

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПЕЛЬМЕННАЯ МАШИНА

инструкция по эксплуатации



JGT 60



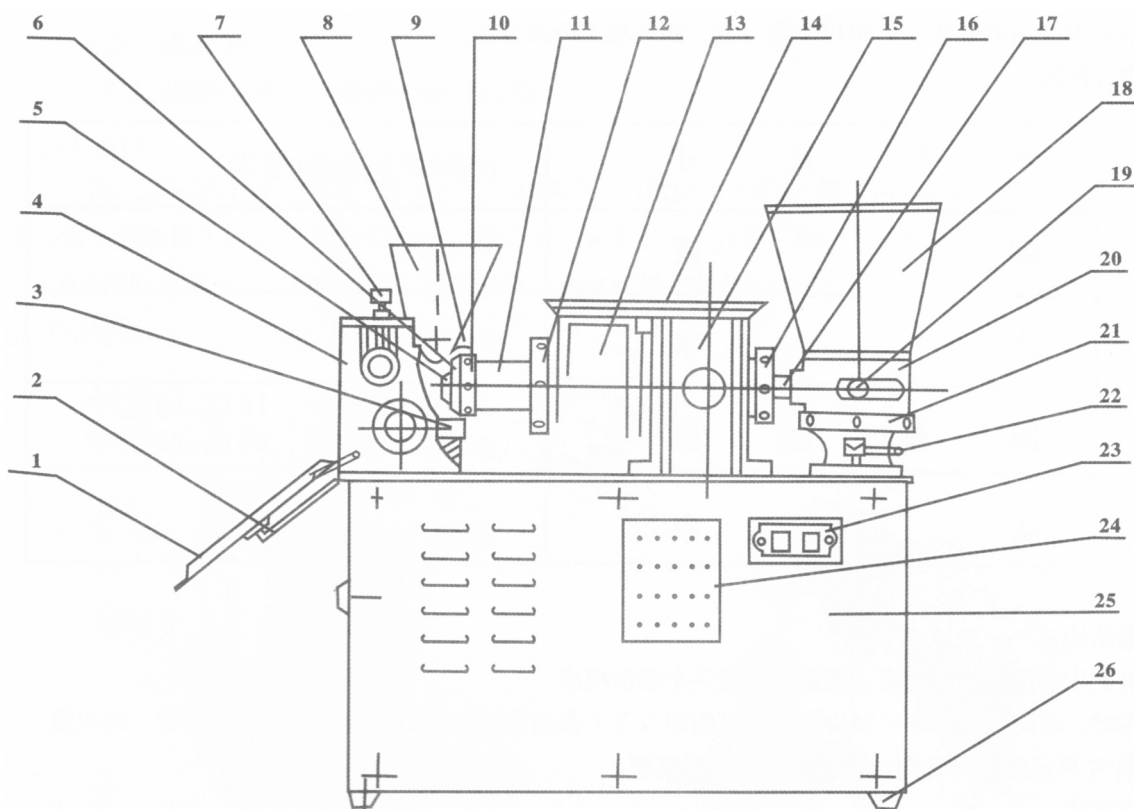


Рисунок 1.

- | | | | |
|----|-------------------------|----|-------------------------|
| 1 | Лоток | 12 | Гайка |
| 2 | Вибрационный рычаг | 13 | Бункер для теста |
| 3 | Нижний лоток для муки | 14 | Поддон |
| 4 | Формующая насадка | 15 | Редуктор |
| 5 | Внутренняя форсунка | 16 | Гайка |
| 6 | Внешняя форсунка | 17 | Трубка подачи фарша |
| 7 | Прижимной винт | 18 | Бункер для начинки |
| 8 | Бункер для муки | 19 | Регулировочная рукоятка |
| 9 | Регулировочная заслонка | 20 | Насос |
| 10 | Гайка | 21 | Гайка |
| 11 | Тестовый кожух | 22 | Рукоятка муфты |
| | | 23 | Кнопка Пуск |

1 Применение

Машина используется для производства пельменей с мясной, смешанной (мясо и овощи) или целиком овощной начинкой для различных производств и заведений общественного питания. Далее изготовленные пельмени варятся, жарятся или подвергаются заморозке.

2 Характеристики

Размер	635×430×800 (мм)
Вес	100 кг
Производительность	4800 шт в час
Диапазон регулировки	от 10–15 гр до 16–18 гр от 18–20 гр до 20–22 гр
Питание	3 фазы 380 В, 1,5 кВт 1 фаза 220 В, 1,5 кВт

3 Состав и принцип работы

Машина состоит из трёх основных частей: узел подачи теста, узел подачи фарша и узел формования пельменей.

Тесто подаётся в тестовый бункер и проталкивается шнеком к фильере, таким образом тесто формируется в виде трубы (тестовый рукав). Начинка для пельменей подаётся лопастным насосом по трубке вовнутрь тестового рукава. Окончательный вид пельмени приобретают в формующей насадке.

4 Порядок смазки

Все движущиеся части машины должны быть постоянно смазаны. Шестерни, находящиеся снаружи, смазываются густой смазкой. В подшипниках открытого типа и заднем упорном подшипнике (типа 8105) используется густая смазка, которая должна меняться каждые шесть месяцев. В редукторе используется жидкое масло, которое следует менять каждые 3 месяца.

5 Электропитание

Схема электропитания состоит из трёхфазного сетевого автомата и кабеля питания.

6 Установка, настройка и порядок работы

а. Перед началом каждая часть, контактирующая с пищевыми продуктами, должна быть очищена и смазана пищевой смазкой.

б. К машине прилагается ключ для шлицевых гаек, наличие других инструментов, таких как разводной ключ, отвёртки и пр., обеспечивается потребителем.

с. Запуск

1) Для включения машины поверните сетевой выключатель, запустите машину вхолостую, проверьте направление движения. Направление вращения должно совпадать с направлением, обозначенным на метке, находящейся на тестовом бункере. Ручка муфты (22) должна находиться в положении «OFF».

2) Необходимо проследить за тем, чтобы шнек подачи теста, находясь в заднем положении, не тёрся о корпус тестового бункера, так как это приведёт к поломке.

д. Порядок запуска

1) Отстегните защёлку и поверните формующую насадку на 90 градусов (см рис. 2).

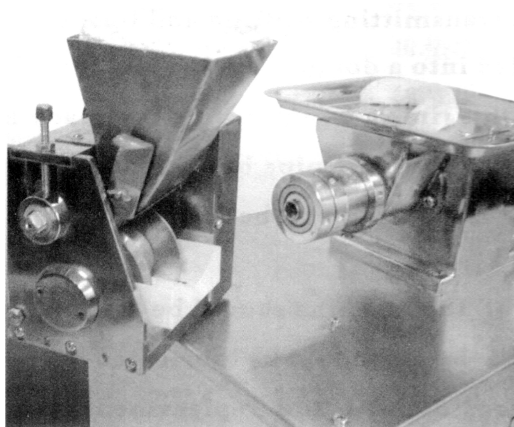


Рисунок 2.

2) Проверка подачи начинки

Наполните бункер для начинки (18), поверните ручку муфты (22) в положение ON (см. рис. 3), установите регулировочную рукоятку (19) в требуемое положение и повернув зафиксируйте её. После этого включите машину. Через некоторое время (примерно 1–2 минуты) если подача начинки идёт ровно, стабильно, непрерывно, без разрывов, то можно выключить подачу, повернув рукоятку (22) в положение «OFF».



Рисунок 3.



Рисунок 4.

3) Проверка формирования тестового рукава

Нарежьте готовое тесто на тонкие полоски, положите несколько полосок в тестовый бункер и убедитесь, что тестовый рукав ровный, прямой и имеет требуемую толщину. Если тестовый рукав идёт неровно, изгибается, следует с помощью специального ключа снять внешнюю фильеру и проверить правильность её установки.

Толщина регулируется при помощи гайки (10), если толщина большая, гайку следует повернуть по часовой стрелке, иначе поверните гайку против часовой стрелки (см. рис. 5).

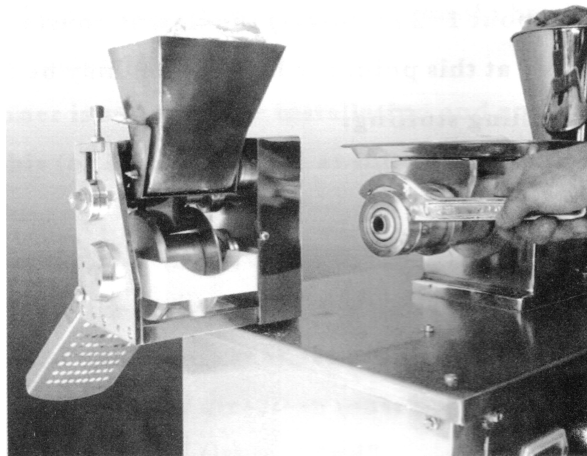


Рисунок 5.

4) Проверка формующей насадки

Наполните бункер для муки, поверните насадку в рабочее положение, запусти-

те машину и проверьте форму и вес сочней (см. рис. 6). Регулировка выполняется гайкой (16). Для увеличения размера поверните гайку по часовой стрелке, для уменьшения поверните гайку против часовой стрелки. Если сочни сцеплены между собой, необходимо увеличить прижим винтом (7). Эту регулировку необходимо выполнять при работающей машине.



Рисунок 6.

5) Изготовление пельменей

Установите рукоятку (22) в положение «ON» и отрегулируйте подачу начинки рукояткой (19) для получения оптимальной формы готовых пельменей. Теперь машина может работать в непрерывном режиме, при этом следует своевременно подкладывать тесто и начинку, а также регулярно добавлять муку в верхний бункер для муки.

е. Настройка и обслуживание

- 1) Если при работе происходит уменьшение подачи начинки или начинка подаётся с перерывами или совсем не подаётся, то следует остановить машину, снять шнек, проверить насос на отсутствие посторонних включений, препятствующих подаче, проверить правильность установки шнека и работоспособность привода насоса.
- 2) Если имеются повреждённые пельмени, это означает, что в тесте присутствуют твёрдые частицы, такие как зёрнышки и ли подобные, которые застревают в форсунке и разрезают тестовый рукав. В этом случае следует остановить машину, отвернуть гайку (10), увеличив толщину теста. Затем необходимо запустить машину, чтобы застрявшие частицы вышли или полностью разобрать форсунку для их извлечения. Машину следует содержать в чистоте, не оставлять засохших остатков теста.

- 3) Если пельмени прилипают к формирующей матрице, необходимо проверить что количество муки достаточно и она сыпется равномерно. Если муки для посыпки мало, отрегулируйте заслонку (9) (см. рис. 7). Также необходимо убедиться в том, что мука сыпется свободно. Муку из нижнего лотка можно после просеивания использовать повторно. Если тесто слишком мягкое, то прилипание может быть и при посышке.

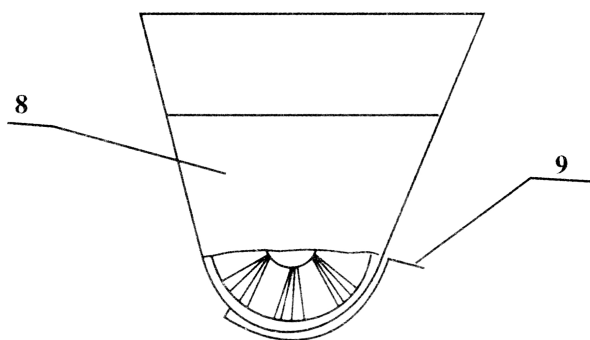


Рисунок 7.

f. Мойка машины

Машину следует мыть после каждой смены и перед длительной паузой в работе. Порядок разборки следующий:

- 1) Снимите формирующую насадку (4).

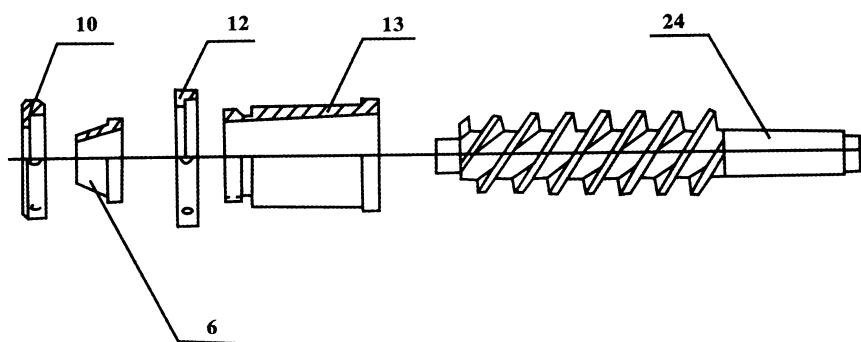


Рисунок 8.

- 2) Снимите гайку (10). Остатками теста выдавите внешнюю форсунку.
- 3) Снимите гайку (12), снимите тестовый кожух и выньте шнек (32). Очистите снятые детали, очистите бункер для теста, чтобы в нём не образовывался сухой остаток, который может привести к повреждению пельменей. Очистите поверхность машины.
- 4) Снимите трубку подачи начинки, снимите бункер для начинки, снимите и разберите насос (порядок см. на рис. 9).

- 5) После мойки все части собираются в обратном порядке. Перед установкой следует смазать пищевой смазкой переднюю и заднюю часть шнека (32).1.

7 Правила работы

а. Не допускайте работы машины при обратном вращении.

б. При подачи теста не подталкивайте его рукой. Во избежание травм не касайтесь шнека (32) и ролика

с. Требования при приготовлении начинки

- 1) Для нормальной работы насоса в фарше не должно быть кусков мяса.
- 2) Для правильного формованияпельменей начинка должна быть мягкой. Из начинки не должна выделяться вода.
- 3) Машина, используемая для замеса теста, должна быть чистой. Мука также не должна содержать посторонних включений и твёрдых частиц.

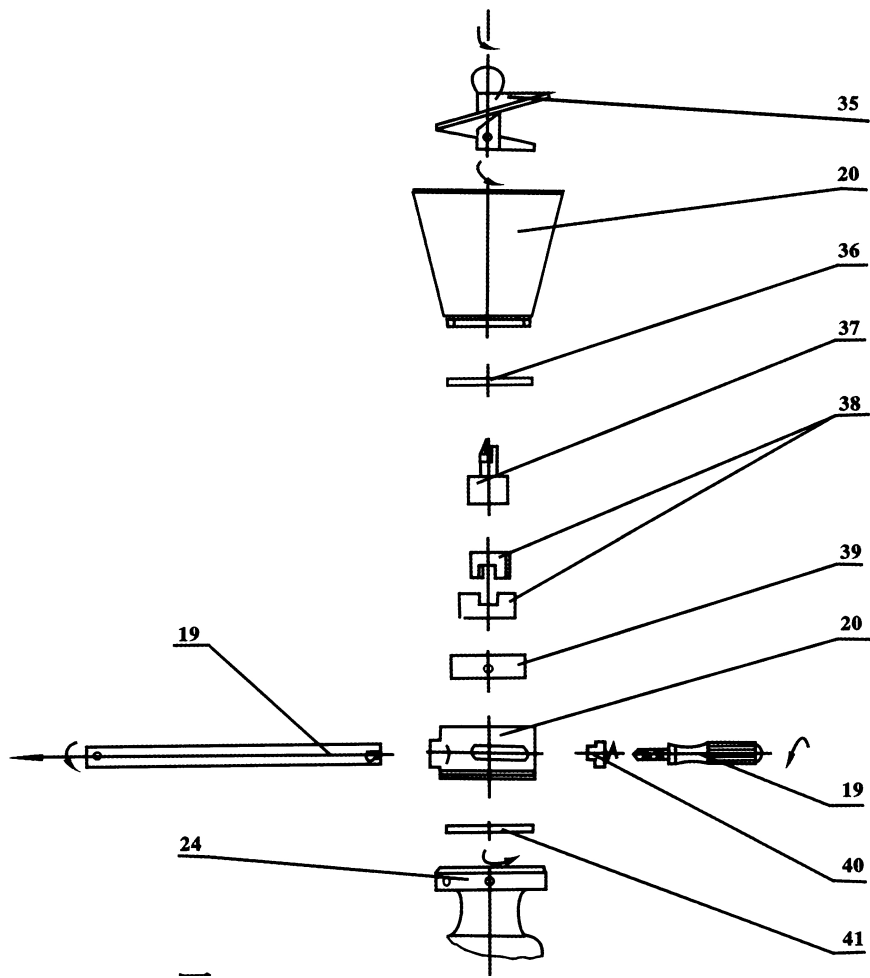


Рисунок 9.