



Машина тестомесильная Mateka HYM 800

## Основные характеристики

Объем дежи	100 л
Загрузка теста	100 кг
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Вес (с упаковкой)	180 кг
Страна-производитель	Турция

- 

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## 2. УСТАНОВКА и СВЕДЕНИЯ ОБ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Принимайте необходимые меры предосторожности против падения и опрокидывания оборудования во время его транспортировки.
2. Установите оборудование на ровную и твердую поверхность.
3. Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся или взрывоопасных материалов и не храните легковоспламеняющиеся или взрывоопасные вещества вблизи рабочей зоны.
4. Выберите подходящее место для установки так, чтобы вы могли легко проводить периодическое обслуживание устройства.
5. Перед запуском оборудования убедитесь, что розетка, который вы пользуетесь, оборудована заземлением.
6. Если устройство однофазное (220 В), убедитесь, что ваш предохранитель установлен на 32 ампера.
7. Если устройство работает с напряжением 380 В, провода
8. должны быть подключены в виде двух черно-красных: коричневый конец ФАЗА, синий конец НЕЙТРАЛЬНО, желто-зеленый конец ЗАЗЕМЛЕНИЕ.
9. Если в ФАЗЕ соединений недостаточно, то устройство будет работать шумно. Если синий НЕЙТРАЛЬНЫЙ конец подключен к месту ФАЗА, то это может вызывать повреждение устройства.
10. В случае подобных ошибок электроподключения, на устройство не действуют гарантийные условия.
11. Постоянное замешивания муки и воды в котле способствует правильному и легкому замешиванию на оборудование, в связи с уменьшением нагрузки на оборудование увеличивается срок его эксплуатации.
12. Не пытайтесь мешать вручную тесто в котле во время работы оборудования. В

- противном случае месильные лопасти могут нанести серьезное повреждение.
13. Оборудование может приостановить работу при низком напряжении или при перегрузке. В данном случае остановите машину и выгрузите часть рабочего материала. В противном случае двигатель оборудования может сгореть.
  14. Для долговечной работы оборудования никогда не эксплуатируйте машину на холостом ходу. После завершения цикла замешивания не оставляйте вилку подключенной к розетке.

### 3. ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед очисткой оборудования убедитесь, что вилка не подключена к электропитанию.
2. Во время очистки убедитесь, что электропроводка не соприкасается с водой.
3. Периодически проводите очистку оборудования после каждого использования. Проверьте натяжение ремня, если ваше оборудование останавливается во время цикла замеса.
4. Эксплуатируйте оборудование на чистом и сухом полу.
5. Каждые 6 месяцев смазывайте подшипники скольжения под котлом.
6. Каждые 6 месяцев проверяйте натяжение ремня вашего устройства.
7. В случае каких-либо сбоев обратитесь в техническую службу. Не пытайтесь самостоятельно устранить неполадку.

Характеристики модели	НУМ-10	НУМ-200	НУМ 430	НУМ 500	НУМ 600	НУМ-800	НУМ 1000
Мощность двигателя	037 Kw	055 Kw	075 Kw	075 Kw	1,5 Kw	2.2 Kw	3 Kw
Рабочая мощность	7 кг муки 10 кг теста	15 кг муки 20 кг теста	25 кг муки 30 кг теста	35 кг муки 50 кг теста	50 кг муки 75 кг теста	75 кг муки 100 кг теста	150 кг муки 235 кг теста
Вес	50 кг	60 кг	105 кг	110 кг	150 кг	180 кг	250 кг
Размер	45 X 70 X 53 см	55 x 80 x 60 см	60 x 86 x 75 см	45 x 96 x 75 см	79 x 112 x 90 см	90 x 125 x 110 см	107 x 170 x 110 см

### 4. СПИСОК ДЕТАЛЕЙ ОБОРУДОВАНИЯ

- 1) КОРПУС
- 2) ДВИГАТЕЛЬ

3) КОТЕЛ

4) НИЖНЕЕ ШОССЕ

5) ГИЛЬЗА ПОД КОТЕЛ

6) ПОДШИПНИКИ ГИЛЬЗЫ (6205)

7) КОНИЧЕСКИЙ ВАЛ

8) ПЕРЕДНЯЯ ПРОКЛАДКА 38-50-10

9) БОКОВАЯ ПРОКЛАДКА 24-38-8

10) НИЖНЕЕ МУФТА

11) ФЛАНЕЦ ПОД КОТЕЛ

12) БОКОВОЙ ПОДШИПНИК КОРОБКИ ПЕРЕДАЧ (6205)

13) БОКОВАЯ КРЫШКА КОРОБКИ ПЕРЕДАЧ С ПРОКЛАДКОЙ

14) ВИПКА

15) ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ВАЛ КОРОБКИ ПЕРЕДАЧ

16) БОЛЬШОЙ ОБРУЧ КОРОБКИ ПЕРЕДАЧ

18) КОРОБКА ПЕРЕДАЧ

19) ЗАДНЯЯ КРЫШКА КОРОБКИ ПЕРЕДАЧ

20) БЕСКОНЕЧНЫЙ ВИНТ

21) ШАЙБА КОРОБКИ ПЕРЕДАЧ С ЗУБЧИКАМИ

22) БОКОВАЯ КРЫШКА КОРОБКИ ПЕРЕДАЧ

23) ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ

24) РОЛИК ДВИГАТЕЛЯ

25) ВНУТРЕННИЙ ПОДШИПНИК КОРОБКИ ПЕРЕДАЧ

