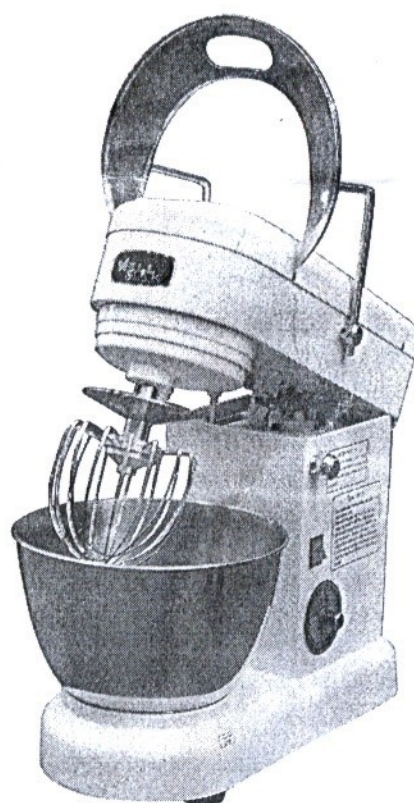


M5A

Kuchynský robot

KVALIFIKÁCIA: CERTIFIKÁT ISO9001



M5(A) Kuchynský robot

Popis:

M sada mixéra na potraviny je nový zdokonalený prístroj, široko použiteľný v domácnosti, hoteli, jedálni, podniku, v lekárskom, či chemickom priemysle a inde. Prevzal pokrokovú technológiu. Tieto sady modelov sme nanovo navrhli, s kontrolou frekvencie rýchlosti motora kuchynského robota. Všetky tieto modely sú stabilné a spoľahlivé pri práci. Misa je celá z nehrdzavejúcej ocele, a ľahko sa umýva. Viaceré rýchlosti otáčok môžu byť vhodné pre rôzne nároky miešania, napr.: múky, plnky, šľahanie vajec a masla a iné. Malý mixér je atraktívny, ľahko sa obsluhuje, je bezpečný, sterilný, vysokoefektívny, je perfektný spolupracovník.

Technická špecifikácia:

Model	Kapacita	Napätie	Frekvencia	Výkon	Vode-odolnosť	Nosnosť	Rozmery (mm)
M5 / M5A	5L	~220V	50Hz	0.3 kW	IPx1	24 kg	430x240x415

Účel:

1. Hák používajte na mixovanie veľmi tuhých potravín pri nízkej rýchlosti, napr.: múka. Všeobecne, pri mixovaní pridajte 0,47kg vody na 1kg múky.
2. Šľahač je určený na mixovanie stredne tuhých potravín ako napr.: plnka
3. Trepačka sa používa na mixovanie menej tuhých potravín pri veľkej rýchlosti ako sú napr.: šľahanie vajec, masla a iné.

Výmenné diely:



Hák



Šľahač



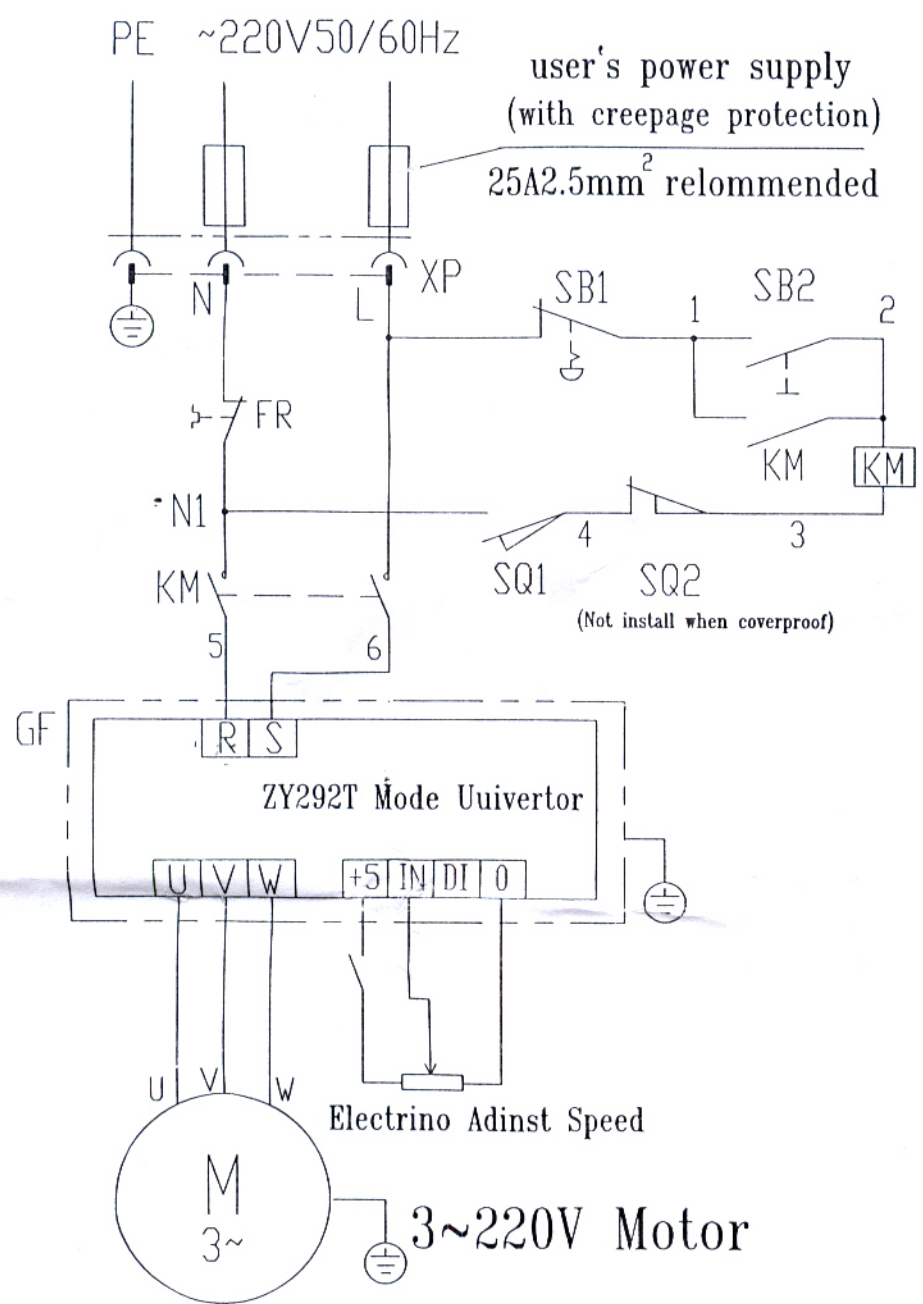
Trepačka

Použitie a požiadavky:

1. Umiestnite prístroj na rovný povrch, alebo stôl aby bol stabilný
2. Pred použitím prosím skontrolujte, či napätie napájacieho zdroja je v zhode s údajmi na tabuľke a či je povrch pevný a spoľahlivý
3. Zvoľte rýchlosť miešania a udržiajte prístroj v prijateľných podmienkach podľa rôznych stupňov hustoty, aby sa dosiahol čo najlepší požadovaný efekt. Ak mixujeme veľmi husté potraviny ako napr.: hrubá múka, mala by byť zvolená nižšia rýchlosť, ak mixujete menej husté potraviny mala by byť zvolená vyššia rýchlosť. Ale ak používate vysokú na miešanie veľmi hustých potravín, nevytvorí sa tak vynikajúci efekt a prístroj sa rýchlo opotrebuje.
4. Po zaistení miešacej hlavice úplne ukončíte prácu, predtým než ju vytiahnete. Držadlo na motore sa dá násada a misa vymieňať, keď sa motor odsunie nahor.
5. Po ukončení práce, by sa mala misa a mixér umyť aby sa zachovala hygiena ďalšieho jedla.

Upozornenie: Pri umývaní sa prístroj nemôže dostať do priameho kontaktu s vodou!

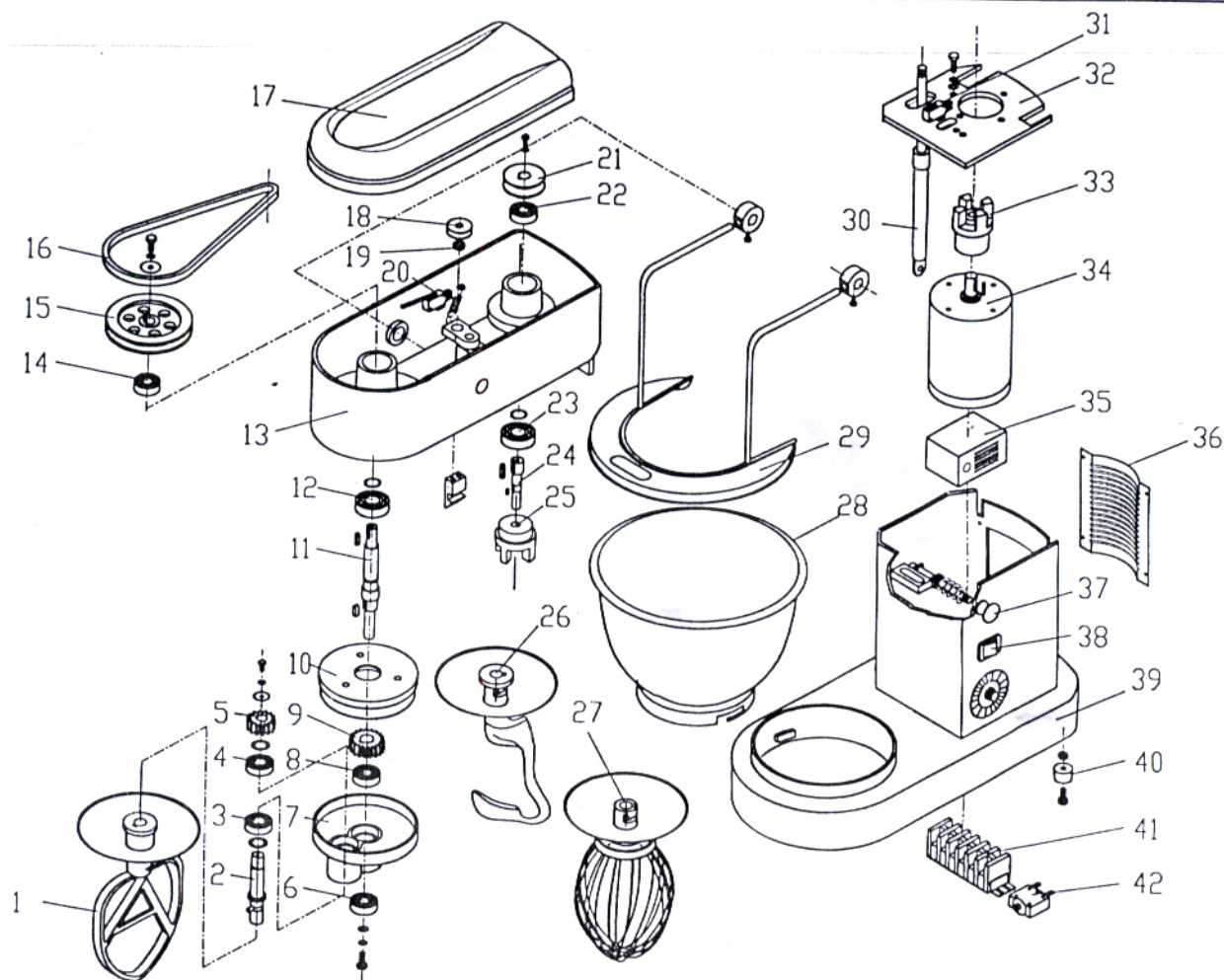
Circuit Diagram of M5(A) Food Mixer(CE)



The manufacturer has the right to change the circuit without notice.

M	3 phase motor	1	
KM	Contactor	1	
SB1	Emergency Stop Button	1	
SB2	Start Button	1	
GF	Transducer	1	
SQ1/2	Journey switch	1/1	
FR	Motor Electrical Current Breaker	1	
Code	Name	Q'ty	Remark

MACHINE ILLUSTRATION



Parts list

Illus.	Part No.	Name of part	AMT
1	M5-01	Flat beater	1
2	M5-02	Dough shaft	1
3	61902	Bearing	1
4	61902	Bearing	1
5	M5-03	Planet gear Z=15	1
6	61901	Bearing	1
7	M5-04	Pusher base	1
8	61901	Bearing	1
9	M5-05	Shaft gear Z=12	1
10	M5-06	Annular gear Z=50	1
11	M5-07	Main shaft	1
12	80203	Bearing	1
13	M5-08	Head	1
14	80203	Bearing	1
15	M5-09	Big belt pulley	1
16	GB1171-71	Belt 0 29"	1
17	M5-10	Top cover	1
18	M5-11	Tighe belt	1
19	61800	Bearing	2
20	RV-235-1C6	Switch	1
21	M5-13	Small belt pulley	1

Illus.	Part No.	Name of part	AMT
22	180203	Bearing	1
23	180204	Bearing	1
24	M5-14	Turn shaft	1
25	M5-15	Top connect gear	1
26	M5-16	Spiral mixer	1
27	M5-17	Wire whip	1
28	M5-18	Bowl	1
29	M5-19	Shield	1
30	M5-20	Spring	1
31	VS15	Switch	1
32	M5-21	Motor plate	1
33	M5-22	Botton connet gear	1
34	3~220V50HZ	Motor 300W1.8A	1
35	ZY296T	Transducer	1
36	M5-25	Back cover plate	1
37	M5-26	Handle	1
38	M5-27	Boat switch	1
39	M5-28	Bottom base	1
40	M5-23	Feet	4
41	TB-1506L	Break plate	1
42	A-0701	Motor overload breaker	1