкали. Все компоненты, которые соприкасаются с тестом изготовлены из стали с анодированным покрытием. Стильный дизайн, легкость в использовании, стабильная передача, гигиеничность и высокая эффективность. Машина будет идеальным приспособлением для замеса теста в ресторане, столовой и небольшой пельменной.

Установка

Машина должна быть установлена на сухую и вентилируемую поверхность. Машина должна фиксироваться горизонтально для уверенности в том, что она будет стоять неподвижно. Проверьте свое напряжение и убедитесь в том, что оно соответствует необходимому. Подсоедините кабель заземление правильно.

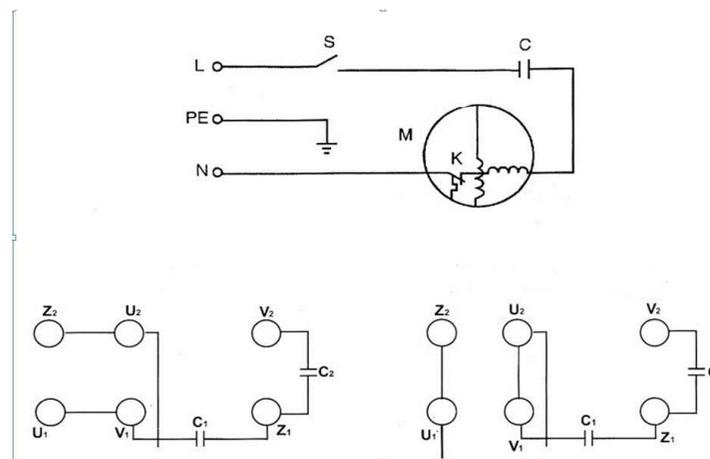
Технические характеристик

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Объем, кг	Производительность, кг/час	Размеры, мм	Вес, кг
SM2	220	0,37	2,5	10 - 12	405*275*400	18

Использование

Включите машину и дайте ей работать на холостом ходу 30 секунд. Откройте защитную крышку и поместите ингредиенты в чашу. Закройте защитную крышку.

Электрическая схема



ВНИМАНИЕ!

Не засовывайте руки и посторонние предметы внутрь чаши, когда машина включена. Это может привести к травмам и поломке оборудования.

Примечание

После окончания работы, очистите машину и вытрите насухо. Смажьте растительным маслом рабочий орган, чтобы предотвратить образования ржавчины.