

Машина тестораскаточная RM-50 II

Инструкция по эксплуатации



Область применения и особенности

Тестораскаточная машина РМ—50П относится к оборудованию пищевой промышленности. Проста в конструкции, удобна в эксплуатации. Широко применяется на предприятиях общественного питания, в ресторанах, и организациях, выпускающих пищевую продукцию.

Зазор между валиками регулируется в установленных рамках бесступенчато. В сформированные заготовки теста можно добавить ароматизаторы, разрыхлители, сахар по вкусу.

Оборудование высокоэффективно, с низким шумовым фоном, удобно в эксплуатации и обслуживании.

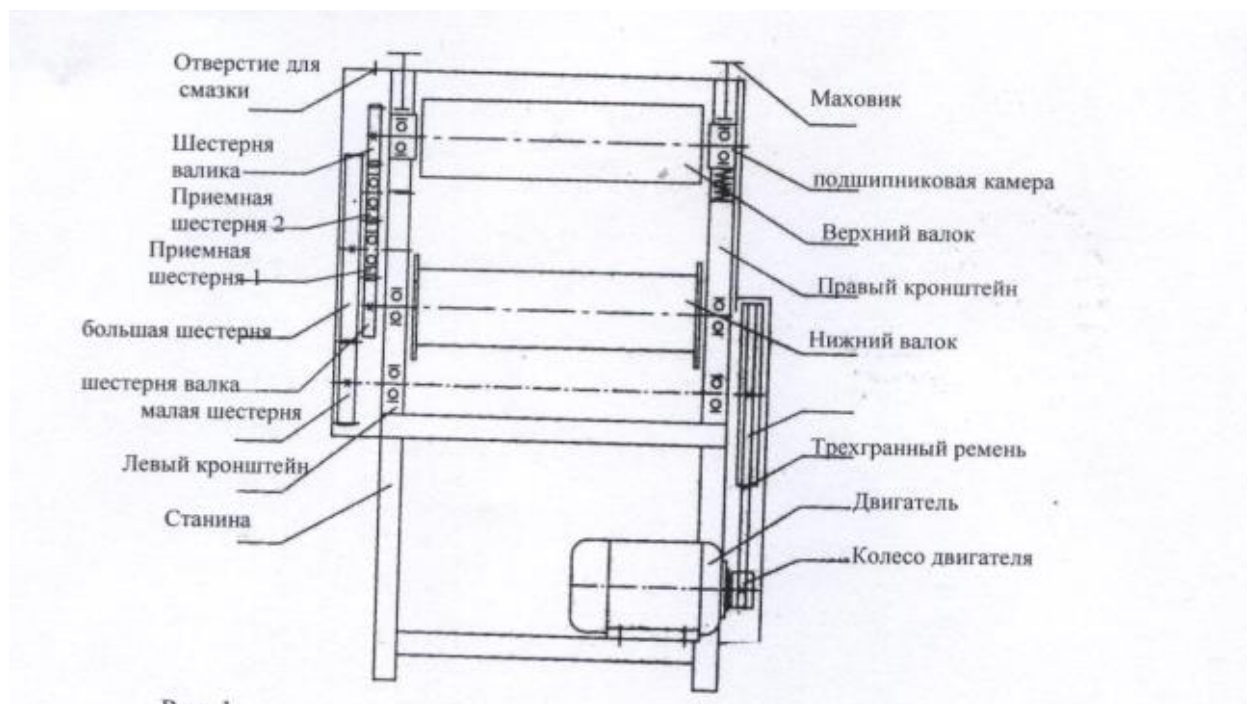
Структура и принцип работы

Основная конструкция оборудования представлена рамой, верхним и нижним валиками. Система привода — ременная, шестеренчатая. Подробную конструкцию смотрите на схеме.

Перед эксплуатацией оборудования сначала необходимо отрегулировать разъем валиков на толщину раскатываемого пласта. Положите кусок теста на рабочую поверхность, руками продвиньте тесто так, чтобы оно попало между валиками. После раскатывания пласт теста соскользнет на приемный лоток.

Технические характеристики

Скорость вращения вала, об/мин	76
Длина валков, мм	480
Регулируемый зазор между валками, мм	1-20
Установленная мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	735*600*920
Вес, кг	170



Установка и пробный пуск

1. Установите аппарат на ровную поверхность, в сухом, хорошо проветриваемом месте.
2. Проверьте крепежные детали, нет ли повреждений. Подключив аппарат к источнику питания, посмотрите правильность вращения валиков. Дайте поработать оборудованию вхолостую, чтобы убедиться в исправности всех деталей.
3. Разверните 2 лотка-приемника по обе стороны. Закрепите крепежными болтами.
4. Проверьте соответствие напряжения сети указанным параметрам оборудования.
5. Убедитесь, что оборудование заземлено. При необходимости заземлите его.
6. Отрегулируйте зазор валиков. Одновременно поверните валики, так чтобы они вращались синхронно вперед и назад, следите, чтобы осевой зазор был ровный. Раскатанный пласт теста не должен быть шире

полос на лотке-приемнике.

Эксплуатация

1. Произвести внешний осмотр тестораскаточной машины.
2. Проверить правильность направления вращения вала электродвигателя.
3. Произвести санитарную обработку деталей машины, соприкасающихся с пищевым сырьем. Промыть горячим моющим раствором, просушить.
Следует помнить, что при мойке тестораскаточной машины недопустимо попадание воды в корпус машины, т.к. это может привести к преждевременному выходу из строя. Санобработку проводить при отключенном электропитании!
4. Перед эксплуатацией оборудования, сначала отрегулируйте высоту ограничительного штока в соответствии с толщиной теста.
5. В соответствии с необходимой толщиной раскатываемого пласта, отрегулируйте зазор между валиками, поверните одновременно два верхних маховика так, чтобы валики вращались синхронно вперед-назад. Зазор между валиками регулируется бесступенчато в пределах 1-20мм.
6. Подготовленное тесто положить на лоток, и затянуть между валиками, многократно раскатать. Если необходимо получить достаточно тонкий пласт, можно снова отрегулировать зазор между валиками до необходимой толщины и снова раскатать пласт.
7. Во время работы оборудования не толкайте руки и твердые предметы между валиками во избежание несчастного случая и поломки оборудования.

8. При длительной эксплуатации происходит нагрев деталей тестораскаточной машины, при увеличении температуры свыше 70 градусов по Цельсию, остановите тестораскаточную машину, дождитесь ее охлаждения до комнатной температуры, прежде чем запускать вновь.
9. По окончании работы остатки пищевого сырья на тестораскаточной машине следует удалить, затем произвести санитарную обработку и сушку, после сушки все поверхности, соприкасающиеся с пищевым сырьем, смазать пищевым жиром. Санобработку проводить при отключенном электропитании!

В целях продления эксплуатационных свойств оборудования, экономии энергии, во время эксплуатации регулируйте разъем валиков так, чтобы пласты раскатывались по мере утончения.

Меры безопасности

1. В процессе работы оборудования НК прикасайтесь к вращающимся валикам толкайте твердые предметы между ними. Не кладите посторонние предметы на лотки.
2. НЕ открывайте защитную крышку во время рабочего процесса.
3. Ремонт и обслуживание производятся только при обесточенном оборудовании.

Ремонт и обслуживание

1. Все работы по ремонту и обслуживанию проводить только при отключенном от источника питания оборудовании!
2. После завершения работы своевременно удаляйте остатки сырья, очищайте аппарат. Не мойте его под проточной водой. Не применяйте острые предметы.

3. Один раз в смену смазывайте шестерни смазкой. Используйте машинное масло №20 или пищевое масло. Добавляя смазку, следите, чтобы она не капала с шестерней вниз. В подшипниках смазка меняется 1 раз в полгода. Пользуйтесь консистентной смазкой на кальциевом основании.
4. Непрерывное время работы не должно превышать 4 часа, для обеспечения долговременной эксплуатации оборудования.
5. Проверяйте натяжение и прочность ремня. Своевременно производите его ремонт и замену.

Транспортировка и хранение

1. Во время транспортировки оборудования запрещается бросать и переворачивать его во избежание поломки.
2. Если оборудование долгое время не используется, необходимо смазать оба валика небольшим количеством пищевого масла.
3. Храните оборудование в сухом, хорошо проветриваемом месте. Избегайте контакта с коррозионными веществами.