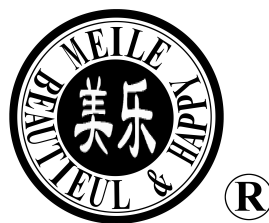


Серия BWL 50



# Аппарат для перемешивания фарша

## Инструкция по эксплуатации



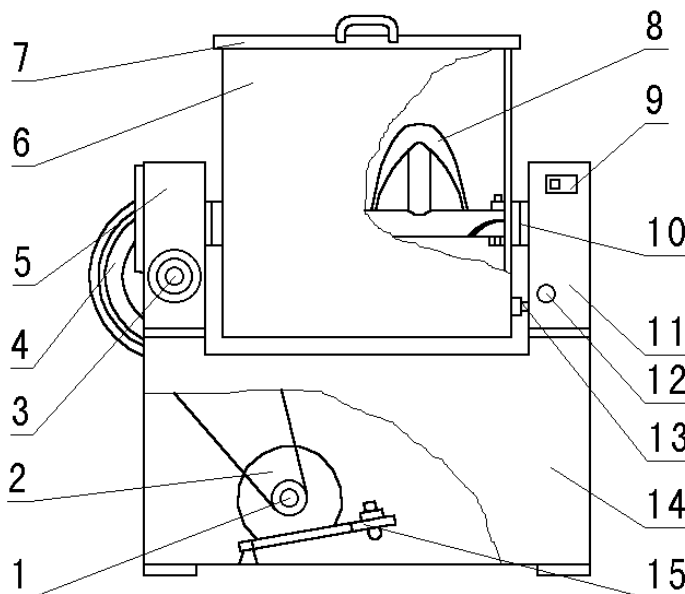
Китайская  
Харбинская компания с ограниченной ответственностью  
“Цзиньмэйлэ”

## I. Назначение:

Аппарат для перемешивания фарша серии BWL 50 используется для получения разных видов фарша с помощью вращения винтовой мешалки. Данная модель обладает высокой эффективностью равномерного перемешивания фарша и проста в использовании. Данный аппарат эффективен в работе, позволяет получать качественный фарш без примесей и загрязнений, поэтому является идеальным комплектующим оборудованием и широко используется в пищевом производстве, в частности в мясоперерабатывающей промышленности.

## II. Спецификация и свойства:

Номинальное количество перемешиваемого фарша (кг)	Время перемешивания (мин)	Число оборотов мешалки (в минуту)	Габариты (мм)	Размеры ковша для перемешивания фарша (мм)	Мощность Электродвигателя (кВт)
50	30	52	860×450×900	500×480×360	1.1



- |   |                                 |                                 |                 |
|---|---------------------------------|---------------------------------|-----------------|
| 1. Малый шкив                                 | 2. Электродвигатель             | 3. Указатель уровня масла       | 4. Большой шкив |
| 5. Редукционная коробка с червячной передачей | 6. Ковш для перемешивания фарша | 7. Верхняя крышка               | 8. Мешалка      |
| 9. Выключатель                                | 10. Соединитель                 | 11. Седло                       | 12. Маховик     |
| 13. Фиксирующее основание                     | 14. Основание                   | 15. Нижний щит электродвигателя |                 |

## III. Принцип работы и характеристика:

Данный аппарат состоит из основания, ковша для перемешивания фарша, редуктора, седла, верхней крышки и т.д., его двухступенчатый редукционный привод осуществляется с помощью клиноремя и червячного редуктора.

Мощность подаётся из электродвигателя, и через клиноремень передаётся в редуктор, червяк приводит мешалку в действие с помощью червячной шестерни. Другой конец мешалки является опорным седлом, в котором установлены подшипники скольжения. Мешалка можно заменить в любое время, для ковша установлены две позиции: перемешивание фарша и выпуск фарша, поэтому эксплуатация является безопасной и надёжной. Все детали, контактирующие с пищевыми продуктами изготовлены из нержавеющей стали или хромированной стали, и соответствуют требованиям пищевой санитарии. Данный аппарат спроектирован и изготовлен в соответствии со стандартами SB13146-84 «технические условия машины для растворения муки», выданный министерством внутренней торговли.

Преимуществом данного аппарата является его удобство в замене мешалки. Для ее замены необходимо только открутить крепежный винт и вернуть соединитель в исходное положение, и после этого можно снять мешалку, в соответствии с требованиями использовать мешалки разных назначений. Высокая эффективность работы, равномерное перемешивание, и большое количество впитываемой фаршем воды.

#### **IV. Смазка:**

Перед эксплуатацией нового аппарата необходимо сначала проверить уровень масла в редукторе, убедиться, что масла достаточно, При обнаружении недостатка масла, добавьте масло 30<sup>#</sup> (количество масла не превышает половину количества масла показанного указателем уровня масла).

Масло в редукторе заменяется 1 раз в 6 месяцев, у нейлонового подшипника в седле есть функция самосмазки.

#### **V. Монтаж, наладка и обкатка:**

Перед выходом с завода аппарат уже прошел строгое испытание, поэтому требуется только то, чтобы установить машину на ровную гладкую поверхность.

#### **VI. Правила эксплуатации:**

1. Перед запуском аппарата необходимо проверить крепёжные детали и отсутствие в них ослабления.
2. Включить аппарат в заземленную розетку.
3. Возвратить ковш для перемешивания фарша в исходное положение (штифт вставляется в фиксирующее основание).
4. Включить источник питания, запускать аппарат при отсутствии нагрузки, наблюдать состояние машины при холостом ходе.
5. Проверить правильность направления вращения мешалки.
6. Обратите внимание на то, что при работе аппарата посторонний звук должен отсутствовать.
7. Перед загрузкой мяса необходимо сначала проверить фиксацию штифта в основании. Запустить электродвигатель, после перемешивания фарша выключить его, вращать рукоятку и вытягивать фиксирующий штифт и вставить его в фиксирующее основание узла для выпуска фарша и после этого фарш начнет выходить из аппарата.

#### **VII. Ремонт и техника безопасности:**

1. В процессе эксплуатации машины должно проверить на отсутствие ослабления винта соединителя.
2. При обнаружении ослабления ремня, необходимо отрегулировать нижнюю плиту электродвигателя и натянуть ремень.
3. Убедитесь, что ковш чист и не загрязнен изнутри и пригоден для перемешивания фарша.
4. Убедитесь, что аппарат надёжно заземлен.
5. При работе аппарата строго запрещается прикасаться руками к мешалке во избежании ранения.
6. При работе аппарата строго запрещается вытягивать фиксирующий штифт.

#### **VIII. Быстроизнашивающиеся детали:**

Наименование	Тип	Кол-во.	Стандарт
--------------	-----	---------	----------

Каркасное резиновое уплотнение	PD28×50×10	1	HB4-692-67
Каркасное резиновое уплотнение	PD38×56×12	1	HB4-692-67
О-образное уплотнительное кольцо	33.5×2.65	1	GB3452.1-82
Клиноремень	A1041	2	GB1171-74

**Внимание:**

Для повышения качества продукции наш завод будет своевременно применять новую технику, новую технологию и новые материалы без дополнительного извещения потребителей. Наш завод сохраняет право на изменение инструкции по эксплуатации.