



Тестораскаточная машина YMZD 350/500

Инструкция по эксплуатации





Область применения оборудования

Тестораскаточная машина серии YMZD – 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	Напряжение, В	Частота, Гц	Мощность, кВт	Толщина раскатываемого теста, мм	Производительность, кг/час
YMZD 350	380	50	3	5-25	140
YMZD 500	380	50	4	5-25	150

Эксплуатация и техническое обслуживание.

1. Установите оборудование в сухое, хорошо проветриваемое помещение.
2. Проверьте, чтобы параметры сети соответствовали тем данным, которые указаны в таблице выше.
3. Заземляющая жила шнура должна быть хорошо заземлена. Рубильник должен быть отключен. Включите тестораскаточную машину, приведите оборудование в рабочее состояние. Если оборудование работает бесперебойно, то Вы можете приступить к производственному процессу.
4. Не допускайте попадания каких-либо твердых предметов в аппарат.
5. Регулируйте разъемы валиков так, чтобы пласты теста раскатывались по мере утончения.
6. Не засовывайте руки в аппарат во время рабочего процесса.
7. Также во время рабочего процесса ни в коем случае не подпускайте посторонних к оборудованию.
8. После использования тщательно промойте аппарат.
9. Каждый раз проверяйте все рабочие детали аппарата, смазывайте шестерни.
10. Если оборудование не эксплуатируется в течении долгого времени, Вам следует смазывать поверхность валиков маслом, чтобы не появилась ржавчина.