HUALIAN MACHINERY RUSSIA

УПАКОВОЧНОЕ И ПИЩЕВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПАМЯТКА

по эксплуатации пельменных аппаратов

JGT-60, JGL-135-5B и JGL-135-6A

Пельменные аппараты серии JGT и JGL используется в составе технологической линии для производства замороженных мясных полуфабрикатов.

Опыт продаж, анализ отзывов покупателей и сервисных инженеров, длительное время обслуживающих пельменные аппараты помогли нам сформулировать ряд типичных вопросов и сложностей, с которыми сталкиваются пользователи пельменных аппаратов серии JGT и JGL.

Данная памятка разработана ООО «Хуалянь Машинери» для прояснения этих вопросов, что позволит потенциальному покупателю верно оценить сильные и слабые стороны пельменных аппаратов серии JGT и JGL и подготовит к эксплуатации данного оборудования.

- Аппараты серии JGT и JGL предназначены только для работы с крутым (жестким, сухим тестом).
- В связи со сложностью ручного вымеса крутого теста мы рекомендуем приобретать в комплекте тестомесы для крутого теста HWJ-15, HWJ-25 или HWJ-50 в зависимости от необходимого покупателю объёма.
- Пельменные аппараты JGT и JGL работают с начинкой средней степени вязкости (но не жидкая (например, сиропы, варенье) и не твёрдая (например, мясной фарш без добавления размягчителей).
- Состав и консистенцию и фарша и теста необходимо будет изменить в соответствии с возможностями пельменных аппаратов.
- Пельменные аппараты JGT и JGL имеют значительный вес. Самая маленькая модель, JGT-60 весит **118кг**. Модель JGL-135-5B весит 160кг,

JGL-135-6A весит 170кг. В связи с этим, данные модели не подходят для эксплуатации в домашних условиях.

Внимание! Пельменные аппараты JGT и JGL регулируются механическими настройками. Не подготовленный персонал, может испытывать затруднения в связи со сложностью первичной настройки и эксплуатации данных устройств. В связи с этим, для **защиты интересов наших покупателей**, при отсутствии опыта эксплуатации данного оборудования, пельменные аппараты **могут быть поставлены только при проведении пуско-наладочных работ нашими специалистами**!

Специалист, проводящий пуско-наладочные работы проведёт обучение персонала, по работе с пельменным аппаратом, при этом, оператор-наладчик, в дальнейшем работающий на оборудовании, должен быть достаточно подготовлен, чтобы запомнить (записать, снять на видео) всю последовательность шагов по сбору, подготовке к работе, запуску и настройке пельменного аппарата.

Пельменный аппарат JGT-60 не имеет системы охлаждения (в отличие от моделей JGL-120-5B, JGL-135-5B и JGL-135-6A), в связи с этим, рекомендованный режим работы: 20 минут работы 20 минут отдыха.

Пельменный аппарат JGT-60 подключается в сеть с напряжением 220В, а JGL-120-5B, JGL-135-5B и JGL-135-6A работают от сети с напряжением 380В

Приобретая пельменные аппараты в «Хуалянь Машинери» ООО вы получите следующие преимущества:

- Низкая стоимость пельменных аппаратов по сравнению с отечественными и западными аналогами.
- Производительность, позволяющая быстро окупить стоимость оборудования.

- Услуги по предоставлению пуско-наладочных работ и обучению персонала.
- Заводская гарантия и пост гарантийное обслуживание.
- Наличие запчастей на нашем складе.