

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



Руководство по эксплуатации



**Планетарное устройство
для перемешивания,
взбивания и замеса UP 20-S**



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Тел. 034493 / 21555 факс 034493 / 21414

Применение

Планетарное устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP 20-S - это высокопроизводительное устройство для универсального использования в промышленных кухнях, ресторанах, кухнях гостиниц, в хлебопекарнях и т.д. для перемешивания, взбивания, замешивания теста, смешивания различных продуктов.

Представляет собой навесной механизм-приставку к Высокопроизводительной Универсальной Кухонной Машине HU 1010.

Общее описание

Устройство для перемешивания, взбивания и замеса UP20-S замеса может работать совместно с узлом привода установленным как на передвижной, так и на стационарной стойке.

Применение совместно с узлом привода настольного исполнения не предусмотрено.

Все части, которые контактируют с перерабатываемыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали.

Быстросъемный способ крепления инструмента позволяет легкую смену трех различных инструментов.

Положение емкости регулируется по высоте и может устанавливаться индивидуально.

Перед выемкой емкости, нужно опустить крепление на нижний упор.

В зависимости от плотности продукта Вы можете выбирать скорость вращения „I“ (медленно) или „II“ (быстро).

Мы рекомендуем Вам следующие настройки:

Степень „I“

- | | |
|----------------------------|---|
| ➤ Крюк для замеса | Приготовление крутого теста или подобных плотных масс. |
| ➤ Венчик для перемешивания | Приготовление творога, картофельного пюре, майонезов, соусов и т.д. |

Степень „II“

- | | |
|---|--|
| ➤ Венчик взбивания или венчик перемешивания | Взбивание белков, сливок, кремов, соусов, коктейлей и т.д. |
|---|--|

ВНИМАНИЕ! При работе с плотными видами теста, во избежание поломок устройства, нужно всегда включать **степень „I“ (медленно)**.

Монтаж

- UP 20-S (без котла и инструментов) установить в присоединительную муфту унифицированного узла привода и зафиксировать поворотом зажимного рычага (543318).
- Крепление котла должно находиться в нижнем конечном положении, кожух защиты (543233) развернуть вверх.
- Требуемый инструмент установить на выходной вал (543485). Для этого втулку (543487) отвести вниз и задвинуть инструмент до упора. Установочный штифт должен зайти в пазы. Втулка поднимается возвратной пружиной и запирает инструмент.
- Котел (543261) установить на лапки крепления (543478) на оба центрирующих штифта. Кромка котла при этом должна в задней области крепления войти в паз кронштейна. Котел зажать правым и левым барашковыми винтами (310964).

- Крепление в сборе с котлом перевести в верхнее конечное положение и посредством двух винтов с рукоятками (310965) закрепляют с обеих сторон.
- Наполнить котел полуфабрикатом, повернуть защитный кожух (543 233) вниз - машина готова к эксплуатации.
- Добавление небольших порций продукта или составляющих, может производиться во время работы устройства через дозагрузочное отверстие в защитном кожухе.
- Для дозагрузки большого количества продукта, кожух защиты, в любом случае, должен быть открыт.
- Кожух защиты соединен с электромагнитным устройством безопасности, поэтому если его открыть привод отключается.

ВНИМАНИЕ! Выключайте машину всегда только кнопкой выключения „0“, **не** выключайте привод откидыванием вверх кожуха защиты,.

- После закрытия защитного кожуха привод нужно запустить снова.

Снятие котла и инструмента проводится в следующем порядке:

- Машину выключить (инструмент должен находится в передней части котла)
- Открыть защитный кожух
- Ослабить оба винта с рукоятками с двух сторон, опустить емкость в сборе с креплением в нижнее конечное положение.
- Ослабить барашковые винты крепления емкости.
- Снять котел
- **Внимание!** Не включайте машину снова после снятия емкости.
- Оттянув замыкающую втулку (543487) вниз, снять инструмент

Обслуживание

Перед запуском машины должны быть полностью выполнены операции, указанные в разделе «монтаж».

Загрузить продукты в котел.

Привод включить на выбранную скорость вращения.

ОСТОРОЖНО! Во время работы машины нельзя касаться вращающихся частей.

Не допускается превышать следующие максимальные объемы загрузки рабочей емкости:

Полуфабрикат	Масса	Положение переключателя	Инструмент
Легкие виды теста	8 кг	“I”	Крюк для замеса
Дрожжевое тесто	5 кг	“I”	Крюк для замеса
Творожные массы	10 кг	“I”	Венчик для перемешивания
Взбитые белки	3 кг	“II”	Венчик для взбивания
Сбитые сливки	6 кг	“II”	Венчик для взбивания



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Техническое обслуживание

Благодаря применению эффективного смазочного материала, UP 20-S не требует техобслуживания. Все детали, работающие в контакте с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Ремонты могут производиться только уполномоченными сервисными службами.

Очистка

Приводную часть устройства можно мыть только с помощью влажной тканевой салфетки и, если необходимо, с использованием обычного моющего средства для мытья посуды вручную. Ни в коем случае нельзя мыть под водными струями, в посудомоечных раковинах, использовать напорные чистящие устройства или посудомоечные машины.

Детали из нержавеющей стали – котел, крюк для замеса, венчик для перемешивания, венчик для взбивания можно мыть в посудомоечных машинах или посудомоечных раковинах.

При любых работах по очистке запрещено использовать отбеливающие хлорсодержащие чистящие средства.

Руководство по эксплуатации



Консоль KS 3



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Применение

Консоль KS 3 применяется в промышленных кухнях, предприятиях переработки пищевых продуктов как специальная принадлежность для хранения следующих дополнительных навесных механизмов - мясорубки, стейкера и полоскорезки.

Благодаря универсальной конструкции на консоль можно навешивать для хранения также и другие дополнительные механизмы.

Консоль может устанавливаться на столе или укрепляться на стене.

Общее описание

Примененные материалы и конструктивное исполнение соответствуют требованиям техники безопасности и санитарно-гигиенических норм.

Консоль изготовлена в комбинированном настольно-настенном исполнении.

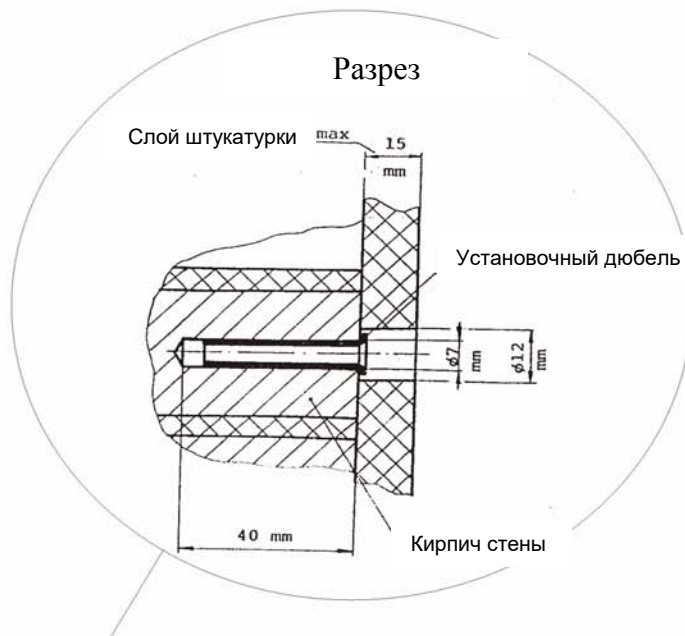
Консоль возможно расширять и дополнять.

Монтаж

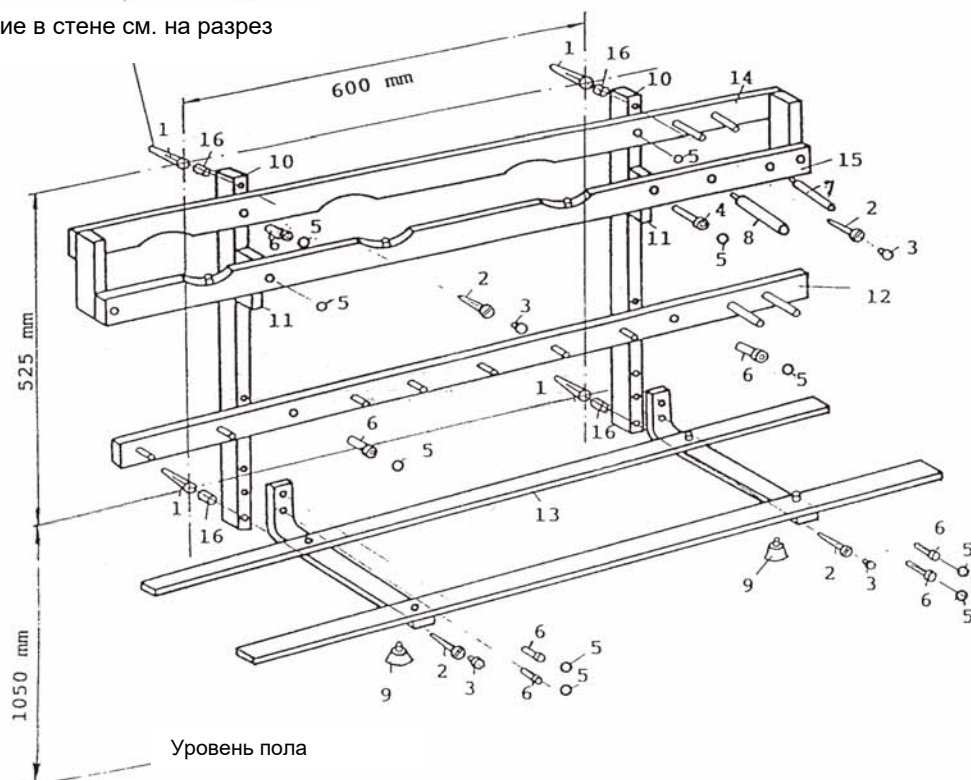
Консоль поставляется в подсобранном состоянии.

Дальнейшая общая сборка проводится в следующем порядке:

- Разметить на стене 4 отверстия, как указано на схеме. Просверлить отверстия и забить установочные дюбели.
- Правый кронштейн (10) расположить поперек, с помощью винта с цилиндрической головкой (6) закрепить верхнюю планку (14). Для завинчивания используют прилагаемый ключ для винтов с внутренним шестигранником.
- Таким же образом установить левый кронштейн (10). Между кронштейнами и нижней планкой (4) необходимо установить проставки (11). Закрепить винтами с цилиндрической головкой (4) нижнюю планку (15).
- Предварительно собранную консоль, через распорные втулки (16) с помощью шурупов (2) крепят на стену. Шурупы (2) пока затягивать не нужно, чтобы облегчать последующий монтаж.
- Привинтить штифтовую планку (12) винтами с цилиндрической головкой (6).
- Закрепить угловой кронштейн (13) на кронштейнах (10) четырьмя винтами (6).
- Опоры-присоски (9) вкручиваются только в случае, если консоль будет устанавливаться на столе.
- Затянуть шурупы крепления к стене и все винты консоли, чтобы добиться жесткости конструкции.
- Поставить защитные пробки (3) в отверстия на кронштейнах (10).
- Защитные пробки (5) установить на все винты с внутренним шестигранником.



Отверстие в стене см. на разрез





FEUMA Gastromaschinen GmbH

Перечень деталей.

№	Кол-во	Наименование детали	Арт. №
1	4 шт.	Установочный дюбель F 6	310337
2	4 шт.	Шуруп с потайной головкой 4,5x60 DIN 97	311257
3	4 шт.	Защитная пробка	311340
4	2 шт.	Винт с цилиндрической головкой M 8x60 DIN 912	310579
5	10 шт.	Защитная пробка	311335
6	8 шт.	Винт с цилиндрической головкой M 8x20 DIN 912	310572
7	1 шт.	Ось Ø12	544180
8	1 шт.	Ось Ø19	544181
9	4 шт.	Опора-присоска	543019
10	2 шт.	Кронштейн	544187
11	2 шт.	Проставка	544182
12	1 шт.	Штифтовая планка	544183
13	1 шт.	Угловой кронштейн	544184
14	1 шт.	Планка верхняя	544185
15	1 шт.	Планка нижняя	544186
16	4 шт.	Распорная втулка DH 7,0 / 15x14	311256

Применение

На консоли KS 3 места хранения расположены в трех уровнях.

Дополнительные устройства (мясорубка FW и стейкер) устанавливаются для хранения в полукруглых выемках верхней колодки.

Устройства навешиваются в колодку присоединительной цапфой, с легким продольным наклоном. При этом штифт в выемке нижней планки должен совпасть с нижним отверстием цапфы.

Парно расположенные на верхней планке (14) оси служат для крепления ножевой сборки стейкера или режущей вальцовой сборки.

На штифтовой планке (12) имеются точно такие же оси для крепления одной ножевой сборки стейкера или одной режущей вальцовой сборки. На наклонно установленных штифтах этой планки хранится режущий инструмент мясорубки.

На угловой кронштейн (13) устанавливается для хранения чаша мясорубки. Малый поддон предназначен для таких принадлежностей как - устройство порционирования, толкатель, крючок для выемки шнека и т.д.

Техобслуживание

Консоль изготовлена из материала устойчивого к коррозии и не требует технического обслуживания.

Очистка

Очистку проводят влажной тканевой салфеткой с применением стандартного моющего средства для мойки вручную. Нельзя использовать отбеливающие хлорсодержащие моющие средства.

Руководство по эксплуатации



Консоль KS 4



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Применение

Консоль KS 4 находит применение в промышленных кухнях, предприятиях переработки пищевых продуктов, как специальная дополнительная принадлежность для хранения планетарного устройства перемешивания и взбивания UP 40 или, соответственно, UP 20 .

Общее описание

Примененные материалы и конструктивное исполнение соответствуют требованиям техники безопасности и санитарно-гигиенических норм.

Консоль сконструирована для крепления на стену.

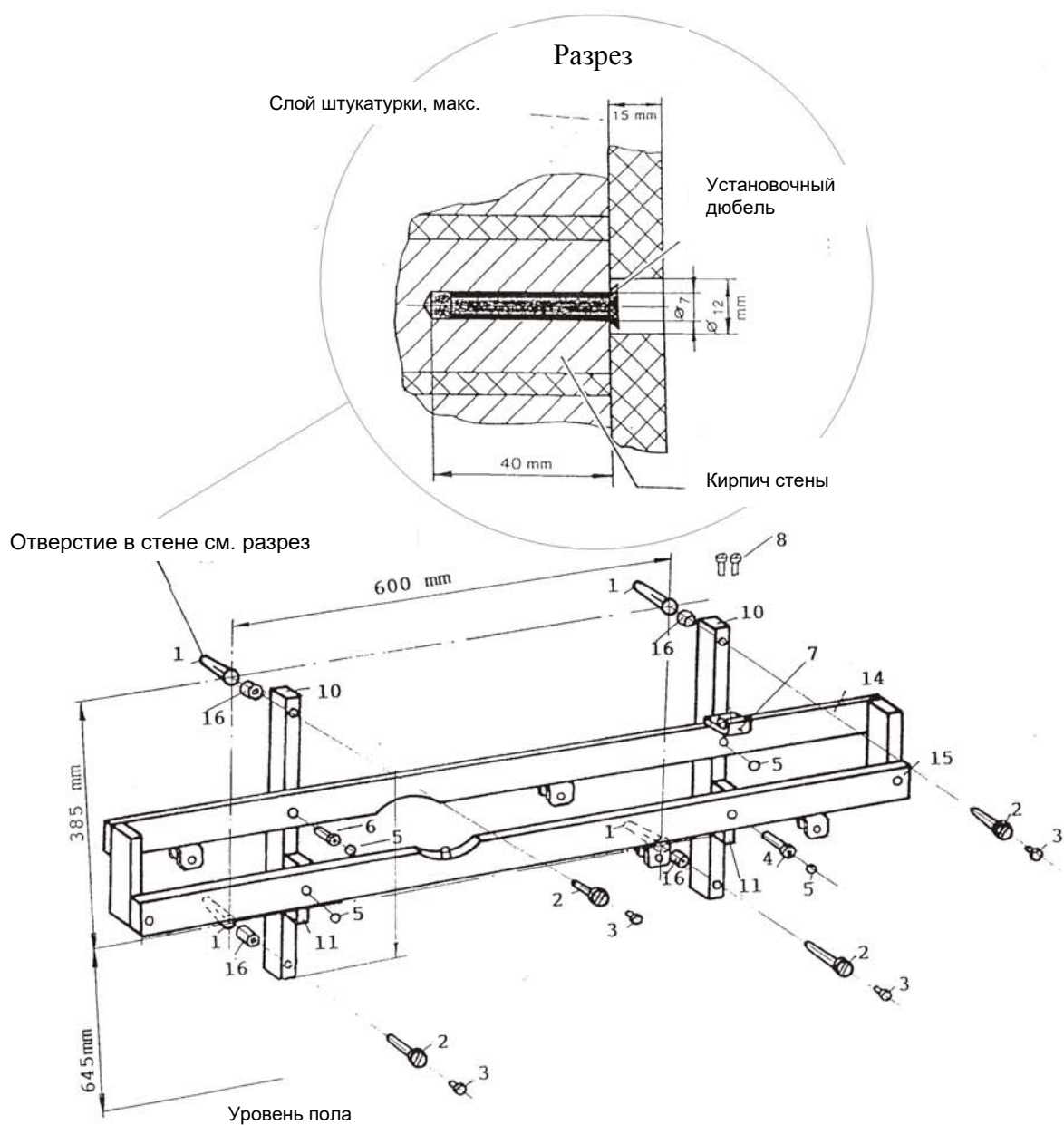
Консоль возможно расширять.

Монтаж

Консоль поставляется в подсобранном состоянии.

Общая сборка проводится в следующем порядке:

- Разметить в стене четыре отверстия, как указано на схеме рис. 2 Просверлить отверстия и забить установочные дюбели.
- Правый и левый кронштейны (10) расположить поперек, с помощью винта с цилиндрической головкой (6) прикрутить верхнюю планку (14).
- Предварительно собранную консоль, через распорные втулки (16) с помощью четырех шурупов (2) закрепить на стене.
- Затянуть шурупы крепления к стене и винты консоли, чтобы добиться жесткости конструкции
- Уголок (7) укрепить двумя винтами с цилиндрической головкой (8) на верхней планке (14) , как показано на монтажном плане.
- Поставить защитные пробки (3) в отверстия на кронштейнах (10).
- Защитные пробки (5) установить на все винты с внутренним шестигранником.





FEUMA Gastromaschinen GmbH

Перечень деталей

№	Кол-во	Наименование детали	Арт. №.
1	4 шт.	Установочный дюбель F 6	310337
2	4 шт.	Шуруп с потайной головкой 4,5 x 60 DIN 97	311257
3	4 шт.	Защитная пробка	311340
4	1 шт.	Винт с цилиндрической головкой M 8 x 60 DIN 912	310579
5	4 шт.	Пробка защиты резьбы	311335
6	1 шт.	Винт с цилиндрической головкой M 8 x 20 DIN 912	310572
7	1 шт.	Уголок	544190
8	2 шт.	Винт с плоской головкой M 5 x 12 A2 DIN 85	310411
10	2 шт.	Кронштейн	544191
11	2 шт.	Проставка	544192
14	1 шт.	Планка верхняя	544193
15	1 шт.	Планка нижняя	544194
16	4 шт.	Распорная втулка DH 7,0 / 15 x 14	311256

Применение

На консоли KS 4 места хранения расположены в двух уровнях.

Устройство навешиваются с легким вертикальным наклоном, при помощи присоединительной цапфы. При этом штифт в расточке нижней планки (15) должен войти в отверстие цапфы.

Выемка происходит в обратном порядке - устройство слегка наклонить и извлечь вперед.

Инструменты - мешалка и крюк для замеса навешиваются на загнутые книзу кронштейны верхней планки (14). При этом хвостовики инструментов вставляются сверху под углом в передние отверстия до упора. Поворотом в вертикальное положение, инструмент закрепляется.

Венчик для перемешивания и венчик для взбивания таким же способом навешиваются на кронштейны нижней планки (15). Котел 40 л устанавливается поверх венчиков таким образом, чтобы он ручкой упирался в загнутый кверху кронштейн. Кромка отбортовки ложится на нижнюю планку и фиксирует котел.

Техобслуживание

Консоль изготовлена из устойчивого к коррозии материала и не требует техобслуживания.

Очистка

Очистку проводят влажной тканевой салфеткой с применением стандартного моющего средства для мойки вручную.

Нельзя использовать отбеливающие хлорсодержащие моющие средства.

Руководство по эксплуатации



Консоль KS 5



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Применение

Консоль KS 5 находит применение в промышленных кухнях, предприятиях переработки пищевых продуктов, как специальная дополнительная принадлежность для хранения режущих цилиндров овощерезки, бункерной насадки, насадки нарезателя и т.д.

Общее описание

Примененные материалы и конструктивное исполнение соответствуют требованиям техники безопасности и санитарно-гигиенических норм.

Консоль сконструирована для крепления на стену.

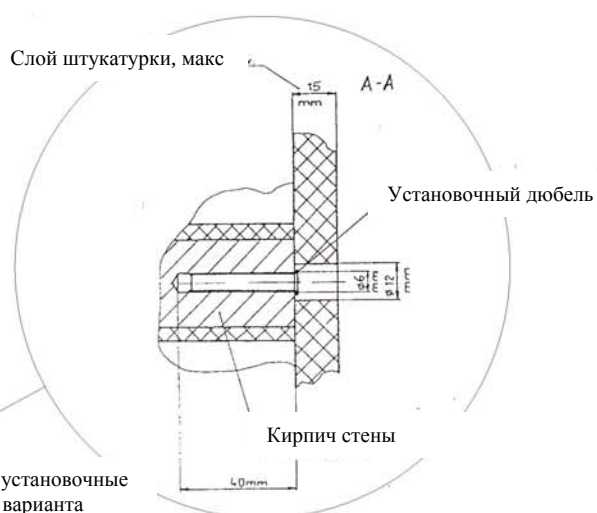
Консоль возможно расширять и дополнять.

Монтаж

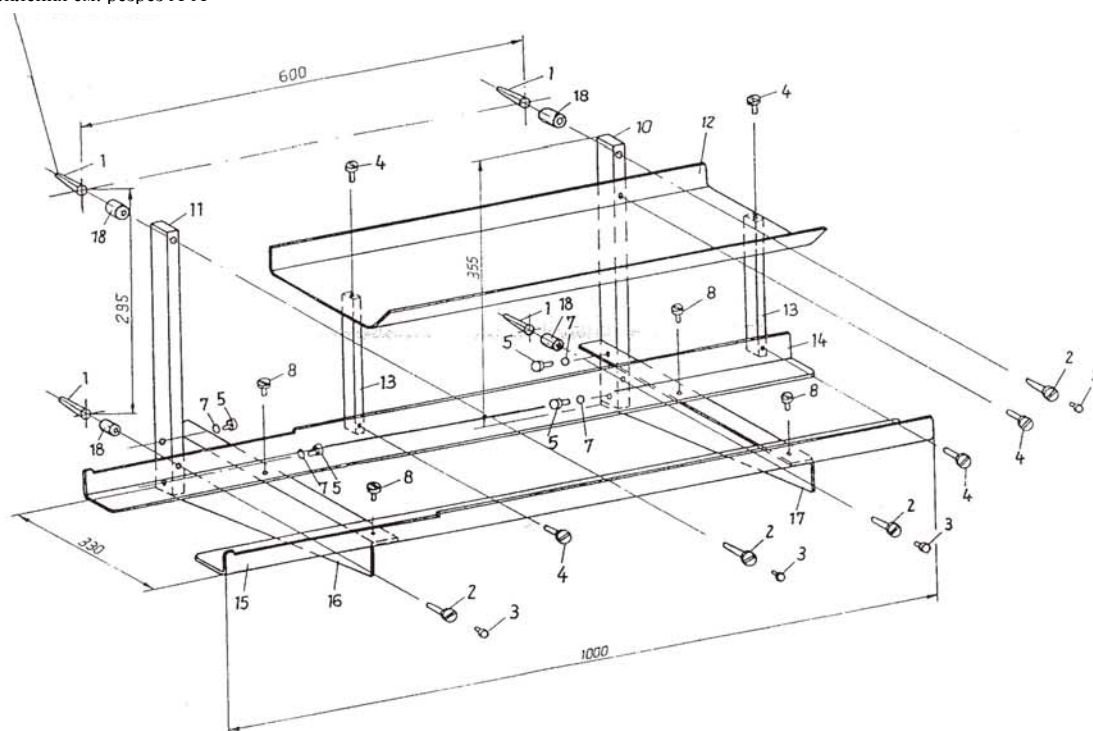
Консоль поставляется в подсобранном состоянии.

Дальнейшая сборка проводится в следующем порядке:

- Разметить в стене четыре отверстия, как показано на схеме. Просверлить отверстия и забить установочные дюбели.
- Скрепить правый кронштейн (10) с правой поперечиной (17) с помощью винтов с цилиндрической головкой (5). При этом шайба (7) устанавливается как промежуточная втулка. Для завинчивания используйте прилагаемый ключ для винтов с внутренним шестигранником.
- То же следует сделать для сборки левого кронштейна (11+16)
- Укрепить стойки (13) на уголке (14) винтами с полукруглой головкой (4)
- Полку (12) укрепить на правом кронштейне (10) и стойках (13) с помощью винтов с полукруглой головкой (4)
- Предварительно собранную таким образом консоль, крепят через дистанционные втулки (18) с помощью шурупов (2) на стену в четырех подготовленных точках. Затянуть шурупы и винты консоли, чтобы добиться жесткости конструкции.
- Поставить защитные пробки (3) в отверстия кронштейнов (10+11).



Размеры отверстия под установочные дюбели для настенного варианта крепления см. резец А-А





FEUMA Gastromaschinen GmbH

Перечень деталей.

№	Кол-во	Наименование детали	Арт. №
1	4 шт.	Установочный дюбель F 6	310337
2	4 шт.	Шуруп с потайной головкой 4,5 x 60 DIN 97	311257
3	4 шт.	Защитная пробка	311340
4	4 шт.	Винт с цил.скругленной головкой M6 x 12 A2 DIN 85	310408
5	4 шт.	Винт с цилиндрической головкой M8 x 16 DIN 912	310575
7	4 шт.	Шайба 8,4 DIN 125	310534
8	4 шт.	Винт с цил.скругленной головкой M6 x 8 A2 DIN 85	310415
10	1 шт.	Правый кронштейн	544200
11	1 шт.	Левый кронштейн	544201
12	1 шт.	Полка	544202
13	1 шт.	Стойка	544203
14	1 шт.	Левый уголок	544204
15	1 шт.	Правый уголок	544205
16	1 шт.	Левая поперечина	544206
17	1 шт.	Правая поперечина	544207
18	4 шт.	Дистанционная втулка DN 7,0 / 15 x 14	311256

Применение

Места хранения на консоли KS 5 расположены в двух уровнях.

Консоль предназначена для хранения режущих цилиндров, также цилиндрических насадок, ротора, контропоры и т.д.

Техобслуживание

Консоль изготовлена из устойчивого к коррозии материала и не требует технического обслуживания.

Очистка

Очистку проводят влажной тканевой салфеткой с применением стандартного моющего 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
Новый Уренгой (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