



Тестораскаточная машина серия АУМ-300

Описание товара:

Тестораскаточная и взбивальная машина серии АУМ-300 является одним из основных видов оборудования для обработки теста. В основном она используется для замешивания и раскатки теста различных составов, крутизны и толщины. Широко применяется в ресторанном бизнесе, гостиницах, производствах, а также идеально подходит в качестве оборудования производственной линии.

Технические характеристики:

Модель	Напряж-е (В)	Частота (Гц)	Мощ-ть (кВт)	Уровень водонепр-ти	Диаметр валка × длина (мм)	Толщина (мм)
АУМ-300	~220	50	1.5	IPX1	φ120×300	2~25

Примечания по эксплуатации:

ВНИМАНИЕ! Перед каждым началом работы машины, необходимо тщательно протереть валы. Посыпать валы и тестовые заготовки сухой мукой перед каждым запуском заготовок в раскатку. Если в процессе работы машины на раскатанном тесте появились рваные места или гребешки, то необходимо остановить машину, повернуть валки в сторону удобную для очистки и очистить деревянной лопаткой. Очистку валков, Смазку валков, санитарную обработку, техническое обслуживание проводить только при полном отключении машины от электричества. Работу производить в следующем порядке:

- Включить машину
- Положить в воронку порцию теста, посыпанного мукой
- По мере освобождения воронки добавлять следующую порцию теста
- После прекращения работы машину отключить
- Очистить воронку, валы, поддоны. Смазать валки пищевым растительным маслом
- После очистки снятые детали и узлы установить на машину.

Использование по назначению

- Запрещается работа на машине без заземления;
- Запрещается работа на неисправной машине;
- Запрещается работать без ограждения и приемной воронки.

Техническое обслуживание и детали, требующие внимания

От смазки зависит срок службы машины. Необходимо еженедельно смазывать цепи.

Скорость вращения валков медленная (прижимная пластина может быть замедлена перемещением влево). Покрытие и V-образный ремень необходимо регулярно осматривать на предмет общей целостности и износа, а также своевременно регулировать или производить замену.

После каждого использования машины для обеспечения пищевой гигиены необходимо проводить очистку машины с помощью неострых инструментов, чтобы не повредить поверхность валков. Не используйте коррозирующие или агрессивные чистящие средства.

Если машина не используется в течение длительного времени, во избежание ржавчины необходимо смазывать поверхность двух небольших валков маслом.

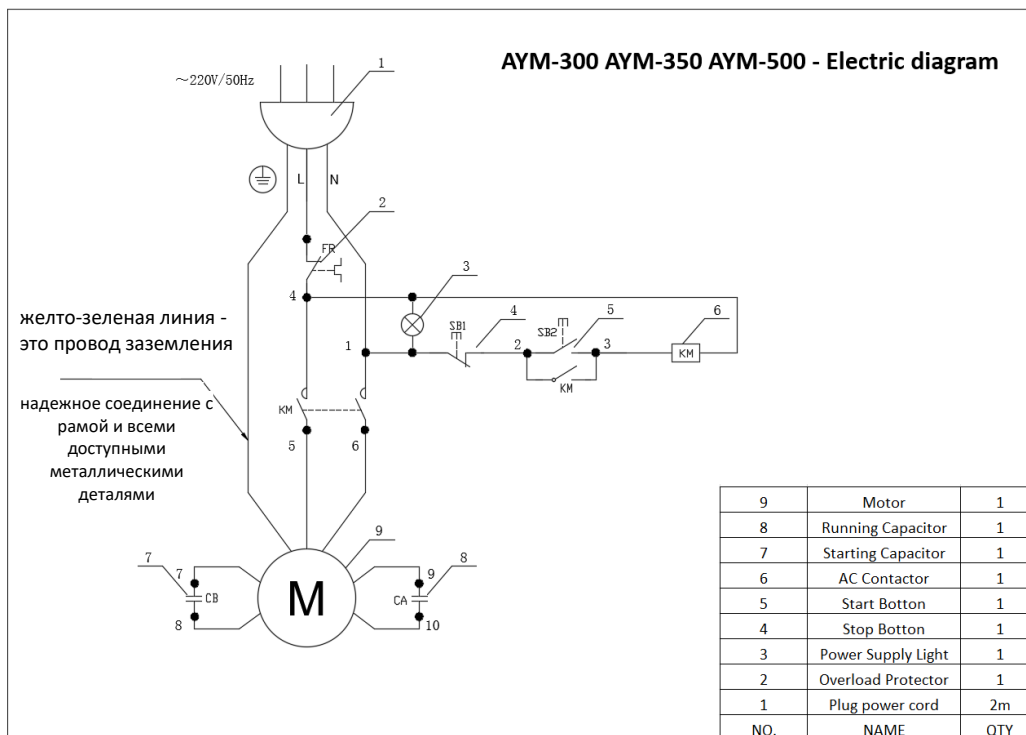
Если при работе машины появляются ненормальные звуки машины, необходимо остановить работу и проверить прибор на наличие неполадок. После их устранения можно продолжить работу.

Перемещение и хранение

Во время транспортировки во избежание повреждений запрещено трясти или наклонять прибор. Перевозить строго в прямом положении.

Если машина не будет использоваться в течение длительного времени, хранить в сухом проветриваемом помещении, где отсутствуют газы, испарения и любые другие коррозирующие вещества, во избежание поломки машины.

Диаграмма подключения к электросети:



9 — двигатель 8 - работающий конденсатор 7 - пусковой конденсатор 6 - контактор переменного тока 5 – кнопка запуска 4 - кнопка "стоп" 3 - кнопка включения питания 2 - защита от перегрузки 1 - шнур питания