

## BATEDEIRA

Esta bateadeira é a mais recente novidade, pode ser usada para mistura de farinha, mistura de pó e mistura de líquidos. Os clientes podem escolher a velocidade e o agitador adequados entre multi-velocidades e multi-agitadores para um efeito satisfatório. E pode funcionar de forma suave e confiável e os materiais que contactam com os alimentos são aço inoxidável e liga de alumínio com tratamento de superfície especial em conformidade com o padrão de higiene do estado .

A bateadeira é adequada não só para hotéis, restaurantes, algumas fábricas de alimentos, mas produção de medicamentos e indústrias químicas pela sua aparência agradável, conveniência para operação e alta eficiência.

### PARÂMETROS TÉCNICOS

MODELO	B10K	B15K	B20K	B30K	B40K
TENSÃO	220V/50HZ	220V/50HZ	220V/50HZ	220V/50HZ	380V/50HZ
TAXA DE POTÊNCIA	0.45kw	0,5 quilowatts	1,1 quilowatts	1,5 quilowatts	1,5 quilowatts
CAPACIDADE	10DM3	15DM3	20DM3	30DM3	40DM3
VELOCIDADE DE ROTAÇÃO DO EIXO I	110r/min	110r/min	105r/min	105r/min	80r/min
VELOCIDADE DE ROTAÇÃO DO EIXO II	178r/min	178r/min	180r/min	180r/min	160r/min
VELOCIDADE DE ROTAÇÃO DO EIXO III	390r/min	390r/min	408r/min	408r/min	310r/min
PESO LIMITE	5kg/tempo	6kg/tempo	6kg/tempo	10kg/tempo	12kg/tempo
DIMENSÃO GLOBAL (comprimento*largura*altura)	450*366*606milímetro	474*372*676milímetro	520*420*760milímetro	545*440*882milímetro	620*630*1011milímetro
PESO TOTAL	56 kg	58 kg	78 kg	86 kg	150 kg

## UTILIZAÇÃO E REPARAÇÃO

1. A tensão da fonte de alimentação deve estar de acordo com a tensão da máquina, e o fio deve ser ligado corretamente.
2. Não instale o agitador na primeira tentativa, as peças da máquina podem ser danificadas se a direção de rotação não for a mesma que o requisito.
3. Verifique se o sentido de rotação é o mesmo que a marca.
4. Pare o trabalho primeiro se quiser mudar de velocidade (puxe a alavanca de marcha, mude a alavanca de mão para o câmbio ou gire o eixo com as mãos).
5. A cuba do agitador deve ser levantada e, em seguida, o mecanismo de elevação pode funcionar, e o agitador deve ser deixado cair no pé para uma mudança.
6. Retire a placa da tampa frontal e adicione o óleo de lubrificação (em média o óleo original pode durar cerca de meio ano).
7. Adicione um pouco de óleo no trilho de elevação para manter o sobe e desce flexível.
8. Misture a farinha apenas com velocidade baixa.
9. Não coloque as mãos no cesto de carregamento enquanto este estiver a trabalhar.
10. A nossa empresa mantém os direitos sobre a patente técnica da máquina.

**ATENÇÃO: CORTE A ENERGIA DURANTE A LIMPEZA E MANTENHA A BATEDEIRA EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO!**