



Блинный автомат Roal Meat GDC-8

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования



Содержание

Введение

1. Правила безопасности

2. Технические характеристики

3. Панель управления

4. Размещение

5. Установка электропитания

6. Порядок работы

7. Методы очистки

8. Устранение неисправностей

Введение

Оборудование применяется в сфере пищевой промышленности, а также в сферах общественного питания.

Автомат предназначен для изготовления блинов различных видов (сладких, острых, солёных или блинов со специями, путем предварительной добавки сахара, соли или специй в жидкое тесто) из муки любого сорта.

1. Правила безопасности

Внимание! Несоблюдение следующих требований безопасности может привести к серьёзным травмам!!!

Если оборудование используется в течение длительного времени, то после 4 часов непрерывной работы выключите оборудование на полчаса, чтобы обеспечить весь срок службы блинного автомата.

1. Для вашей собственной безопасности, внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации перед началом работы оборудования.
2. Убедитесь, что защитная крышка находится в рабочем положении и отлично функционирует.
3. Не используйте в сырых местах или под дождём. Обеспечьте хорошее освещение и вентиляцию в рабочей зоне.
4. Держите детей и посетителей на расстоянии, не менее одного метра друг от друга.
5. Не носите свободную одежду, перчатки, галстуки, браслеты, часы и другие украшения.
6. Когда оборудование выключено, оно должно храниться в сухом и недоступном для детей месте.
7. Отключайте питание перед проверкой, ремонтом, настройкой.
8. Обращайте внимание на обслуживание оборудования, держите конвейерную ленту и вал чистыми.

9. Не открывайте защитную крышку, когда блинный аппарат находится в эксплуатации.

2. Технические характеристики

Модель	GDC-8
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2,2
Габаритные размеры , мм	500x350x350
Габаритные размеры в упаковке, мм	580x430x500
Вес нетто (кг)	30
Вес брутто (кг)	35
Производительность шт/ч	260
Диаметр круга,см	10-20(зависит от выбранного размера)

3. Панель управления

На Рисунке 1 изображена панель управления блинного автомата Roal Meat GDC-8. Слева находится регулятор времени выпечки, посередине - регулятор температуры, а справа - кнопка включения и выключения.



Рис 1.

4. Размещение

- 1) Не ставьте оборудование вверх ногами, не наклоняйте более чем на 10 градусов.
- 2) Оборудование должно быть размещено на плоской поверхности.

3) Не ставьте блинный автомат под прямые солнечные лучи или рядом с источником тепла.

4) Поместите в место с хорошей вентиляцией. Температура окружающей среды должна быть между 5-45°C, относительная влажность воздуха должна составлять от 30% до 70%.

5. Установка электропитания

Внимание! Установкой блока питания должны заниматься специально обученные сотрудники!

1. Диаметры входных кабелей питания должны быть установлены в соответствии со следующей Таблицей 1.

Таблица 1

Модель	GDC-8
Напряжение	220В
Рекомендуется внешняя защита	$\geq 15A$
Размер диаметра провода	2.0 m ²
Диаметр провода заземления	2.0 m ²
Внешний источник питания	2.5 m ²

2. Перед включением убедитесь, что защита заземления подключена правильно.

3. Перед обслуживанием посмотрите, что главный выключатель питания стоит в положение "О".

4. Перед запуском проверьте, нормально ли функционируют компоненты двигателя, например, в норме ли индикатор переключателя I-O?

5. Перед подключением источника питания и запуском оборудования убедитесь, что линия защиты заземления подключена.

6. Убедитесь, что все механизмы и крышки находятся в исходном положении.

7. Если переключатель не срабатывает после нажатия, проверьте, не отсоединена ли вилка и не выключен ли главный выключатель питания.

6) Если нет, включите переключатель нагрева и установите соответствующую температуру для предварительного нагрева блинного автомата в течение 10-15 минут.

6.Порядок работы

Внимание! Температура бункера для выпечки очень высокая, не прикасайтесь к ней непосредственно руками, чтобы избежать ожогов.

- 1) Вытяните стержень наружу и закрепите его внутри него.
- 2) Налейте тесто в дежу, плотно закройте крышку.
- 3) Включите главный выключатель питания в положение "О".
- 4) Отрегулируйте таймер и выберите необходимое время выпечки (5-15 секунд).
- 5)Отрегулируйте переключатель температуры и выберите необходимую (120-190 °C)
- 6) Подождите, пока индикатор SB в правом верхнем углу сменит цвет с зелёного на красный (около 10 минут).
- 7) Откройте сливной кран и заполните бак тестом. Контролируйте подачу теста. Для непрерывной работы аппарата подливайте тесто в дежу, предварительно закрыв сливной кран.

7.Методы очистки

Не используйте воду для очистки оборудования от теста, а протрите его чистой влажной тканью.

Проводите очистку при температуре ниже 40 градусов Цельсия, чтобы избежать ожогов.

Протрите внешнюю поверхность оборудования влажным полотенцем. Не используйте органические растворители для протирки корпуса.

А) Термическая дезинфекция

Используйте горячую воду при температуре 85°C в течение 15 минут. При использовании горячей воды 80°C дезинфекция должна длиться более 20 минут.

Б) Дезинфекция паром

Стерилизуйте паром при температуре 76,7 ° С в течение 15 минут или 93,3°С более 5 минут для дезинфекции до полного завершения.

В) Радиологическая дезинфекция

Используйте ультрафиолетовую лампу в течение 2 минут и более.

4. После 2500 часов работы проверьте, все винты, болты и гайки. Если они ослаблены, то используйте гаечный ключ, чтобы затянуть их.

Метод разборки моющихся частей показан на Рисунке 2.

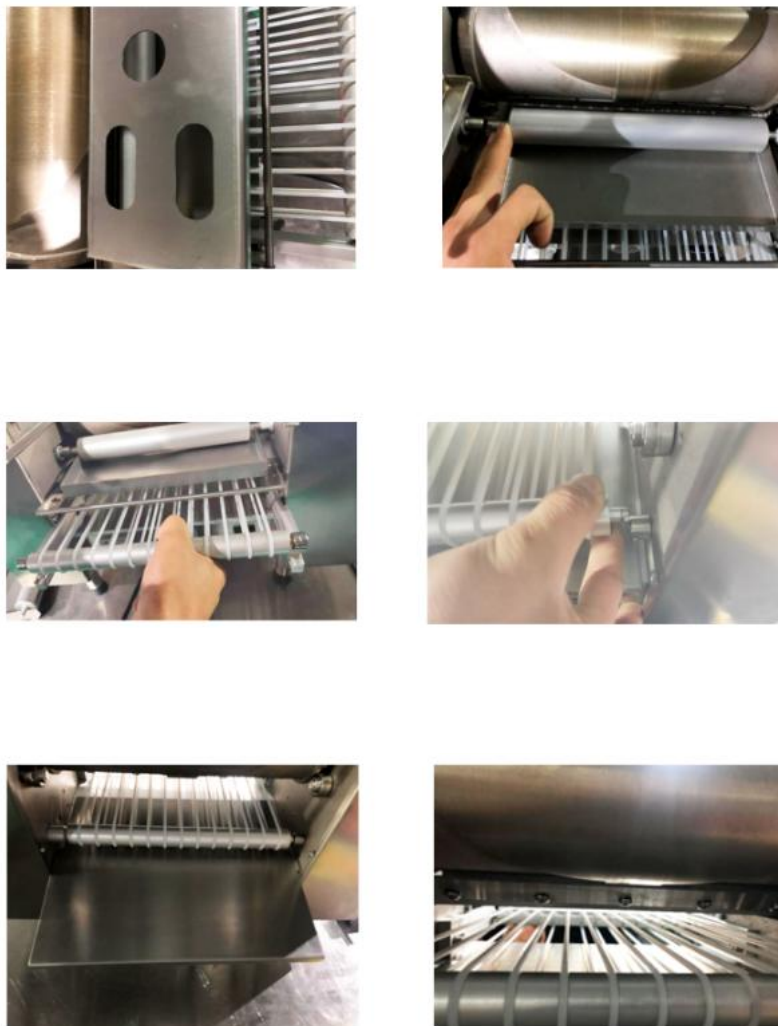


Рис 2.

8.Устранение неисправностей

В Таблице 3 можете ознакомиться с наиболее частыми трудностями в

эксплуатации оборудования.

Таблица 3

№	Затруднение	Причина	Решение
1	Невозможно запустить	1. Повреждён переключатель 2. Повреждён двигатель	Обращение к специалисту
2	Ненормальный шум	1. Винт ослаблен 2. Вода попала в часть двигателя и подшипник повреждён	1. Проверьте и затяните винты 2. Убедитесь, что ржавые детали смазаны маслом
3	Температура дежи нетипичная	1. Откройте левую внешнюю крышку. Посмотрите, отсоединено ли токопроводящее кольцо 2. Проверьте, горит ли красным цветом верхний левый угол регулятора температуры	Обращение к специалисту

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай