



*Инструкция по использованию.*

*Лепишесрезательная тестораскаточная машина для крутого теста*

*Серия KX и KL*



## 1. Назначение

Для автоматизации приготовления лапши и изделий из крутого теста, в частности раскатывания и нарезки крутого теста различного размера с квадратной или круглой формой поперечного сечения. Благодаря данной машине возможно быстро и просто приготовить разнообразную лапшу, а при снятых ножах легко раскатать тесто для пельменей, вареников, чебуреков, хинкали, просфор и других пищевых изделий. Применяются на небольших предприятиях по производству лапши и блюд из крутого теста: лапшичные, чебуречные, вареничные, предприятиях, специализирующихся на изготовлении готовой лапши.

## 2. Описание

Линия профессиональных лапшерезок Miratek – оборудование высокого уровня, широко применяемое в сфере предприятий общественного питания. Инженерное совершенство, качество сборки и материала, простота и удобство использования характеризуют каждую модельную единицу бренда Miratek.

Возможность производить лапшу различной формы и оригинальной рецептуры делает лапшерезки Miratek особенно популярными среди специалистов любого профильного предприятия.

Отличительной особенностью моделей КХ и КЛ является тип механизма сведения валков.

В модели КЛ-сведение происходит одним поворотным рычагом расположенным сбоку, позволяя оператору использовать вторую руку для раскатывания и не контролировать параллельность перемещения концов раскатывающего валка. Подобный механизм удобен и производителен.

В модели КХ-сведение происходит двумя поворотными ручками расположенными спереди, вынуждая оператора использовать вторую руку для раскатывания и контролировать параллельность перемещения концов раскатывающего валка (т.е. одинаковость угла поворота ручек). Подобный механизм крайне прост и как следствие очень надежен.

Машина поставляется с одним выбранным заказчиком ножом из 5 стандартных. Лапша может быть «круглой» (диаметром 2 мм) или «квадратной» (1,5 мм, 3 мм, 4 мм, 6 мм).

Компания учитывает особенные пожелания клиентов и практикует персональный подход, предлагая возможность делать заказ на изготовление ножей требуемой ширины (до 10 мм) и диаметра (до 5 мм).

**Базовая комплектация:** Машина с установленным комплектом ножей для квадратной лапши 1,5 мм, или нож для нарезания лапши другого размера на выбор заказчика: круглой 2 мм, квадратной 3 мм, 4 мм, 6 мм.

### 3. Технические параметры

| Модель                              | KX-35                                             | KL-35 | KX-35S            | KL-35S |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Производительность до, кг/час       | 35                                                |       |                   |        |
| Длина валков, мм                    | 290                                               |       |                   |        |
| Диаметр валков, мм                  | 90                                                |       |                   |        |
| Скорость вращения валков, об/мин    | 69                                                |       |                   |        |
| Система очистки валков (скребковая) | Есть                                              |       |                   |        |
| Опорные элементы                    | Резиновые ножи                                    |       |                   |        |
| Материал корпуса                    | Углеродистая сталь, покрытая<br>молотковой эмалью |       | Нержавеющая сталь |        |
| Опорные элементы                    | Резиновые ножи                                    |       |                   |        |
| Напряжение сети, В                  | 220                                               |       |                   |        |
| Мощность, кВт                       | 2.2                                               |       |                   |        |

### 4. Особенности

- Высокая производительность и качество нарезания лапши.
- Модель KL: удобство механизма регулирования толщины раскатываемого теста: поворотом рычага оператор бесступенчато выбирает расстояние между раскатывающими валками в соответствии с необходимой толщиной раскатываемого слоя.
- Модель KX: надежность механизма регулирования толщины раскатываемого теста: поворотом ручек оператор бесступенчато выбирает расстояние между раскатывающими валками в соответствии с необходимой толщиной раскатываемого слоя.
- Движение раскатывающих валков и валов блока нарезки обеспечивается надежным цепным и ременным приводом.
- Возможность использования машины в режиме тестораскаточной машины (без нарезания заготовки).
- Валы выполнены из стали покрытой хромом. Опционально-из нержавеющей стали. Остальные элементы машины, непосредственно контактирующие с заготовкой, выполнены из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает долгий срок эксплуатации и предотвращает коррозию.
- Машина поставляется с одним выбранным заказчиком ножом из 5 стандартных. Лапша может быть «круглой» (диаметром 2 мм) или «квадратной» (1,5 мм, 3 мм, 4 мм, 6 мм).
- Система очистки валков от налипшего теста включает в себя специальные скребки: благодаря этому не нужно останавливать машину для очистки.
- Система очистки ножей от налипшего теста включает в себя специальные пластины: благодаря этому не нужно останавливать машину для очистки.
- Корпус выполнен из углеродистой стали и покрашен молотковой эмалью (модели KX-35, KL-35) или из нержавеющей стали (модели KX-35S, KL-35S).
- Механизм крепления блока ножей надежен и легко снимается: это позволяет быстро менять ножи при производстве лапши различных размеров.
- Прямо зубый привод валов блока нарезки обеспечивает долговечную работу и предотвращает возможность смещения валов в момент резки.
- Надежность и простота в эксплуатации.
- При индивидуальной необходимости, возможна поставка с различными ножами для производства лапши с квадратной формой поперечного сечения размером от 1,5 до 10 мм (с шагом 0,5 мм) или с круглой формой поперечного сечения диаметром 1,5 до 5,0 мм (с шагом 0,5 мм).

## 5. Порядок работы

- Откройте упаковку и достаньте все детали находящиеся в ней и саму лапшерезку. Проверьте надёжно ли соединены все детали машины.
- Проверьте правильность электро подключения, есть ли у вас заземление (жёлтая и зелёная линии электропитания являются проводами заземления). Терминал на задней стороне машины является терминал того же электрического потенциала. Этот терминал должен быть надёжно соединен с землей.
- Включите питание. Если источник питания электрической машины 3-380V, пожалуйста, обратите внимание, правильно ли подключены фазы (направление должно совпадать со стрелкой). Если это не так, поменяйте фазы местами.
- Запустите машину и прогоните в холостую в течение одной минуты, чтобы убедиться, что она работает исправно. Поместите тесто между валами для прохождения вниз. Идеальная лапша получается в том случае если тесто до нарезки было хорошо раскатано. Машина оснащена несколькими видами ножей. Варианты комплектации могут быть различными, но обязательно будут включать в себя четыре вида на выбор: 1,5 мм, 2 мм, 4 мм и 6 мм. Состав ножей может быть изменён производителем, но не более, чем на две позиции из перечисленных.
- После использования машины нанесите масло на валы.

## 6. Меры безопасности

- Ни в коем случае не мойте лапшерезку, если она подключена к сети.
- Все крышки машины должны быть закрыты перед тем как её запустить. Не засовывайте пальцы и не кладите одежду между валами – это небезопасно!
- Лапшерезкой должен пользоваться только профессиональный оператор, не подпускайте детей или людей пожилого возраста к машине.

## 7. Обслуживание и уход

- В случае выявления каких-либо неисправностей в работе машины сразу свяжитесь со своим поставщиком.
- Не пытайтесь отремонтировать машину самостоятельно без консультации профессионала.
- Всегда отключайте машину от сети после её использования.
- Ежедневно смазывайте валы лапшерезки.

## 8. Гарантия

Срок гарантийной эксплуатации данного оборудования составляет 12 месяцев. Условия гарантийного и послегарантийного обслуживания подробно изложены в гарантийном талоне, выдаваемом продавцом.

Заявку на техническую поддержку, на гарантийное или постгарантийное обслуживание и т.п., можно подать на сайте производителя: <https://dnlr.ru/>.

Гарантийные обязательства не распространяются на оборудование и его элементы, дефект которых вызван самостоятельным ремонтом, разборкой и сборкой, а также внесением изменений в конструкцию оборудования без письменного согласования с производителем.