



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МИКСЕР МОТОРИЗОВАННЫЙ
BATCH COATER 10**

2014

1. ОПИСАНИЕ И РАБОТА КОУТЕРА

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ КОУТЕРА ДЛЯ ПОПКОРНА

Миксер моторизованный Batch Coater 10 предназначен для нанесения жидких и сухих добавок на готовый попкорн, таких как масло, соль, сахарная пудра, сыр и т.п.

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------|---------------|
| Габаритные размеры | 840x525x855мм |
| Производительность | 20 кг/час |
| Полезный объем дежи | 25л |
| Номинальное напряжение | 220...230 В |
| Частота | 50 Гц |
| Номинальная мощность | 50 Вт |
| Масса | 30 кг |

Коутер для попкорна имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ 2750.0-87. Для подключения аппарата должна использоваться однофазная трехпроводная сеть с проводом заземления.

Климатическое исполнение коутера для попкорна УХЛ-4.2 по ГОСТ 15150-69 предписывает эксплуатировать аппарат при температуре окружающего воздуха от +5*С до +40*С и относительной влажности не более 80% при температуре 25*С. Высота над уровнем моря не более 1000 м.

Класс защиты коутера для попкорна IP22 по ГОСТ 14254-96 подразумевает эксплуатацию аппарата в закрытых помещениях, оборудованных принудительной вентиляцией.

1.3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ



Коутер для попкорна поставляется в собранном виде и не требует дополнительной сборки и настройки. После того как коутер распаковали, он готов к работе.

В комплект коутера для попкорна входят:

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Миксер моторизованный Batch Coater 10 | 1 шт. |
| Бак пластиковый общий объем 37,5л | 1 шт. |
| Крышка для бака | 1 шт. |
| Паспорт и инструкция по эксплуатации | 1экз. |

1.4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Миксер (рис. 1) представляет собой оборудование, установленное на мобильную подставку. Дежа вращается под углом к горизонтальной плоскости, обеспечивая равномерное распределение вкусовых добавок по всему объему. Загрузка попкорна и вкусовых добавок осуществляется порционно. Миксер оснащен столешницей с нишами под установку 2-х гастроемкостей GN1/9 и дозатора масла.

Для свободного перемещения внутри помещения миксер имеет мобильную платформу с 4-мя поворотными колесами, все колёса оснащены тормозами.



Диспенсер для масла, топпингов и гастроемкости в комплект поставки не входят. Данные аксессуары приобретаются отдельно.



Рис. 1. Общий вид миксера моторизованного Batch Coater 10

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

2.1. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОУТЕРА!

К РАБОТЕ С КОУТЕРОМ ДЛЯ ПОПКОРНА ДОПУСКАЕТСЯ ПЕРСОНАЛ, ПРОШЕДШИЙ ИНСТРУКТАЖ!



ВНИМАНИЕ! Не включайте вращение коутера, если крышка не закрыта плотно. В противном случае это может привести к поломке коутера.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

- ВКЛЮЧАТЬ КОУТЕР СО СНЯТОЙ ЗАДНЕЙ ПАНЕЛЬЮ!
- МЫТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ КОУТЕРА ВОДОЙ, ТОЛЬКО ПРОТИРАТЬ ВЛАЖНОЙ САЛФЕТКОЙ!
- РАЗБИРАТЬ КОУТЕР, НЕ ОТКЛЮЧИВ ОТ СЕТИ!
- ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ КОУТЕРА!
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ ТЯЖЕЛЫЕ И АБРАЗИВНЫЕ ПРОДУКТЫ!
- ВКЛЮЧАТЬ ВРАЩЕНИЕ ДЕЖИ, НЕ ЗАФИКСИРОВАВ КОЛЕСА ПРИ ПОМОЩИ ТОРМОЗА В НЕПОДВИЖНОМ СОСТОЯНИИ.

2.2. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Аккуратно распакуйте коутер, проверьте комплектность и удалите защитную пленку со всех поверхностей.
2. Коутер поставляется в собранном виде и не требует дополнительной сборки и настройки.
3. Установите коутер на ровную поверхность, зафиксируйте тормоза на поворотных колесах.

2.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

Подключение аппарата к сети должно проводиться квалифицированным электротехническим персоналом. Для подключения аппарата должна использоваться однофазная трехпроводная сеть с проводом заземления.

2.4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Прежде чем приступить к работе подготовьте тару для готового попкорна.

Откройте крышку дежи при помощи рукоятки, потянув рукоятку с небольшим усилием вверх (рис. 2).



Рис. 2. Крышка открыта



Рис. 3. Крышка закрыта

Зафиксируйте крышку в верхнем положении при помощи магнитного фиксатора (Рис. 4).

Наполните дежу попкорном (или аналогичным продуктом) не более чем на 2/3 объема (не более 25 литров), добавьте вкусовые добавки согласно рецептуре.

Закройте крышку, плотно прижав ее, при помощи рукоятки, к деже (рис. 3).

Убедитесь, что вращению дежи ничего не мешает, зафиксируйте колеса при помощи тормоза.

Нажмите на кнопку, начнется вращение. Подождите одну минуту, затем отключите вращение.

Довертите дежу до вертикального положения и откройте крышку, потянув рукоятку вверх (рис. 2)



Рис. 4. Дежа с покорном

3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

3.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Цель технического обслуживания – поддержание в рабочем состоянии коутера в течение всего срока службы.

Техническое обслуживание коутера должно производиться по мере загрязнения отдельных частей.

Рекомендуется ежедневно очищать внешние поверхности коутера от пыли и грязи, а также от остатков продуктов.

3.2. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед тем как приступить к техническому обслуживанию, необходимо коутер отключить от электрической сети.

Запрещается мыть электрические части коутера водой. Допускается протирать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе.

Дежа изготовлена из металла разрешенного стандартами РФ к контакту с пищевыми продуктами.

3.3. ПОРЯДОК ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

В конце рабочего дня или перед большим перерывом в работе необходимо очистить пластиковую дежу от остатков продукта, а корпус коутера от частиц пыли и грязи.

Для того, чтобы помыть дежу, ее необходимо вытащить из аппарата, а крышку демонтировать, открутив винт-барашек. Отдельно дежу и крышку допускается мыть под струей теплой воды.

После того, как будет произведена очистка дежи и крышки, необходимо установить дежу на прежнее место, а крышку зафиксировать гайкой-барашком.

3.4. КОНСЕРВАЦИЯ

Если оборудование не используется в течение длительного срока, необходимо произвести весь комплекс работ по техническому обслуживанию.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Миксер моторизованный Batch Coater 10 может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта.

Условия транспортирования коутера для попкорна по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.

Условия транспортирования в части воздействия механических факторов – по группе (С) ГОСТ 23216-78.

5. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Миксер моторизованный Batch Coater 10 соответствует требованиям ТУ _____ и признан годным к эксплуатации.

Свидетельство о приемке

Миксер моторизованный Batch Coater 10 № _____
(Наименование изделия) (заводской номер)

Изготовлен и принят в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации.

Инженер ОТК

МП

Личная подпись

Расшифровка подписи

год, месяц, число

6. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу коутера для попкорна в течение 12 месяцев с даты получения аппарата дилером (по транспортным документам) или в случае продажи через структуры компании Деловая Русь с даты продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Предприятие-изготовитель оставляет за собой право изменять конструкцию коутера без уведомления потребителя.

7. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 170000, г.Тверь, ул.Индустриальная, д11.

ООО «НПО Тверьторгмаш».

Тел.: +7 (4822) 77-81-73

www.npo-ttm.ru