



ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ

ROAL HM-20H



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. ОПИСАНИЕ

Данные модели Тестоделителей гидравлических предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли. Гидравлический тестоделитель создан для деления больших объемов теста. Такой вид тестоделителя позволяют нарезать кусок сырого теста на несколько порций, в том числе крупные, одинаковой формы и веса, согласно шаблону.

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	НМ-20Н
Габаритные размеры, мм	660x700x1060
Установочная мощность, кВт	1,5
Параметры электросети	220/50/1
Цикл деления, сек	30
Предел деления, гр	100-900
Количество частей, шт	20
Вес, кг	396

3. УСТАНОВКА

Установка и техническое обслуживание данного изделия должны выполняться соответствующими специалистами.

3.1 Аппарат поставляется в собранном виде. При получении аппарата необходимо проверить комплектность

3.2 Аппарат должен быть установлен на устойчивой горизонтальной поверхности. Поверхность пола вокруг аппарата должна быть не скользкой.

3.3 Установить аппарат на место эксплуатации. Убедитесь в том, что аппарат устойчив в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечивая использование без опасности их опрокидывания, падения или неожиданного перемещения.

3.4 Перед включением аппарата убедитесь, соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному в документах. Тщательно проверьте надежность соединения заземляющего провода с болтом, расположенным сзади под кожухом машины

3.5 После установки тестоделителя, протрите внутреннюю часть бака, поверхность, ножи и гнезда для них тряпкой с растительным маслом, таким образом, предотвратив потемнение теста.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

4.1 Установите главный выключатель в положение | ON (вкл.)

4.2 Поместите взвешенное тесто в дежу

4.3 Закройте крышку, используя специальную ручку

4.4 Машина осуществляет прессование и нарезание в автоматическом режиме. После завершения разрезания (через несколько секунд) слегка опустите рабочую поверхность.

4.5 Откройте крышку, поднимите рабочую поверхность и извлеките нарезанный продукт

4.6 Машина делит массу на 20 порций. Вес готовых тестовых заготовок легко регулируется количеством загружаемого теста в чашу делителя. Максимальный вес тестового пласта для

загрузки в машину –18 кг, в таком случае выходят заготовки по 900 г.

Пределы деления теста

Вес тестовой заготовки 1 шт, гр*	Количество частей	Вес теста общий, гр*
100	20	2000
200	20	4000
300	20	6000
400	20	8000
500	20	10 000
600	20	12 000
700	20	14 000
800	20	16 000
900	20	18 000

Примечание: * мин./макс. значения веса носят исключительно ориентировочный характер и могут меняться в зависимости от степени закваски теста.

5. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения машины от источника питания

5.2 После каждого использования тестоделителя необходимо очистить бак, крышку и ножи

5.3 Еженедельно проводите чистку внутренних и внешних частей машины.

5.4 Будьте внимательны: **чистка тестоделителя проточной водой запрещена!**

5.5 Будьте внимательны: **использование оливкового масла для**

чистки запрещено!

5.6 Не загружайте машину сверх установленной нормы.

5.7 Каждые 3 месяца проверяйте уровень масла в тестоделителе.

**Тип гидравлического масла: CONDAT HYDRAULUB S46
GRAD 46 или аналогичный.**

6. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

6.1 Вес разделенных порций теста различается?

- Убедитесь, что тесто расположено в центре дежи и что оно немного придавлено рукой.

- Убедитесь, что у теста было достаточно времени, чтобы предварительно взойти.

- Если размер наружных частей меньше внутренних, необходимо действовать следующим образом: перед тем как осуществить разрезание теста, осуществите прессование

- Если разрезать тесто не удалось, необходимо увеличить время нарезания.

!!! Убедитесь, что вес теста, которое необходимо разрезать, соответствует производительности машины.

!!! В случае теста средней густоты машина разделяет тесто на части с вариацией веса 3-4%.

7. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

7.1 Данное оборудование можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта. При погрузке и транспортировке оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.

7.2 Машина должна храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.

7.3 Хранение машины в транспортной упаковке должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.

7.4 Хранение на открытых площадках не допускается.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай