



**Мясорубка промышленная**

**серии SL**

**Производство Китай**

**Руководство по эксплуатации**

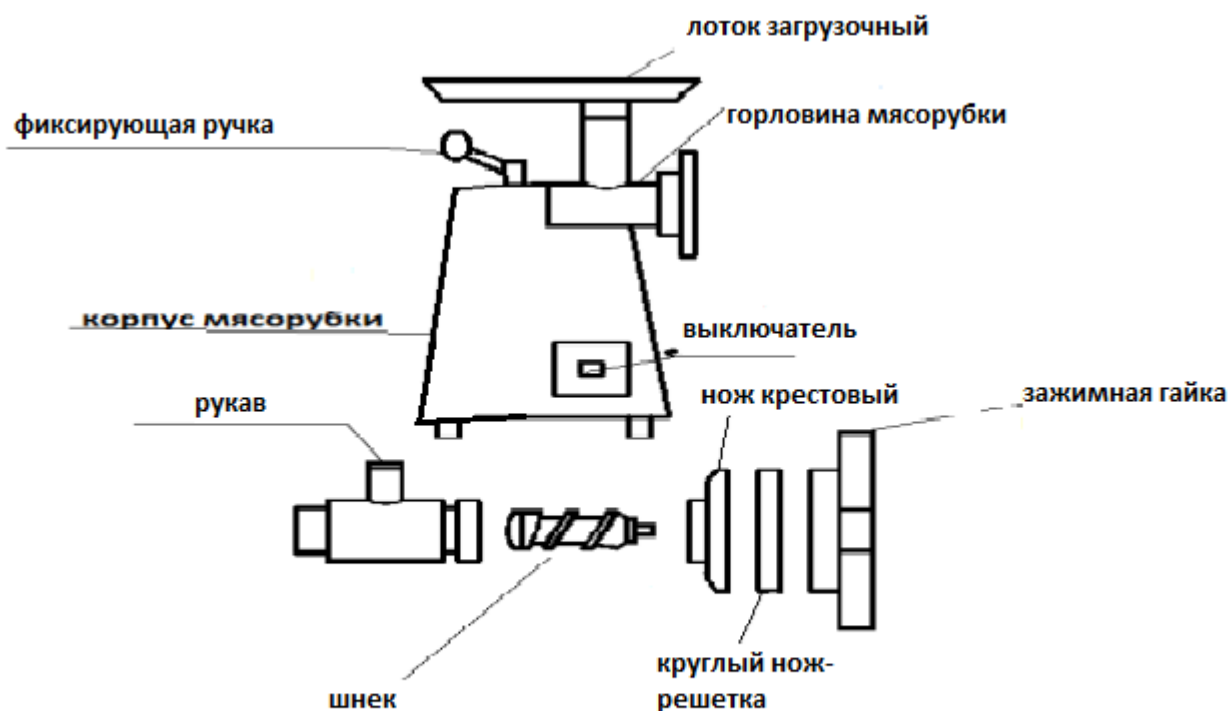


Мясорубка промышленная, серий SL используется на предприятиях общественного питания. Мясорубка сделана из нержавеющей стали, алюминиевого сплава. Горловина, шнек и бункер приема мяса изготовлены из алюминия, корпус и загрузочный бункер из нержавеющей стали. Главные преимущества этой серии мясорубок: безопасность и длительность использования, простота в эксплуатации, легкость мытья и гигиены, высокая производительность.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

<b>МОДЕЛЬ</b>	<b>SL-12</b>
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	120 КГ/Ч
МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ	0.65 КВТ
НАПРЯЖЕНИЕ	220В
НОМИНАЛЬНАЯ ЧАСТОТА	50 ГЦ
СКОРОСТЬ ШНЕКА	170 ОБ/МИН.
УРОВЕНЬ ВОДОНЕПРОНИЦАЕМОЙ ЗАЩИТЫ	IPX1
ВЕС	19 КГ
РАЗМЕР ИЗДЕЛИЯ БЕЗ УПАКОВКИ (ДХШХВ) ММ	385x220x430
РАЗМЕР ИЗДЕЛИЯ В УПАКОВКЕ (ДХШХВ) ММ	420x325x435

Производитель оставляет за собой право менять габаритные размеры оборудования в диапазоне +/- 10 мм



В комплектацию входит: круглый нож- решетка с диаметром отверстий 6мм, и 8мм, нож крестовый.

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед первым использованием. Очистите машину от смазочного масла перед использованием.

2. Мясо для резки должно быть без кожи и костей, порубите его на части, чтобы помещалось в загрузное отверстие, затем протолкните его в горловину мясорубки. Не проталкивайте мясо руками. - **Это опасно!**
3. Перед чисткой отключите мясорубку от источника питания, и вытащите кабель из розетки.
4. В процессе мытья избегайте попадания воды в двигатель, во избежание влаги в двигателе. Открутите зажимную гайку, чтобы вытащить дисковый нож-решетку, крестовой нож, рукав мясорубки, затем открутите запорный винт, чтобы вытащить горловину мясорубки. Возьмите подходящее моющее средство и кипяченую воду, чтобы очистить от смазочного масла и вытрите части машины. После чистки, соберите части в том же порядке. Будьте внимательны, чтобы не закрутить гайку слишком туго, или слишком слабо. Это может помешать работе машины.

Внимание: сильная затяжка гайки может привести к перегреву двигателя, комплекта ножа с сеткой (изменение цвета и уменьшения стойкости к стиранию металла) и выхода из строя мясорубки. Данная поломка не будет считаться гарантийной.

5. Перед использованием необходимо заземлить машину! Будьте внимательны, чтобы не обжечься о прибор.
6. Если измельченное мясо выходит не плавно или в форме пасты, причины могут быть следующими:
7. а) Маховик ручной подачи перетянут, поэтому ножи мясорубки не взаимодействуют должным образом с выходной пластиной с отверстиями. Выполните регулировку.
8. б) Выходная пластина с отверстиями забита. Прочистите ее.
9. в) Ножи затупились. Наточите или замените их.

**Категорически запрещается подача напряжения и эксплуатация мясорубки без подключения заземления.**

#### Дополнительные сведения о товаре

Изготовитель: Guangzhou Royal Syt. Trading Co, LTD, Китай

Продавец: ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

Юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, 14

Фактический адрес: 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1

Перечень авторизованных сервисных центров компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	ул. Ростовское шоссе, 68/1	<a href="tel:+7(988)594-86-06">тел. +7 (988) 594-86-06</a> <a href="mailto:service@zavod-pt.ru">service@zavod-pt.ru</a>
г. Симферополь	ул. Героев Сталинграда, 8/3	тел. (978)747-7285 krim@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Ванеева, д.3	<a href="tel:+7(831)424-20-15">тел. +7 (831) 424-20-15,</a> nn@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, 24	тел. +7 (473) 232-36-06 vobs@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству за консультацией обращаться по адресу:

ООО «Торговый дом Пищевые технологии», 350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1, т./ф.: (861)

228-98-31, (861)241-17-00