

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.