



**АГРО
РЕСУРС**

Торговая компания
Пищевое и упаковочное оборудование
HoReCa

ПАСПОРТ

МАШИНА ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ SP500



**АГРО
РЕСУРС**



ОПИСАНИЕ

Тестораскаточная машина серии SP– это новый шаг на рынке пищевого оборудования. Отличается высокой мощностью, простотой в использовании и другими преимуществами. Используется в пищевой промышленности, в ресторанах, кафе, гостиницах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	SP-500
Напряжение	380В/50Гц
Мощность	0,55 кВт
Водонепроницаемость	IPx1
Габариты	2430×880×1230 мм
Вес	280кг
Толщина раскатываемого теста	1-25 мм

УСТАНОВКА И НАЛАДКА

1. Оборудование следует установить на ровной поверхности, в сухом, хорошо проветриваемом месте.
2. Перед использованием проверьте соответствует ли напряжение в помещении параметрам оборудования. Проверьте не повреждены ли провода.
3. 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.
4. Убедитесь, что оборудование заземлено. При необходимости заземлите его.
5. Когда все процедуры завершены, можете приступать к работе.

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!

Агроресурс
454036, Россия, г. Челябинск, Свердловский тракт, 12

т. : 8-800-5555-905

✉ agro74@agro74.ru

www.agrozavod.ru



4. 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.
5. Во время работы оборудования не толкайте руки и твердые предметы между валками во избежание несчастного случая и поломки оборудования.
6. 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.
7. 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!

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

1. После каждого использования следует тщательно промывать оборудование, проводить санобработку, части машины, соприкасающиеся с пищевым сырьем смазывать пищевым жиром.
2. Следует менять масло в коробке передач раз в полгода.
3. Цепи проверяются один раз в месяц.

НЕДОСТАТКИ И МЕТОДЫ ИХ ЛИКВИДАЦИИ

1. Оборудование не запускается: проверьте целостность проводов, правильно ли подключен аппарат.