

PRMTH5 SERIE Planetenrührmaschine

Zusammenfassung

Die PRMTH5 Planetenrührmaschine ist der neu entwickelte Tischmischer der PRMTH5-Serie. Diese Maschine führt eine planetarische Rotation in der Produkttrommel durch, die auf dem Prinzip der planetarischen Bewegung basiert, um das Material vollständig zu mischen. Diese Maschine verwendet die fortschrittlichste stufenlose Schaltungstechnologie und passt die Rotationsgeschwindigkeit im Bereich von 0 ~503r/min an. Sie verfügt über mehrere Funktionen wie das Mischen von Paste, das Mischen von Füllung, das Aufschlagen von Ei und Sahne. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl mit spezieller Oberflächenbehandlung und entsprechen den nationalen Hygienestandards.

Die formschöne Maschine ist einfach zu bedienen, sicher, hocheffizient und vielseitig einsetzbar. Es ist der ideale Helfer für die Herstellung von Kuchen oder Teigprodukten in Bäckereien, Hotels, Bars und Restaurants.

Technische Parameter

Art.-Nr.	Volumen	Spannung	Leistung	Maße
PRMTH5	5 L	~230V/50Hz	0.25kW	351×231×412mm

Nutzung und Wartung

- 1、Überprüfen Sie die Übereinstimmung zwischen der Netzspannung und der Betriebsspannung und stellen Sie sicher, dass die Maschine vor der Verwendung geerdet ist.
- 2、Schalten Sie den Drehzahlregler von 0 bis 1 ein, um die Stromversorgung der Maschine zu aktivieren, und drehen Sie den Drehzahlregler von 1 bis 10, um die Drehgeschwindigkeit der Mischachse von 0 bis 503 U/min ohne Geschwindigkeitsmodulation zu ändern.
- 3、Nach Beendigung des Vorgangs drehen Sie bitte den Drehzahlregler auf 0, um die Maschine auszuschalten.
- 4、Wählen Sie die richtige Mischgeschwindigkeit und Mischsätze. Hakenmischer für langsame Mischpaste, Schläger für mittlere Mischungen und Blumenwurzelmischer für schnelle Mischungen. Die Paste wird nicht mit mittlerer oder hoher Geschwindigkeit gemischt.
- 5、Stecken Sie beim Mischen nicht die Hand oder etwas anderes in die Trommel.
- 6、Halten Sie das Gerät sauber.

Störungsliste

Störung	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	1、 Schlechter Kontakt der Verdrahtung 2、 Abnutzung der elektrischen Bürste	1、 Prüfen Sie den Stromkreis 2、 Wechseln Sie die elektrische Bürste
Verlangsamung der Rotationsgeschwindigkeit durch hohe Temperatur	1、 Niedrige Spannung 2、 Last zu schwer 3、 Der Mischer oder die Rotationsdrehzahl nicht angemessen 4、 Zu lange Betriebszeit	1、 Überprüfen Sie die Netzspannung 2、 Verringern Sie die Last 3、 Richtige Verwendung gemäß Gebrauchs- und Wartungsanleitung 4、 An- und Ausschalten nach einigen Minuten
Mischer berührt die Innenseite der Trommel	Mischpult oder Trommelverzerrung	Mixer oder Trommel berichtigen oder wechseln



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0