



# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ТЕСТОРАСКАТЫВАЮЩАЯ МАШИНА РУЧНАЯ



МОДЕЛЬ: CP-DSH350T

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. ВВЕДЕНИЕ .....                   | 3 |
| 2. НАЗНАЧЕНИЕ .....                 | 3 |
| 3. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ.....     | 3 |
| 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ..... | 4 |
| 5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....               | 4 |
| 6. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....        | 5 |
| 7. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ .....     | 5 |

## **1. ВВЕДЕНИЕ**

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

## **2. НАЗНАЧЕНИЕ**

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется при производстве мучных изделий. Оно хорошо подходит для раскатки слоеного, дрожжевого и крутого теста, используемого при производстве чебуреков, пельменей, мантов, хинкали и пирожков, а также для нарезания лапши. Простота и универсальность конструкции обеспечивают широкое применение данного оборудования в ресторанах, столовых, кафе, кулинариях, кондитерских и других предприятиях, специализирующихся на производстве мучных изделий.

## **3. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ**

3.1. Избегайте касания раскатывающих валов, чтобы предотвратить опасность, и не позволяйте детям работать с машиной.

3.2. Убедитесь, что панель сбора муки под валами плотно прилегает к ним, чтобы избежать прилипания теста. Никогда не поворачивайте ручку против часовой стрелки, чтобы не повредить гребень.

3.3. При регулировке толщины слоя теста переходите от толстого к тонкому, чтобы не повредить машину.

3.4. Чтобы предотвратить застревание машины и чрезмерный шум, добавляйте небольшое количество растительного масла в движущиеся части перед каждым использованием и после него.

3.5 Строго запрещено бросать металлические отходы или твердые предметы в машину или в тестовую массу, чтобы избежать повреждения оборудования.

3.6. Запрещается чистить оборудование водой, чтобы избежать коррозии деталей.

#### 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель    | Материал                   | Вес, кг | Размер, см   | Ширина валов, см | Толщина раскатки, мм | Примечание |
|-----------|----------------------------|---------|--------------|------------------|----------------------|------------|
| CP-DSH350 | Нержавеющая сталь AISI 201 | 9.5     | 50.5*27*31.5 | 35               | 1-4                  | без ножа   |

##### Описание запасных частей (может отличаться в зависимости от модели)

- |                            |                             |                             |
|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Бункер для муки         | 8. Скребок с упором         | 15. Защитный кожух          |
| 2. Ведущий раскаточный вал | 9. Кожух трансмиссии        | 16. Большая шестерня ножа   |
| 3. Ведомый раскаточный вал | 10. Левая рама корпуса      | 17. Планшет                 |
| 4. Скребок без упора       | 11. Ручка регулировки валов | 18. Зубчатая передача       |
| 5. Нож для нарезки лапши   | 12. Зубчатое колесо вала    | 19. Вал передачи            |
| 6. Шкив                    | 13. Малая шестерня ножа     | 20. Зубчатое колесо большое |
| 7. Рукоятка                | 14. Ручка регулировки валов | 21. Правая рама корпуса     |

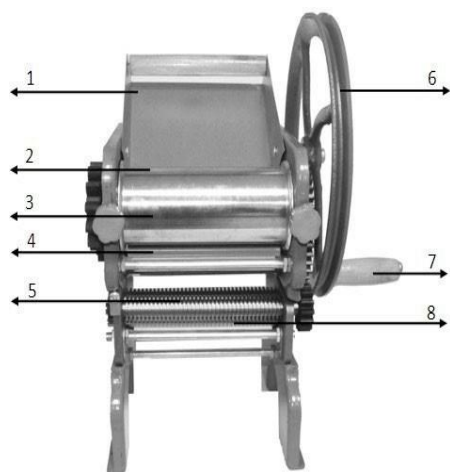


Рис.1: Вид спереди

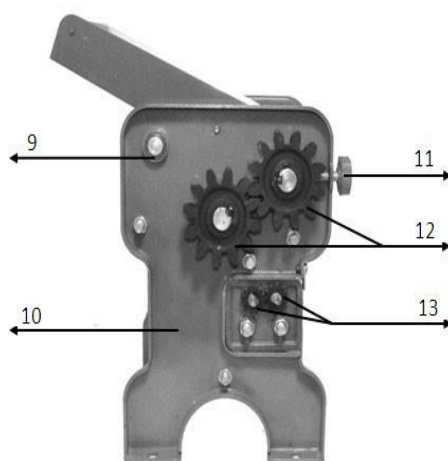


Рис.2: Вид слева

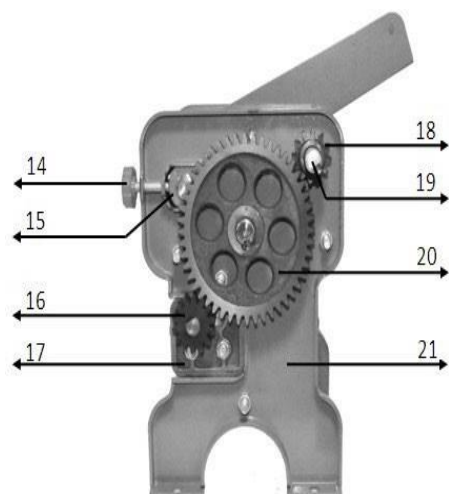


Рис.3: Вид справа

#### 5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

**5.1. Подготовка:** Удалить антикоррозийную смазку с тех частей машины, которые будут контактировать с продуктами питания. Очистите гальванизированные части только сухой тканью. Закрепите машину на стуле или панели четырьмя гвоздями для удобства работы. Установите бункер подачи теста, добавьте масло на ролики.

**5.2. Замешивание пшеничной муки:** Смешайте воду с пшеничной мукой (в соотношении 2:5). Вы можете добавить немного соли и соды в воду. Если вы хотите приготовить яичные макароны, лучше вообще не добавлять воду или добавить её совсем немного.

**5.3. Раскатка теста:** Поместите тесто на раскаточный вал. Вставьте ручку в приводной вал. Затем поверните ручку по часовой стрелке. Отрегулируйте расстояние между валами с помощью ручки регулировки валов. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы прижать тесто. Чем меньше расстояние между валами, тем тоньше будет тесто. Повторяйте процесс до достижения нужной толщины.

**5.4. Завершение работы:** После использования очистите машинку и валы от остатков теста.

## **6. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- 6.1. Храните оборудование сухим после длительного простоя, чтобы избежать появления ржавчины.
- 6.2. По окончании обработки тщательно очищайте машину и удаляйте остатки теста с деталей, чтобы сухая мука не влияла на следующее использование.
- 6.3. Регулярно наносите растительное масло на трансмиссионные узлы, чтобы обеспечить их плавную работу.

## **7. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

Изделие следует перемещать с осторожностью, избегая его падения и ударов. Изделие в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, его следует поместить на хорошо проветриваемый склад, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.