

## Автомат по изготовлению пельменей типа JGL120-6A и JGL135-6A

### Инструкция по эксплуатации



Харбинский генеральный завод  
по производству коммерческих машин

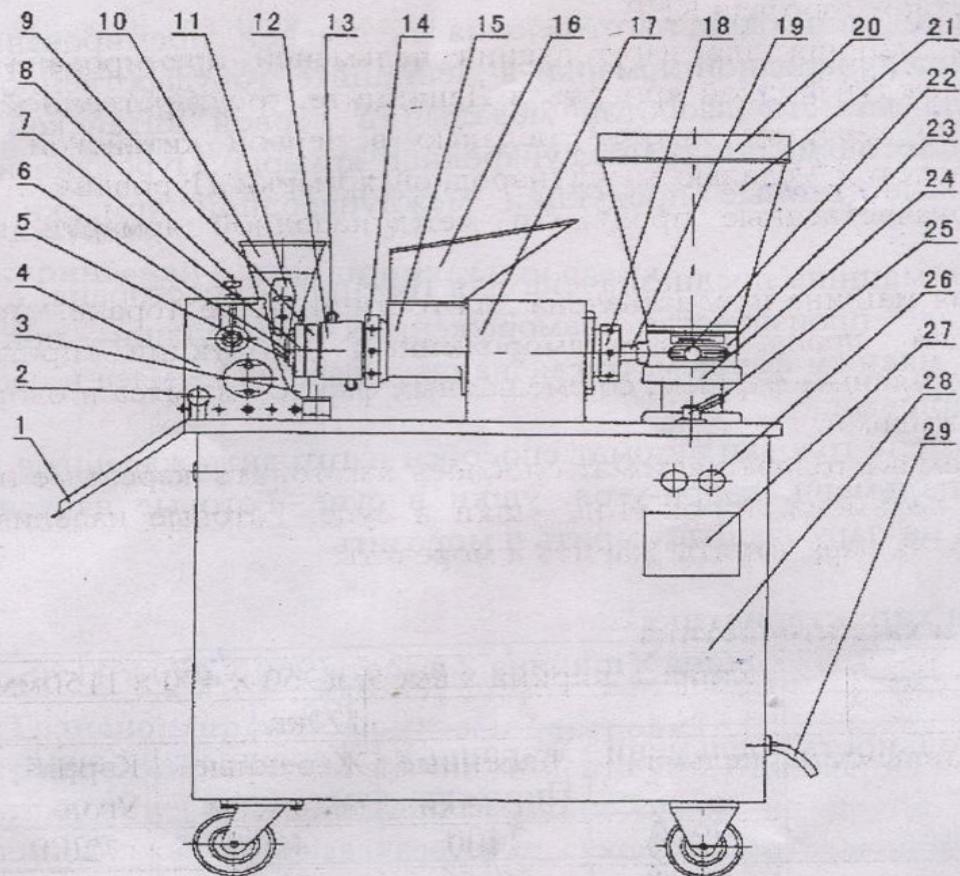
## Содержание

I . Схема внешнего вида-----	1
II . Краткие сведения-----	2
III . Размер и характеристики-----	2
IV . Конструкция машины и принцип работы-----	2
V . Смазка машины-----	3
VI . Электрическая и принципиальная схема-----	3
VII . Транспортировка, монтаж и настройка-----	3
VIII . Особые пункты-----	7
IX . Спецификация подшипников-----	7
X . Размеры головок для жаренных пирожков, жаренных пельменей, кэрри-угол и метод их замены-----	7

**Внимание: Прежде чем начать эксплуатацию машины, подробно изучите настоящую инструкцию по эксплуатации**



## I .Схема внешнего вида



1.Вибрирующее сито  
2.Фиксирующий  
штифт  
3.нижний шкаф для  
муки  
4.рамка для  
формирования  
изделий.  
5.внутренняя  
форсунка теста.  
6.наружная форсунка  
теста  
7.гайка 1  
8.крепежный болт

9.гайка 2.  
10.бункер для  
пушеничной муки  
11.плита для  
регулировки муки.  
12.тестоформляя  
13.форсунка для  
охлаждения воды  
14. гайка 3.  
15. бункер для теста  
16.поднос  
17.шестеренная  
коробка  
18.гайка 4.

19 шланг для фарша  
20.пыленепрони-  
цаемый кожух.  
21.бункер для фарша.  
22.регулировочная  
ручка  
23.улитка.  
24.гайка 5.  
25.ручка сцепления  
26.кнопка.  
27.табличка  
28. рамка машины  
29.кабель питания



## II Краткие сведения

Автомат по изготовлению пельменей типа JGL120-6A проектирован, изготовлен и проверен согласно стандарту SB/T10129-92, установленному министерством торговли КНР.

Данная машина для изготовления пельменей премирована золотой медалью международной ярмарки в Ленинграде, государственной золотой медалью по качеству, золотой медалью в первой китайской пищевой ярмарки, золотой медалью международной ярмарки Пуровдив и медалью за высококачественные продукцию международной ярмарки в Новой Зеландии.

Данная машина предназначена для гостиницы, ресторана, столовой и фабрик для производства замороженных продукции приготовлять пельмени с мясным фаршем, со смешанных фаршей из мяса и овощей и со другими фаршами.

При замене головки автомат способен изготавливать жареные пирожки, жареные пельмени, кэрри-угол, ушки в супе. Готовые изделия можно изготавливать на пару, варить, жарить и морозить.

## III.Размер и характеристика

Габарит	длина x ширина x высота(960 x 470 x 1150мм)				
Вес	170кг.				
Производительность шт./ч	пельмени	Жареные Пирожки	Жареные пельмени	Кэрри-Угол	Ушки в супе
	7200	2400	4800	7200	7200
Диапазоны регулирования г./шт.	16-18	50-60	28-35	28-30	7-10
Мощность	3-фазная п.т.	380в	50герц	1.5 квт.	
	1-фазная п.т.	220в	50/60герц	2.2 квт.	
		220в/110в	60герц	2.2 квт.	

## IV.Конструкция машины принцип работы

Рабочая часть машины состоит из 4 частей: механизма подачи теста, механизма подачи фарша, блок для формирования изделий и редуктора. При работе тесто вставляется в тестобункер(15), с помощью шнека толкается к выходу, образуя пустотелые тестотрубы. При этом фарш в результате действия двухступенчатого лопасного насоса переменной мощности поступает в тестотрубу. После прохода через формирующие вальцы изготавляются соответствующее изделие.

## V. Смазка машины

Поддерживать передаточную часть в хорошем состоянии. Часто смазывать обнаженные шестерни смазочным жиром. В подшипники, находящиеся в разных местах, следует заливать смазочный жир с соответствующим осмотром по 6 месяцев. Один раз в месяц смазывать упорный подшипник 8107 на хвостовой части шнека смазочным жиром. Смазочное масло марки 20-40# в корпусе машины надо менять через 6 месяц. Уровень масла должен находиться выше чем середина маслоуказателя.

## VI. Электрическая и принципиальная схема

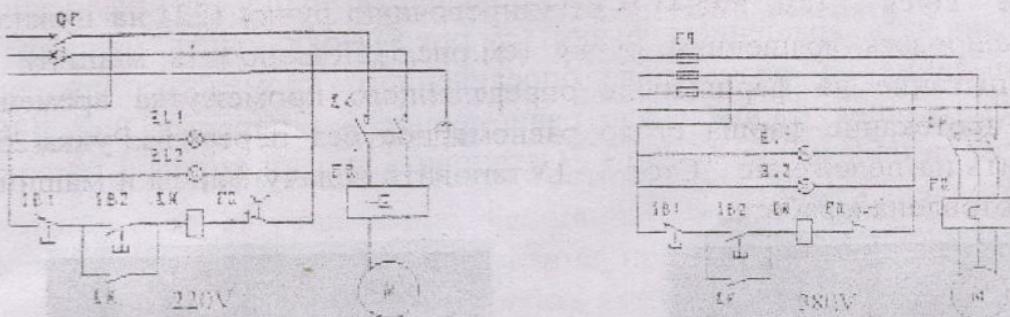


Рис.2

## VII. Транспортировка, монтаж и настройка

- При транспортировке и хранении момента угла отклонения не более 20°, не разрешается складирование машин одной на другое больше 2. Машина должна устанавливаться в сухом и вентиляционном месте. Запрещается расположение изделия в близки ядовитых и едких веществ.
- Перед пуском должны очистить, удалить грязи и дезинфицировать детали и узлы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.
- Перед пуском ручка сцепления (25) должна быть переключена на положение "Стоп". Отпустить гайку(18) и отводить шнек к заднему концу. При этом надо иметь в виду, чтобы шнек не терся о тесто футляр во

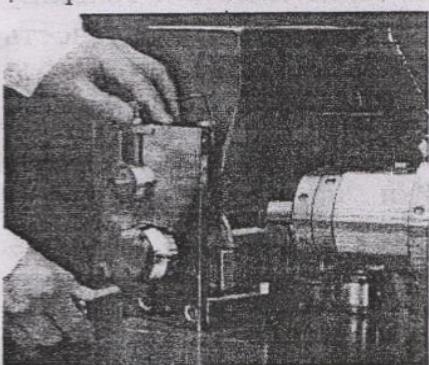


рис.3

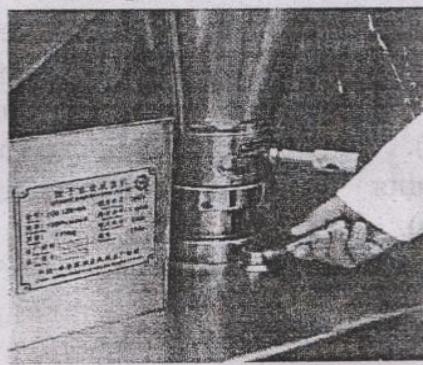


рис.4

избежание износа деталей. После этого включить электросилу, пустить машину в движение вхолостую и убедиться в правильности направления вращения. При этом направления вращения шнека должно совпадать с указанным. Не допускает обратное направление вращения. И только после этого ручка переключается на положение “ПУСК” (рис.4) до нормального вращения.

#### 4.Испытание на фарш:

Сначала оттянуть фиксирующий штифт(2), повернуть рамку для формирования изделий на 90° по часовой стрелке(см. Рис.3). Заполните бункер для фарша(21) фаршами. Переключить ручку сцепления (25) на положение “Пуск” (см. Рис.4) и регулировочную ручку (22) на нужное место.Фиксировать вращением ручку (см.рис.5).Подключить машину и начать испытание на фарш.После определенного промежутка времени (1-2мин.) протекание фарша стало равномерное без перерыва.Ручка(25) переключить на положение “Стоп” . Остановить подачу фарша и машина была подготовлена к работе.



рис.5

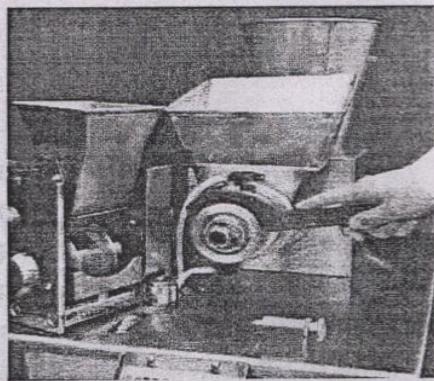


рис.6

#### 5.Испытание на тесто :

Приготовленное тесто режется на полосы и после пуска машины они вставляются в тесто-бункер(15), проверять ровность, гладкость и толщину тестотрубы.При прогибе тестотрубы должно проверять правильность сборки внутренней и наружной форсунки, отвинчивая крючком гайки (7) и (9). Регулирование толщины тестопленки производиться регулировочной гайкой(7). Крутить гайку направо для уменьшения толщины тестопленки, а налево для его увеличения. После настройки остановить машину. (см.рис.6).

#### 6.Испытание на тестопленки для пельменей

Заполните бункер(10) и нижний шкаф для муки(3) на рамке для формирования изделий пшеничной мукой. Востановить рамки для формирования изделий в первоначальное положение. Подключить машину



рис.7

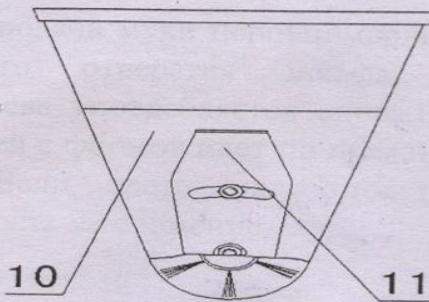


рис.8

для испытание на тестопленки без фарша. Проверять размер. и вес тестопленки пельменей. Регулировкой гайки(18) достигаются подходящие размер и вес(см.рис.7). Крутить гайку направо и увеличить объем теста, то пельмени увеличиться. Крутить налево и уменьшить объем,то пельмени уменьшиться.При беспрерывности тестопленки (т.е. пельмени нережутся отдельно) следует равномерно завинчивать два крепежные болта(8) на определенную величину во избежание поломки формы. Надо обратить внимание на то, что все это надо делать при пусковом состоянии.

#### 7.Приготовление пельменей.

Переключите ручку(25) для подачи фарша на место “Пуск ” .С помощью регулировочной ручку(22) регулируйте нужный об-ем фарша.Начинается непрерывно приготавливать пельмени. В процессе приготовления надо своевременно прибавлять тесто и фарш.

#### 8.Метод устранения неисправностей.

В работе при нехватке фарша, прерывной подачи фарша надо срочно остановить машину. Вынимая шnek фарша(33), проверяют наличие засорения большим кусочком посторонних предметов и навертывания шнека. Или открыть кожух блока подачи фарша, проверять наличие посторонних предметов.При наблюдении шнека не в состоянии вращения, должно проверять конические шестерни на рамке машины(28). При перерезании предохранительного штыря надо менять его.

В процессе производства замечены постоянные трещины на пельменях. В таком случае во внутренней форсунке имеется примесь, как пушеничное зерно, остатки теста и т.д. Они засорят тестофорсунку и отрывают тестотрубу. В таком случае надо срочно остановить машину, прекратить подачи фарша, отпустить гайку (7) для увеличения толщины тестопленки, и при пуске машины отводите посторонние предметы. При изготовлении теста тестомешалка должна быть очищена, не разрешается сухим остаткам теста туда попасть.

Если при работе машины готовые пельмени сливаются с формой, то проверяют достаточность подачи муки.При нехватки регулировать плиту



для регулировки муки(11) (см.рис.8). Если подача муки неровномерна, то следует проверять засорение спускного отверстия шкафа для муки(10). Собранная сухая мука после просева употребляется снова. Если подача муки достаточно, а слияние пельменей с формой идет по прежнему, то следует проверять твердость теста. Если тесто мягкое, то надо приготовлять тесто снова. Конкретно посмотреть приложение.

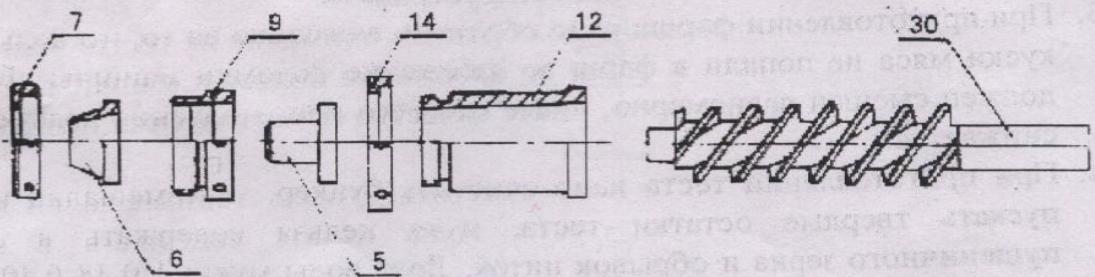


рис.9

### 9. Очистка машины

Каждый раз, после использования данной машиной необходимо разобрать и очистить их. Порядок разборки как показан ниже:

- (1) Отвинчить рамку для формирования изделий(4).
- (2) Снять гайку(7), тестом отталкивать наружную форсунку, отвинчить гайку(9), разобрать внутреннюю форсунку(5).
- (3) Снять гайку(14), тестом выталкивать тестофутляр(12), вынимать шнек для теста(30) и очистить его(см.рис.9). Убирать тесто в тесто-бункере(10) во избежание остатки теста, чтобы в следующей работе пельмени не были порчены. После каждой работы обязательно вымывать машину, иначе вспомогательные вальцы(32) трудно разобрать.
- (4) Отвинчивая шланг для фарша(19) по направлению, указанному на Рис., можно разобрать блок подачи фарша для очистки. Порядок разборки показан на рис.11.
- (5) После того, как все части были очищены, по порядку собирать и принимать во внимание то, что тесто-шнек(30) надо смазывать пищевым маслом по обеим частям головки и хвоста(31).

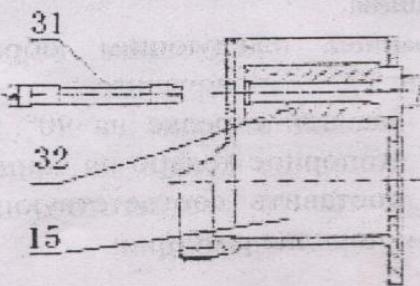


рис.10



### VIII Особые пункты

1. Не разрешается обратное вращение машины.
2. При добавлении теста не допускается нажатие руками и не трогать шнек(30) и вспомогательные вальцы(32). При слиянии пельменей с формой кверху не разрешается раздвинуть и снять пельмени с формы руками во избежание возможного ранения. В таком случае надо ремонтировать машину при ее остановке. При достаточном объеме муки подобное явление может быть устранить.
3. При приготовлении фарша надо обращать внимание на то, что большие куски мяса не попали в фарш во избежание поломки машины. Фарш должен смешен равномерно, иначе качество приготовления пельменей снижается.
4. При приготовлении теста надо очистить бункер, тестомешалки и не пускать твердые остатки теста, мука нельзя содержать в себе пушеничного зерна и обрывков ниток. Доля воды муки: 1:0.38-0.40, по надобности соответственно изменять объем воды.
5. При прибавлении теста к бункеру тесто разрежется на полосы. Если тесто большого размера прибавляется к бункеру, то возможно нехватка подачи теста, вследствие чего пельмени будут порчены.

### IX. Спецификация подшипников

Тип подшипника	8107	210	7205	203	204
количество	1	2	4	2	3

### X. Размеры головок для жаренных пирожков, жаренных пельменей, кэрри-угол,ушки в супе и метод их замены

#### 1. размеры

Габарит	Длина x ширина x высота(мм)
Головка для жаренных пирожков	240 x 185 x 285
Головка для жаренных пельменей	240 x 185 x 285
Вес головки	18кг.

#### 2. Монтаж головок

- (1)Перед эксплуатацией все детали и узлы, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть очищены.
- (2)Разобрать головку для пельменей следующим образом: оттянуть фиксирующий штифт(2)(см.рис.1), поворачивать рамку для формирования пельменей(4) по часовой стрелке на 90°. Вывинчивать винт (40)(см.рис.12), вынимать стопорное кольцо на конце вала (41), и снять головку(4). После этого поставить соответствующую головку. Порядок сборки узлов, в обратном порядке разборки.



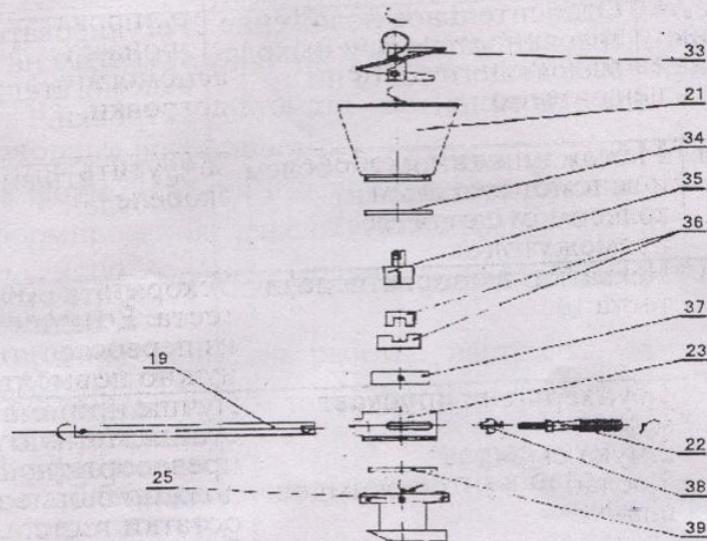
АГРО  
РЕСУРС

Торговая компания  
Пищевое и упаковочное оборудование  
HoReCa

(3) После монтажа головку поворачивать в рабочее положение и фиксировать фиксирующим штифтом(2).

(4) Порядок операции машины, очистка и устранения неисправностей так же, как автомат по изготовлению пельменей.

图 Рис. 11



33.шнек фарша 34.верхняя подвижная плита. 35. ротор 36. лопасть 37. середечник насоса 38. прокладка 39. днище

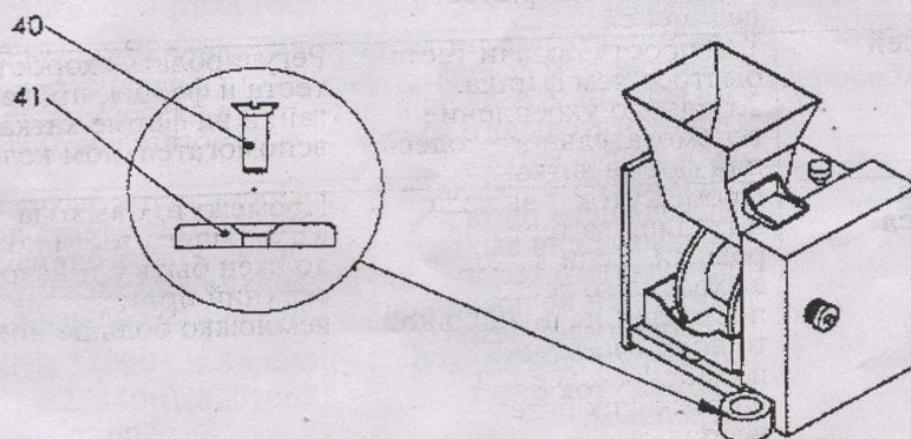


Рис. 12 40.винт 41стопорное кольцо на конце вала

## Приложение: Часто встречающие неисправности и методы их устранение

Неисправность	Причина	Метод устранения
Пельмени приклеиваются друг к другу	Ослаб регулировочный винт на плите двутавра. Между формой катки и вспомогательным колесом существует промежуток	Ровно регулировать винт до исчеза промежутка. Но давление не должно быть слишком большим, чтобы не испортить форму.
Пельмени выводят с одним торцем большие, а с другой торцем малые	Относительное положение головки машины и выхода выходящего теста не центровано	Регулировать 2 гайки по сторонам на форме катка и вспомогательном колесе для цетровки.
Пельмени стали мячиком	Между нижним скобелем и вспомогательным колесом существует промежуток	Закрутить винт на нижнем скобеле.
Пельмени без кончиков	Нехватка скорости подачи теста	Ускорить скорость подачи теста. Если тесто твердое или из первосортной муки, тоже нужно повысить скорость.
Приводят пельмени наверх	1.бункер не пропускает муку 2.мука сырья 3.ослаб винт на нажимной планке	Лучше применить стандартную муку, а не превосортную. В муке не должно быть содержать остатки теста. Закрутить винт на нажимное планке. Очистить форму катка.
Пельмени то обрываются, то соединяются	Ослаб регулировочный винт с одной стороны на плите двутавра.	Сначала ослабить крепкий винт, потом ровно регулировать с двух сторон.
Пельмени с косами по обеим сторонам	Из-за большого объема фарша тестопленки раскрыли поверхность пельменей	Уменьшить скорость подачи фарша
У пельменей складки	1.Скорость подачи теста быстрее чем фарша. 2.Ослабло укрепление вспомогательного колеса или форма катка.	Регулировать скорость подачи теста и фарша, проверить гайки на форме катка и вспомогательном колесе.
Тестотруба отклоняется	Промежуток выхода выходящего теста не ровный. Если выход выходящего теста поставлен не правильно, то поднимает чехол подпорки наверх, и промежуток будет неровным.	Промежуток выхода выходящего теста по сторонам должен быть одинаковым, верхний промежуток должен немножко больше нижнего.



На пельменях есть продольная резанная полоска	Посторонние предметы в тесте забили выход выходящего теста	Открыть ручки подачи фарша, ослабить гайку регулирования теста на 2-3,пустить машину и отводить посторонние предметы.
---	--	---

## Автомат по изготовлению пельменей типа JGL135

Автомат по изготовлению пельменей типа JGL135 является новой разработкой на основе автомата по изготовлению пельменей типа JGL120-6A. Основные особенности:

Рамка для формирования изделий снова проектирована. Применяется форма для формирования изделий с 8 головками. Производительность повысились до 8100 шт./час. Пельмени маленькие и эстетичные. Вес пельмени около 14-16 г.

Его конструкция, принцип работы, настройка, метод эксплуатации одинаковы с типом JGL120-6A.

Уважаемые клиенты:

Завод изготавителя имеет право усовершенствовать данное изделие и использовать новые материалы без уведомления клиента. И гарантирует, что данные изменения не повлияют на работоспособность и внешний вид.