

## **МЯСОРУБКА МОДЕЛЬ МЕМ-22Т**

### **ОПИСАНИЕ**

Эта модель мясорубки имеет великолепный дизайн и необходима для перекручивания мяса.

Имеет следующие преимущества:

- \* Коробка передач обеспечивает ровную и надежную работу.
- \* Полностью стальной корпус и перерабатывающие детали удовлетворяют стандартным требованиям. Нет острых углов и зазоров для обеспечения наибольшей безопасности.
- \* Кроме перемалывающих деталей, головка мясорубки может быть также легко разобрана для чистки.
- \* Мотор удобен в обслуживании и установке.
- \* Максимальная производительность оборудования 200 кг мяса/ч.

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

- \* Прежде чем приступить к работе на оборудовании убедитесь в соответствии силового поля мясорубки и имеющегося, а также не забудьте, что машина должна быть заземлена.
- \* Снимите режущие детали и промойте в теплой воде после работы.
- \* Удалите кости и кожу с мяса, которое необходимо перемолоть и нарежьте его на кусочки размером подходящие, чтобы пройти через подающую воронку. Подавайте мясо специальным толкателем и не используйте посторонние предметы.
- \* После завершения переработки, следует немедленно приступить к чистке, чтобы предотвратить рост бактерий.

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- \* После работы достаточно протереть детали чистой тканью.
- \* Следует смазывать переключатель скоростей раз в 6 месяцев.
- \* Режущий нож следует заменить при его недостаточной остроте.
- \* Не приступайте немедленно к работе после начала вращения мотора.
- \* Следует прерывать работу после 5 мин. вращения мотора.