



Правила работы на гомогенизаторах HotMixPRO и Rascojet.

1. Стакан имеет вместимость 1,2-1,3 литра, но заполнять его продуктом нужно не выше уровня отметки (примерно 0,8 л)
2. Смеси должны быть заморожены в течении 24 часов при температуре строго от -18 до -24 (оптимально 20-22 градуса). Если температура ниже – смесь получается жёсткой, происходит излишняя нагрузка на нож и вал. В итоге из строя выходят приводной ремень и нож.
Если смесь слишком мягкая, нож начинает вязнуть в ней, смесь набивается неравномерно на вал и нож. Вал теряет центровку и начинает вибрировать. В итоге выходят из строя приводной ремень и возможен выход из строя вала. В обоих случаях, при выходе из строя приводного зубчатого ремня (стачиваются зубья) возможно засорение датчиков, что так же приводит к не корректной работе аппарата.
3. Смеси должны не иметь полостей, стакан должен быть наполнен равномерно. Если продукт не может заполнить стакан по бокам без пустот, то требуется заполнить пустоты жидкостью (сок, молоко, бульон и т.д.)
4. Если банка пробита полностью, требуется её повторная полная заморозка в течении суток при температуре от -18 до -22, для последующих пробивок. Если нужно несколько порций мороженого пользуйтесь настройкой количества порций. Держать уже полностью пробитые банки в холодильнике и пробивать их повторно не рекомендуется.
5. После пробивки, перед тем как убрать заготовку в морозильник, если остался продукт, его надо умять в стакан таким образом, чтобы внизу получилась ровная гладкая поверхность. На стенках продукт не должен оставаться.
6. Допускается заморозка заготовок в шокере, с температурой до -30 градусов, но не более 3-4 часов

При нарушении этих правил и выхода из строя оборудования, ремонт будет не гарантийным.