

## **Машина для изготовления кружков из теста**

### **Руководство по эксплуатации**



Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство  
перед установкой и использованием

## **I. Особенности оборудования**

В третьем поколении машин для изготовления фигур из теста был учтен опыт предыдущих моделей. Модель обладает такими преимуществами, как отсутствие отходов, более толстое тесто в центре и тонкое по краям. Оригинальная конструкция, делает эту машину эффективной, энергосберегающей, безопасной и удобной для очистки. Съемный узел пресс-формы обеспечивает быструю замену нескольких пресс-форм для различных целей. Этот продукт подходит для использования в пельменных заведениях, ресторанах, столовых и на предприятиях по переработке замороженных пельменей.

## **II. Меры предосторожности**

1. Перед использованием оборудования, пожалуйста, внимательно прочтите все содержание данного руководства. Правильно установите и используйте оборудование в соответствии с указанными в руководстве шагами. Пожалуйста, храните руководство по эксплуатации надлежащим образом.
2. Данное изделие использует источник питания переменного тока напряжением 220 В/50 Гц. Не используйте источник питания, мощность которого превышает мощность источника питания или указанное значение.
3. Данное изделие не может использоваться детьми или людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми, не имеющими опыта или знаний в использовании данного оборудования.
4. Оборудование должно быть надежно заземлено перед использованием, во избежание поражения электрическим током.
5. Никогда не засовывайте руки в машину во время работы.
6. Не кладите инструменты или другие твердые предметы на станок во время работы во избежание несчастных случаев.

## **III. Модель и параметры**

Модель: Машина для изготовления фигур из теста для пельменей

(III поколение, тип I)

Номинальная мощность: 150 Вт

Номинальное напряжение: 220 В

Скорость производства: 40-50 шт/мин

Размер изделия: 250x570x320 мм

Вес продукта: 18 кг

## **IV. Использование**

1. Рекомендуемая пропорция муки и воды, летом 1:0,42; зимой 1:0,45 (Соотношение муки и воды является приблизительным. Из-за разных особенностей регионов или ингредиентов пропорцию муки и воды необходимо регулировать

самостоятельно) После замеса несколько раз вымесите и отожмите, чтобы тесто стало однородным.

2. Раскатайте замесенное тесто в полосу шириной 1 см, такой же ширины, как и входное отверстие.

3. Надежно установите машину на рабочую платформу и включите питание.

4. Немного припылите мукой подготовленную длинную полосу теста и поместите ее во входное отверстие оборудования.

5. Наполните бункер для муки мукой.

6. Включите машину. (Запустите машину в режим вращения вперед и начинайте работать)

7. После того, как выйдет готовая форма, её сразу можно использовать.

8. Замена пресс-формы: включите переключатель обратного хода, выдвиньте форму вперед, отключите переключатель, выньте форму и вставьте другую форму в гнездо пресс-формы.

Диаметр ( мм )	Толщина в центре (мм)	Толщина кромки (мм)	Вес готового изделия на 1 ед(г)
60	2	1	6
65	2	1	6.5
70	2	1	7
75	2	1	9
80	1.8	0.9	9
80	2	1	10
85	2	1	11
90	2	1	12

Справочная таблица размеров пресс-форм по индивидуальному заказу

Заготовку для пельменей диаметром 6 см можно изготовить весом менее 10 г, с шагом веса 0,5 г.
Заготовку для пельменей диаметром 6,5 см можно изготовить весом менее 11 г, с шагом веса 0,5 г.
Заготовку для пельменей диаметром 7 см можно изготовить весом менее 13 г, с шагом веса 0,5 г.
Заготовку для пельменей диаметром 7,5 см может быть изготовлена весом менее 14 г, с шагом веса 0,5 г.
Заготовку для пельменей диаметром 8 см может быть изготовлена весом менее 15 г, с шагом веса 0,5 г.
Заготовку для пельменей диаметром 8,5 см может быть изготовлена весом менее 17 г, с шагом веса 0,5 г.
Заготовку для пельменей диаметром 9 см можно изготовить весом менее 20 грамм, с шагом веса 0,5 грамма.

## **V. Рекомендации**

1. Если получаются полумесяцы, а не круги, нужно отрегулировать два черных винта в верхней части машины. Два винта регулируются вместе, угол поворота должен быть одинаковым и в одну сторону. Начните вращать их по пол-оборота по часовой стрелке,
2. Если тесто не ровное/имеет разрывы, наоборот поворачивайте винты по пол-оборота против часовой стрелки.
3. Если у заготовки рваные края, необходимо добавить сухой муки, т.к. тесто прилипает к валам.
4. Если заготовка имеет форму эллипса, необходимо подобрать другую консистенцию теста.