

FEUMA Gastromaschinen GmbH



Применение

Навесное устройство мясорубка - используется для измельчения мяса, рыбы и овощей, работает в комплекте с узлом привода АЕ 10 (542002). Не предназначена для переработки замороженных продуктов, твердых субпродуктов (костей и т.п.) и сухарей.

При применении приставки нарезания гуляша (542751) мясо может измельчаться на грубые части.

Диск для приготовления паштетов позволяет получать тонко измельченный продукт.

Дополнительно на мясорубку может устанавливаться устройство порционирования. С его помощью Вы сможете, к примеру, формировать мясной фарш порциями по 80 либо 100 г.

Общее описание

Все детали навесного устройства-мясорубки выполнены из нержавеющей стали. Их можно мыть в посудомоечной машине.

Необходимая безопасность работ достигается применением электромагнитной защитной системы. Двигатель запускается, только если установлена чаша мясорубки
Производительность мясорубки, при комбинированной установке перфорированных дисков с отв. диаметром 13 мм и 5 мм, составляет в среднем 400 кг / час.

Стандартный комплект принадлежностей состоит из:

- | | |
|--|-------|
| ➤ предварительный нож | 1 шт. |
| ➤ перфорированный диск (отв. Ø5 мм и Ø13 мм) | 2 шт. |
| ➤ кольцевой или крестообразный нож | 2 шт. |
| ➤ кольцо-подставка шириной 18 мм | 1 шт. |
| ➤ кольцо-подставка шириной 36 мм | 1 шт. |
| ➤ толкатель пластмассовый | 1 шт. |
| ➤ крючок для выемки шнека | 1 шт. |

По желанию, дополнительно поставляются перфорированные диски с отв. диаметром 2 / 3 / 7,5 мм, другие размеры по запросу

Для исполнения FW-SE WS (542244) режущие детали выполнены из инструментальной стали (стандартное исполнение).

Для исполнения FW-SE RF (542245) режущие детали выполнены из хромистой стали (специальное исполнение)

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://feuma.nt-rt.ru/> || fau@nt-rt.ru



FEUMA Gastromaschinen GmbH

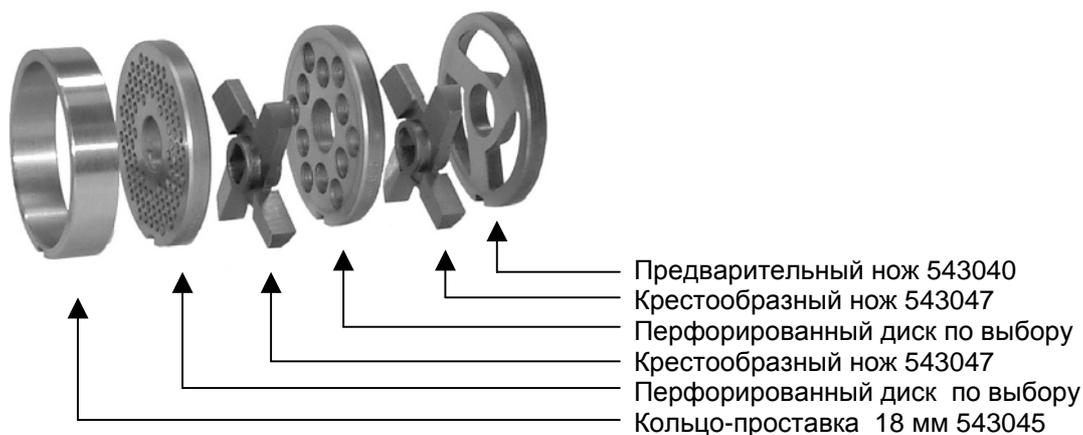
Сборка

В зависимости от выполняемой задачи Вы можете работать комплектами состоящими из 3-х или 5-ти частей

Комплект из 3-х частей



Комплект из 5-ти частей



Всегда обращайте внимание на то, что режущий инструмент имеет левое направление вращения (против хода часовой стрелки).

- Корпус мясорубки вставить до упора в муфту узла привода (направляющий штифт должен войти в паз) и застопорить поворотом фиксирующего рычага (543 318) вниз.
- Установить шнековый вал в корпус. Поводок должен войти в ответную поводковую часть привода.
- Установить режущий инструмент, соблюдая при этом направление вращения.
- Вставить кольцо-подставку и навинтить накидную гайку.
- Внимание! Накидную гайку затянуть и затем отпустить на 1 / 8 оборота.
- Установить чашу мясорубки и подготовить толкатель .

ВНИМАНИЕ!

Установку чаши мясорубки всегда выполняйте в последнюю очередь, так как после этого шага машина может приводиться в движение. Если не соблюдать этой рекомендации, существует опасность получения резаных или сдавливающих травм.



ВНИМАНИЕ! Используйте только предусмотренный набор режущих частей и только в указанной очередности установки.

ОПАСНОСТЬ! Если на выходе находится режущий диск с большими отверстиями, в которые может проходить, например палец, высока вероятность тяжелых травм. Поэтому ни в коем случае **не устанавливайте** последним к выходу перфорированный диск с отверстиями диаметром более чем 7,8 мм.

ОПАСНОСТЬ! Используйте для разборки и выемки режущих частей и шнека только совместно поставляемый специальный крючок. Предварительно снимите загрузочную чашу. Ни в коем случае не включайте двигатель.

Внимание! Накладную гайку после затягивания снова отпустить на 1/8 оборота.

Обслуживание

Предупреждение! Не допускайте попадания в мясорубку инородных включений, костей, твердых субпродуктов и т.п. Для подталкивания используйте исключительно специальный толкатель, имеющийся в комплекте.

В большинстве случаев полуфабрикат перед обработкой должен быть нарезан так, чтобы он без труда мог проходить в загрузочное отверстие мясорубки.

Мясорубка может эксплуатироваться с любой из двух скоростей вращения. Для переработки мяса рекомендуется устанавливать скорость вращения „I“.

Техобслуживание

Основной критерий для качественной переработки продукта, это безупречное состояние режущего инструмента.

По этой причине регулярно отдавайте специалисту ножи и диски для заточки (шлифовки).

Очистка

Разборка

- выключить привод;
- снять чашу;
- отвинтить накладную гайку;
- вынуть кольцо-проставку;
- с помощью специального крючка вынуть шнек вместе с режущим комплектом;
- отпустить фиксирующий рычаг (543318);
- вынуть корпус;

Очистка

- Для соблюдения гигиенических требований, мясорубку нужно разбирать после каждого применения, основательно чистить и дезинфицировать.
- Все детали мясорубки можно мыть вручную или в посудомоечной машине.
- Нельзя использовать отбеливающие хлорсодержащие моющие средства.
- Режущий инструмент после просушки легко смазать допустимой для контакта с пищевыми продуктами смазкой (например, Carum 330 ESSO).



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Диск для приготовления паштетов



Применение

Паштетный диск - это дополнительная режущая часть к мясорубкам FW-SE WS и FW-SE RF. Он служит для тонкого размельчения продуктов. Мясорубка должна работать со скоростью вращения «I».

Сборка

Мясорубка собирается, как указано в соответствующем разделе «Сборка» Режущие части устанавливаются в следующем порядке:

1. Вставить шнек
2. Предварительный нож 543040
3. Крестообразный нож 543047
4. Перфорированный диск, диаметр отв. 13 мм 543044
5. Паштетный диск 542753
6. Перфорированный диск, диаметр отв. 7,8 мм 543043
7. Кольцо-проставка 18 мм. 543045

Внимание! Накидную гайку затянуть, а затем снова отпустить на 1/8 оборота.

ОПАСНОСТЬ! Используйте для выемки режущих частей только специальный совместно поставляемый крючок. Ни в коем случае не включайте двигатель. Никогда не устанавливайте последним к выходу перфорированный диск с отверстиями диаметром более чем 7,8 мм.

Техническое обслуживание и очистка

Аналогично описанию для мясорубки

Устройство нарезки гуляша GS



Применение

Устройство нарезки гуляша GS используется как дополнительное приспособление к мясорубкам FW-SE WS и FW-SE RF в промышленных кухнях и предприятиях переработки пищевых продуктов.

Применяется для крупного дробления мяса для гуляшей. Скорость вращения может выбираться „I“ или „II“.

Сборка

Мясорубка собирается, как указано в соответствующем разделе «Сборка» Установку режущих частей нужно вести в следующем порядке:

1. вставить шнек,
2. предварительный нож 543040,
3. однолопастный нож 310290, так чтобы ступица ножа села в отверстие предварительного ножа,
4. опорное кольцо 300085, при этом лопасть ножа должна находиться в проточке опорного кольца,
5. кольцо-проставку 18 мм 543045,
6. защиту пальцев 543061,
7. навинтить накидную гайку 543667.

Внимание! Накидную гайку затянуть, а затем снова отпустить на 1/8 оборота.
Внимание! Запрещено работать без защиты пальцев.

Техническое обслуживание и очистка

Аналогично описанию для мясорубки

Устройство порционирования PE



Применение

Устройство порционирования PE служит для дозирования и формовки мясного фарша порциями по 80 или, соответственно, по 100 г.

Оно является дополнительным приспособлением к мясорубкам FW-SE WS и FW-SE RF, для применения в промышленных кухнях и предприятиях переработки пищевых продуктов.

Общее описание

Устройство порционирования PE позволяет быстро, удобно и равномерно формовать мясной фарш. Приготовление котлет, биточков и подобных полуфабрикатов осуществляется значительно рациональнее, чем вручную.

Это приспособление может использоваться на всех мясорубках с диаметром перфорированных дисков 82 мм.

С помощью устройства порционирования производительность достигает от 800 до 1000 шт./час при объеме порций по 80 г или 100 г.

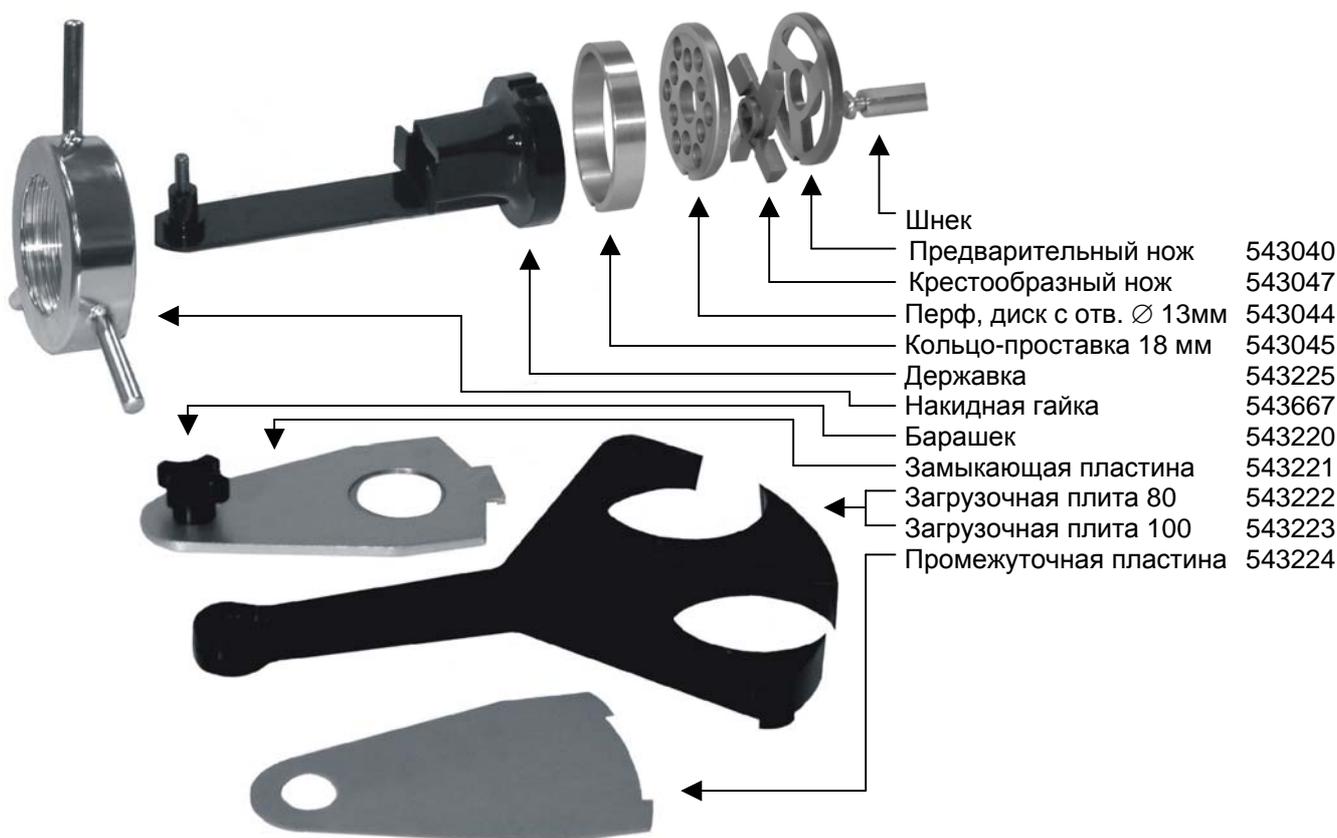


FEUMA Gastromaschinen GmbH

Сборка

Мясорубка собирается, как указано в соответствующем разделе «Сборка» Установка режущих частей ведется в следующем порядке:

1. Вставить шнек
2. Предварительный нож 543040
3. Крестообразный нож 543047
4. Перфорированный диск диаметр отв.13 мм 543044
5. Кольцо-проставка 18 мм 543045
6. Устройство порционирования
7. Устройство порционирования РЕ перед установкой в мясорубку должно быть разобрано:
 - отвинтить барашек 543220;
 - снять замыкающую пластину;
 - снять загрузочную плиту 80/100 г – 543222 / 543223;
 - снять промежуточную пластину 543224.
 - после демонтажа державку 543225 вставить пазом вверх в выходное отверстие корпуса мясорубки. Навинтить и затянуть накидную гайку мясорубки. Таким образом, державка жестко зафиксирована.
 - установить промежуточную пластину.
 - установить загрузочную плиту (выступы кантов на боковых закруглениях загрузочной плиты должны указывать вниз, опорное кольцо наверх).
 - замыкающую пластину слегка наклонить, завести выступом в державку, завинтить барашек.





Обслуживание

Предварительно приготовленный мясной фарш повторно пропускается через мясорубку. Рукоятку загрузочной плиты отвести до упора. Через смотровое отверстие можно наблюдать, как мясная масса наполняет форму. Как только движение прекращается, рукоятку нужно повернуть во второе крайнее положение, для наполнения второй формы, при этом сформированная порция отделяется и сбрасывается в приемную емкость. Затем цикл повторяется.

Техническое обслуживание и очистка

Аналогично описанию для мясорубки

Внимание!

Пластмассовые детали устройства порционирования нельзя сушить на горячих поверхностях.

Пластмассовые детали устройства порционирования нельзя мыть в посудомоечной машине.

Для мясо-овощерубки FW-SE WS и FW-SE RF поставляются следующие запчасти:

Наименование детали	Арт.№ (инструм. сталь)	Арт.№ (нерж. сталь)
Режущий инструмент		
Предварительный нож	543040	543266
Перфорированный диск с отв.Ø 2 мм	543041	543268
Перфорированный диск с отв.Ø 3 мм	543060	543269
Перфорированный диск с отв.Ø 5 мм	543042	543270
Перфорированный диск с отв.Ø 7,8 мм	543043	543271
Перфорированный диск с отв.Ø 13 мм	543044	543272
Крестообразный нож	543047	нет
Круглый нож	нет	543267

Прочая арматура	Арт.№
-----------------	-------

Кольцо-проставка 18 мм	543045
Кольцо-проставка 36 мм	543048
Паштетный диск 3 мм	542753
Устройство нарезки гуляша	542751
Кольцо защиты пальцев	543210
Крючок для выемки шнека	543035
Толкатель	543046
Устройство порционирования	542260



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Руководство по эксплуатации



Стейкер FS
Полоскорезка SS 3,3 / SS 5 / SS 10
Салато-полоскорезка SA-StS 3,3 /
SA-StS 5 / SA-StS 10



Телефон 034493 / 21555 факс 034493 / 21414

Применение

Стейкер FS, полоскорезка SS и салато-полоскорезка SA-StS являются дополнительными механизмами к унифицированному узлу привода AE (542000), AE-S (542001) или AE 10 (542002). Предназначены для использования в промышленных кухнях и на предприятиях переработки пищевых продуктов.

При помощи стейкера может быть обработано (размягчено) в час до 2.300 штук стейков, шницелей, мясной поджарки быстрой готовности и т.д. Точно также можно обрабатывать мелкую мясную нарезку или связывать вместе несколько пластин мяса тонкой нарезки. Чтобы получить слоеный полуфабрикат из небольших толстых кусочков мяса, нужно сначала пропустить через устройство кусочки по отдельности, а затем еще раз, сложив несколько штук вместе.

Полоскорезкой Вы можете резать колбасные и мясные шайбы на полосы шириной 3,3; 5 и 10 мм. Равным образом режутся различные овощи. Устройство подходит для резания на полоски рыбы, сыра и т.д. С применением кожух-воронки салаторезки (543259) можно, кроме всего прочего, резать также листовые салаты, напр. эндивий, и т.д.

Общее описание

Конструктивное исполнение соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и требованиям техники безопасности. Все части сделаны из нержавеющей стали, специального алюминиевого сплава или пластмассы.

Электромагнитная блокировочная система обеспечивает необходимую безопасность работ. При снятии кожуха или разъединении дополнительного механизма в целом с узлом привода - машина отключается магнитным выключателем. (Не допускается использовать эту функцию как выключатель устройства).

При работе со стейкером вы можете применять по желанию как незаостренную стейкерную ножевую сборку (542290), так и стейкерную ножевую сборку с заостренными кромками (542291)

После снятия ножевой сборки, в стейкер могут устанавливаться режущие сборки нарезки полосками 3,3 мм 542292 (а также 5 мм - 542293 или 10 мм - 542294). С такой переустановкой стейкер без труда становится полоскорезкой.

И наоборот, полоскорезка может использоваться, путем установки стейкерной ножевой сборки, для обработки бифштексов как стейкер.

Однако салато-полоскорезка, имеющая более широкую загрузочную воронку, по соображениям безопасности, не подлежит для переналадки в стейкер. Для салато-полоскорезки необходимо применение кожуха-воронки салаторезки (543259).

Монтаж

Стейкер FS и соответственно полоскорезка SS могут устанавливаться на узел привода как полностью в сборе, так и в разобранном состоянии по частям

1. Монтаж устройства в сборе

- Стейкер цапфой установить в муфту узла привода и запереть перемещением фиксирующего рычага (543318) вниз.

2. Монтаж по частям

- Установить приводной механизм на узел привода и запереть фиксирующим рычагом (543318).
- Установить и зафиксировать выбранную режущую сборку
- Установить кожух (543256) и повернуть ручку фиксатора в направлении узла привода. Только после этого становится возможным пуск привода.
- Демонтаж для очистки ведется в обратной очередности.

Опасность! При монтаже-демонтаже режущих сборок существует опасность получения травм острыми лезвиями дисковых ножей.



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Обслуживание

- Стейкер FS (или полоскорезку SS) собрать с узлом привода и зафиксировать.
- Привод включить на скорости вращения „I“.
- Приемную емкость подставить под кожух-воронку.
- Обрабатываемый продукт подать в загрузочное отверстие.
- Можно обрабатывать только очищенное от включений и разделанное мясо. Слишком твердый продукт или инородное тело могут повредить ножи вальцовой сборки.
- Подталкивать перерабатываемые полуфабрикаты можно только с помощью специального толкателя.
- Перед демонтажем для очистки, узел привода отключить.

Техобслуживание

Стейкер, и также полоскорезка не требуют технического обслуживания. Между тем нужно внимательно следить за тем, чтобы ножи режущих сборок не получали повреждений из-за ненадлежащего применения.

Детали, изготовленные из нержавеющей стали и специального алюминиевого сплава, устойчивы к коррозии, не требуют техобслуживания и легко содержатся в чистоте.

Очистка

В целях соблюдения санитарно-гигиенических требований, устройства нужно разбирать после каждого использования и тщательно чистить.

Демонтаж для очистки проводится в следующем порядке:

- Отключить узел привода.
- Кожух-воронку, откидыванием вверх ручки фиксатора, освободить и снять.
- Стопор (543051) открыть и вынуть режущую сборку из приводного механизма.
- Теперь можно снять счищающие гребенки.

Опасность! При демонтаже счищающих гребенок существует опасность получения травм острыми режущими кромками ножей.

- После ослабления фиксирующего рычага (543318) приводной механизм может быть снят с узла привода.

Очистку приводного механизма проводят влажной тканевой салфеткой с применением стандартного моющего средства для ручной мойки. **Приводной механизм ни в коем случае нельзя мыть под струей воды, в посудомоечной машине или с применением высоконапорного агрегата.**

Кожух, вальцовые сборки и также счищающие гребенки можно мыть и дезинфицировать в посудомоечных машинах. Не допускается использовать отбеливающие хлорсодержащие моющие средства.

После очистки, вальцовая сборка монтируется в обратной очередности и хранится в собранном виде.

Руководство по эксплуатации



**Передвижной приемник
готового продукта ТА**



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Применение

Передвижной приемник готового продукта ТА находит применение в промышленных кухнях, предприятиях переработки пищевых продуктов и представляет собой дополнительное приспособление для работы Универсальными Кухонными Машинами HU 1000, HU 1000-S и HU 1010. С помощью этого приспособления удобно снимать готовый продукт с операций терки, шинкования, резания кубиками, размельчения на мясорубке и т.д. и затем, без особых усилий, транспортировать полуфабрикат на следующее рабочее место.

Общее описание

Передвижной приемник готового продукта ТА состоит из приемной емкости и шасси.

Приемная емкость изготовлена из нержавеющей стали. Для транспортирования она устанавливается на шасси и удерживается от соскальзывания или опрокидывания опорой и тремя резиновыми фиксаторами.

Шасси, включая дышло, изготовлены из материала устойчивого к коррозии. Благодаря двум ходовым роликам и поворотному ролику (с двойной функцией стопорения), передвижной приемник готового продукта ТА можно без труда разворачивать и перемещать во всех направлениях.

Монтаж

Передвижной приемник готового продукта ТА поставляется в разобранном состоянии и монтируется в следующем порядке:

- Продольная планка (543121) направляющим штифтом помещается в поперечную планку (543124) и закрепляется винтом с шестигранной головкой М8 х 35 (совместно с пружинной шайбой В 8).
- Обе части - дышло верхнее (543218) с рукояткой и дышло нижнее (543217), соединить и закрепить резьбовой шпилькой М8 х 25.
- Дышло в сборе (543125) вставить в разрезное гнездо продольной планки, так чтобы конец трубы дышла был заподлицо с нижним кантом планки.
- Цапфу поворотного ролика (543116) вставить в трубу дышла, рукоятку установить в нужном направлении и плотно затянуть болтом М8 х 45 (с пружинной шайбой В 8), так чтобы дышло не могло больше прокручиваться.
- Приемную емкость (543126) установить на шасси таким образом, чтобы она удерживалась от соскальзывания и опрокидывания тремя резиновыми фиксаторами.

Техобслуживание

Передвижной приемник готового продукта ТА почти не требует техобслуживания. Только резиновые части опоры и фиксаторов должны регулярно проверяться на предмет износа. Оба ходовых ролика и направляющий ролик смонтированы на необслуживаемых опорных узлах и не подвержены износу.

Очистка

Очистку проводят теплой водой с применением стандартного моющего средства для мойки вручную. Нельзя использовать отбеливающие хлорсодержащие моющие средства. Направляющий и ходовые ролики установлены на шариковых опорах. Не допускается чистить их при помощи напорных устройств.

Руководство по эксплуатации



Передвижная стойка FG

Стационарная стойка MST

с приспособлением-подставкой



FEUMA Gastromaschinen GmbH

1. Передвижная стойка

Применение

Передвижная стойка служит для размещения узла привода АЕ 10. При помощи передвижной стойки, узел привода совместно с присоединенными устройствами может перемещаться и эксплуатироваться в любом месте кухни. Транспортные издержки, таким образом, могут быть сокращены.

Для установки емкости приема готового продукта можно комплектовать стойку откидной полкой.

Общее описание

Стойка состоит из жесткой, устойчивой к деформации трубчатой конструкции нержавеющей стали на трех поворотных роликах, каждый с механизмом 2-х кратного стопорения. Стопорение и растормаживание роликов выполняется ногой. Поворотные ролики смонтированы в шариковых опорах, имеют предохраняющую от скольжения обрешиненную рабочую поверхность.

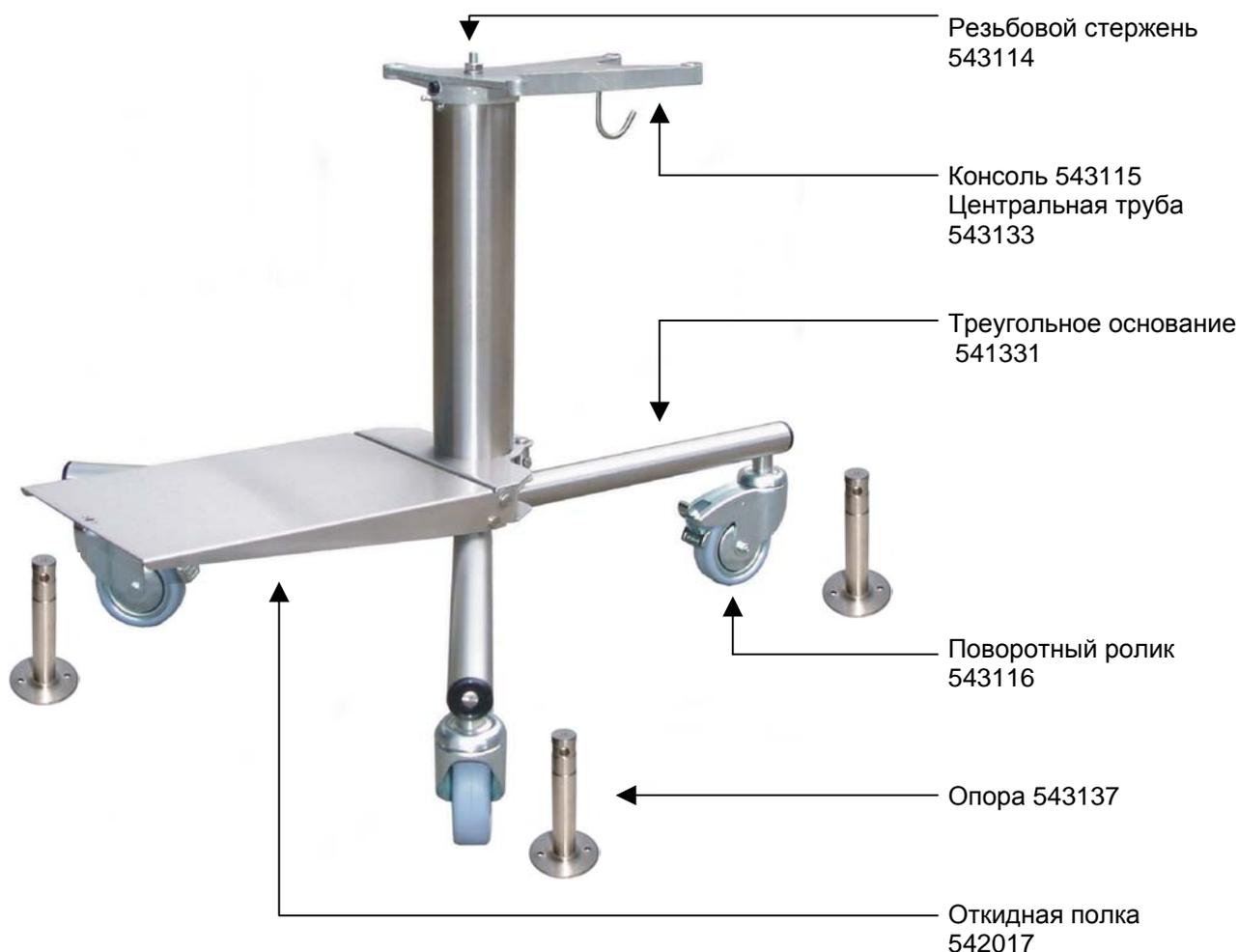
Внимание! Перед перемещением установки обязательно выньте штекерный разъем из эл. сети.

По дополнительному заказу в комплект может включаться подставка, представляющая собой откидывающуюся полку, на которую ставятся емкости для приема готового продукта. Если в данный момент подставка не нужна или мешает, полка убирается поворотом вверх и удерживается в этом положении фиксатором.

Монтаж

- Передвижная стойка поставляется в разобранном состоянии. Сборка проводится в следующем порядке:
- Треугольное основание (543140) с поворотными роликами образует базу устройства. При монтаже оно должно стоять на роликах на полу.
- Центральную трубу (543133) выемками поставить на основание. При этом выемки центральной трубы должны совпасть с трубами основания.
- **Внимание!** Если Вы имеете в комплекте откидную полку (542 017), нужно теперь надеть ее на центральную трубу, натяжной болт должен быть ослаблен, чтобы полка могла свободно перемещаться по трубе.
- Консоль (543115) установить на центральную трубу. Правильное положение фиксируется штифтом в пазу трубы.
- Резьбовой стержень (543114) с накрученной колпачковой гайкой, пружинной шайбой и шайбой пропустить снизу через основание, центральную трубу и центральное отверстие консоли.
- На выступающий из консоли конец стержня надеть шайбу, пружинную шайбу, навинтить гайку.
- Колпачковую гайку снизу и гайку сверху затянуть, таким образом детали жестко скрепляются друг с другом. Этим гарантируется необходимая прочность стойки.

Внимание! Теперь установить откидную полку (542017) таким образом, чтобы пружинная защелка полки в верхнем сложенном положении точно совпала со штифтом на консоли. В этом положении закрутить натяжной болт откидной полки и затянуть контргайку.



Крепление унифицированного узла привода на стойке

Узел привода AE 10 крепится на консоли стойки с помощью четырех винтов с шестигранной головкой M8 x 30 и соответственно четырех шайб 8 мм.

В каждом из четырех мест крепления, между унифицированным узлом привода и кронштейном нужно поставить демпфирующие резиновые прокладки (543132)

Винты притягиваются настолько, чтобы резиновые прокладки при этом не раздавливались.

Техобслуживание

Все детали стойки изготовлены из нержавеющей стали или других материалов устойчивых к коррозии. Стойка не требует какого-либо особенного техобслуживания.

Если универсальная кухонная машина используется в напряженном режиме, рекомендуется ежемесячно проверять затяжку винтов крепления привода.

То же касается шпилечного сопряжения стойки.

Очистка

Очистку нужно проводить теплой водой с применением стандартного моющего средства для мытья вручную.

Нельзя использовать отбеливающие хлорсодержащие моющие средства.

Направляющие ролики смонтированы на шарикоподшипниковых опорах, их не допускается мыть при помощи напорных устройств.



FEUMA Gastromaschinen GmbH

2. Стационарная стойка

Применение

Стационарная стойка 542010 служит для размещения унифицированного узла привода АЕ 10.

Комплектация машины стационарной стойкой имеет смысл тогда, когда Ваша машина имеет предписанное определенное место установки и не должна перемещаться и использоваться на различных рабочих местах кухни.

Для размещения емкости готового продукта стойка может комплектоваться откидной полкой

Общее описание

Стационарная стойка имеет жесткую, устойчивую к деформации трубчатую конструкцию нержавеющей стали на трех фиксированных опорах.

Опоры снабжены предохраняющим от скольжения резиновым покрытием и могут дополнительно привинчиваться к полу, соответственно, 2-мя винтами каждая.

По дополнительному заказу в комплект может включаться приспособление-подставка (542017), представляющая собой откидывающуюся полку, на которую ставятся емкости для приема готового продукта. Если в данный момент подставка не нужна или мешает, она складывается поворотом наверх и удерживается в этом положении фиксатором

Монтаж

Сборка ведется, как описано в разделе «Монтаж» для передвижной стойки.

Техобслуживание

Все детали стационарной стойки изготовлены из нержавеющей стали и материалов устойчивых к коррозии. Стойка не требует особенного техобслуживания.

Если универсальная кухонная машина используется в напряженном режиме, рекомендуется ежемесячно проверять затяжку винтов крепления привода на стойке.

То же касается шпильчатого сопряжения стойки.

Очистка

Очистку проводят теплой водой с применением стандартного средства для мойки вручную. Нельзя использовать отбеливающие хлорсодержащие моющие средства.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47