Foodatlas
WWW.AGROZAVOD.RU

Тестораскаточная машина автоматическая FRLM-80



ПАСПОРТ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выражаем благодарность за приобретение оборудования торговой марки FoodAtlas!

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками FoodAtlas и AR более 2000 наименований оборудования, в том числе для общественного питания тестораскаточные машины, лапшерезки, тестомесы, миксеры, блендеры, фритюрницы, грили контактные, вафельницы Корн Дог, аппараты для сахарной ваты и попкорна, проточные водонагреватели, грили для шаурмы, фризеры для мягкого мороженного, жарочные поверхности, мармиты, линии раздачи, тепловые витрины, сокоохладители, мангалы электрические, тостеры для хлеба и булочек и многое другое.
Все оборудование имеет необходимую разрешительную документацию для использования в России и странах Таможенного союза, многое оборудование сертифицировано в соответствии с требованиями Европейского Союза (сертификат CE).
Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте agrozavod.ru и в службе технической поддержки по телефону 8(800)5555905.
Вы приобрели технически сложное изделие, предназначенное только для коммерческого использования. Просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия непринципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).
Внимание:

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети (220В), проверьте установку защиты выключателя.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Не допускайте нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель, если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от машины. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам электросети, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.
- Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если машина не используется или при неблагоприятных погодных условиях отключайте машину от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей и неавторизованный персонал к работающему аппарату, чтобы избежать травм от движущихся частей, нагревательных поверхностей, поражения электрическим током.
- Если аппарат не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания требуется специальное разрешение.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги, запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования, не храните оборудование в перевернутом виде.

- Предупреждение! Для вашей безопасности, не помещайте и не храните огнеопасные жидкости, газ и другие вещества рядом с аппаратом
- Предупреждение! Для вашей безопасности корпус изделия должен быть заземлен

Описание оборудования

Тестораскаточные машины широко применяются в производстве мучных изделий в пищевой промышленности. Используются для раскатки слоеного, крутого, песочного и дрожжевого теста. Простота конструкции и легкость в эксплуатации обеспечивают широкое применение в кондитерских, кулинариях, цехах полуфабрикатов, пекарнях, кафе, ресторанах, столовых, предприятиях, специализирующихся на выпуске мучных изделий.

Назначение: раскатка теста для лапши и клецок, лавашей, пирожков, чебуреков, пельменей, круасанов, прочих мучных изделий.

Автоматическая тестораскаточная машина FRLM-80 – новая разработка компании Foodatlas, которая вобрала в себя лучшие параметры иностранных и отечественных аналогов. Машина оснащена автоматической технологией передачи, что позволяет подавать, складывать и раскатывать тесто автоматически и непрерывно, что снижает необходимость в рабочем персонале и обеспечивает безопасность и высокую производительность.

Машина может раскатывать тесто разной толщины от 1 мм до 20 мм. Данное оборудование хорошо подойдет как для небольших, так и крупных пекарен, кондитерских, кулинарий, пельменных, чебуречных, столовых, ресторанов и на производстве пищевой промышленности.

Автоматическая тестораскаточная машина состоит из блока трансмиссии, блока конвейерной подачи и складывания, блока раскатки теста. Трансмиссионный блок, включая ременной шкив, шестерню и цепное колесо, отличается надежностью, низким шумом. Блок конвейера и складывания, включая нижний конвейер, направляющий вал и верхний конвейер, может работать на разной скорости, подавая и складывая тесто автоматически. Блок раскатки включает нижний и верхний валы раскатки. Расстояние между валами может быть отрегулировано от 1 до 20 мм для раскатки теста разной толщины.

Меры предосторожности

1. Не трогайте раскаточный вал и нож включенной машины.
2. Во избежание чрезмерного шума и перебоев в работе, добавляйте немного растительного масла на подвижные части машины до и после использования.
3. Во избежание повреждения раскаточного вала или ножа запрещается раскатка твердых изделий.
4. Никогда не пытайтесь подать на вал нож, ткань, химические жидкости и т.д.
5. После использования удалите остатки лапши, оставшейся на ноже и скребке.
6. Чтобы машина не покрылась ржавчиной, не мойте ее водой.
7. Чистка машина проводится только после отключения ее от источника питания.
8. Для чистки поверхности используйте сухую и мягкую тряпку; для чистки вала – щетку или бумажное полотенце; для чистки ножа – деревянную лопатку.
9. После использования смажьте вал небольшим количеством растительного масла.

Если машина не будет использоваться в течение определенного периода времени, смажьте валы обильно пищевым маслом. Накройте машину и храните в сухом помещении.

Чтобы продлить срок эксплуатации оборудования, сократить шум, регулярно снимайте кожух и смазывайте механические части трансмиссии.

Основные технические характеристики

Модель	Напряжение	Мощность	Габариты	Вес
FRLM-80	220В	3кВт	560x530x920 мм	115 кг

Установка и ввод в эксплуатацию

Подготовительные работы

1) Установите машину на ровную поверхность и отрегулируйте опорный винт, обеспечив устойчивость оборудования.

2) Проверьте наличие дополнительных компонентов и инструментов. Дополнительные компоненты включают один регулировочный болт, 6 крепежных винтов для конвейерной рамы, 2 направляющие. Инструменты включают шестигранный ключ №8.
3) Откройте заднюю крышку и снимите упаковочную бумагу с валов, закрепите заднюю крышку обратно.
Установка машины и тестирование:
Установка рамы конвейера: Удерживайте первую и вторую половину рамы конвейера на одной линии, поверните крепежные винты по часовой стрелке для натяжения конвейерной ленты. Крепежные винты на обеих сторонах должны быть закручены одинаково, чтобы обеспечить соответствующее натяжение конвейерной ленты.
Установка направляющей: Установите направляющие на конвейерную раму и закрутите винт для фиксации направляющей. Внимание: направляющие не должны давить на конвейерную ленту.
Установка регулировочного болта: Вкрутите регулировочный болт в регулировочный вал.
Тестирование машины: перед включением машины убедитесь в отсутствии посторонних предметов на раскатывающих валах и конвейерной ленте. Если конвейерная лента съезжает вправо или влево, приведите регулировочный болт в такое положение, при котором конвейерная лента будет двигаться по центру конвейерной рамы. Если конвейерная лента съезжает влево, поверните левый регулировочный болт по часовой стрелке, чтобы затянуть левую сторону или поверните правый регулировочный болт против часовой стрелки, чтобы ослабить правую строну. Если конвейерная лента съезжает вправо, проведите обратные действия.
Эксплуатация
Замешивание теста: Смешайте муку и воду (соотношение около 10:3, согласно Вашим предпочтениям), масло, соль, сахар, прочие ингредиенты, замесите из них тесто.
Перед использованием: Проведите очистку валов, конвейерной ленты и пластины для теста перед использованием оборудования. Если машина будет использована впервые или вводится в эксплуатацию после длительного времени простоя, используйте небольшое количество теста для удаления антикоррозийного масла и пыли на валах. Положите небольшое количество теста на конвейерную ленту и установите минимальное расстояние между валами. Включите машину, произойдет автоматическая подача теста и раскатка. Повторите процедуру несколько раз, пока валы не очистятся, отработанно тесто выбросьте.
Автоматическая раскатка теста:
1) Положите тестовую заготовку на нижнюю конвейерную ленту, настройте соответствующее расстояние между валами.
2) После раскатки теста постепенно поворачивайте регулировочный болт для смены расстояния между валами с большего показателя на меньший.
3) Чтобы избежать прилипания теста к валам или конвейерной ленте посыпьте немного муки на раскатываемое тесто.
4) Тесто можно перевернуть вручную и положить обратно на конвейерную ленту для автоматической раскатки.
5) Если толщина теста слишком большая, а расстояние между валами мало, машина может замедлиться или даже остановиться. Незамедлительно увеличьте расстояние между валами.
6) В зависимости от плотности теста контролируйте время автоматической раскатки.
После использования: После окончания раскатки теста своевременно отключите машину. Не оставляйте машину включенной в течение длительного времени без раскатывания теста. После отключения машины достаньте вилку из розетки, очистите валы и пластину для теста.

Неполадки и способы их устранения

Неполадка	Причина	Устранение
Тесто не подается	1.Пласт теста слишком толстый 2.Пласт теста слишком тонкий	1. Уменьшите расстояние между валами 2. Увеличьте расстояние между валами, уменьшите толщину пласта теста
Тесто прилипает к валу или конвейеру	Тесто слишком липкое	Добавьте сухой муки в тесто
Вал вращается слишком медленно	1.Низкое напряжение 2.Ремень передачи ослаблен	1.Проверьте напряжение 2.Натяните или замените ремень
Посторонний шум при работе машины	1.В машину попали посторонние предметы 2.Механическая неисправность	1.Отключите машину, извлеките посторонние предметы 2.Откройте крышку, проверьте внутренние компоненты машины
Машина не включается	1.Нет подключения к источнику питания 2.Неисправность выключателя 3.Неисправность двигателя 4.Механическая неисправность (подшипник, ремень, цепь)	Проверьте 1.Подключение к источнику питания 2.Выключатель 3.Двигатель 4.Внутренние компоненты машины

Каждый день перед использованием и после него проверяйте состояние работоспособности аппарата.

Перед использованием	*Аппарат наклонен?*
	Кабель питания не поврежден?
	Панель управления исправна?
Во время использования	*Слышите ли Вы какой-то странный звук во время работы*
После использования	*Присутствует странный запах, запах гари?*
	Корпус аппарата горячий?
	Металлическая или полимерная стружка?

Предупреждение!

- *Необходимо проверять аппарат каждый день. Это позволит избежать серьезных неисправностей.*
- *Прекратите использовать аппарат, если обнаружите, что он работает неправильно. Обратитесь к специалистам, чтобы они проверили и устранили неисправности как можно быстрее.*

Список запчастей

Рис 1 Вид спереди

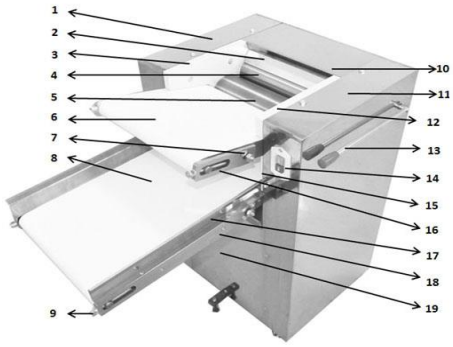


Рис 2 Вид слева изнутри

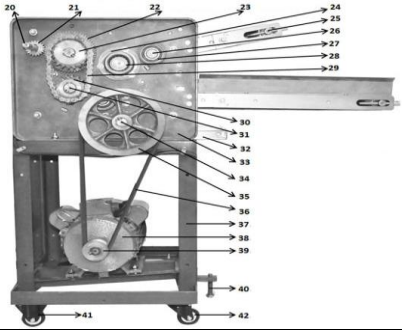
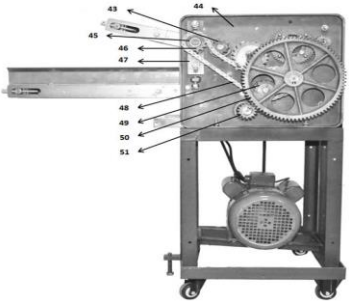


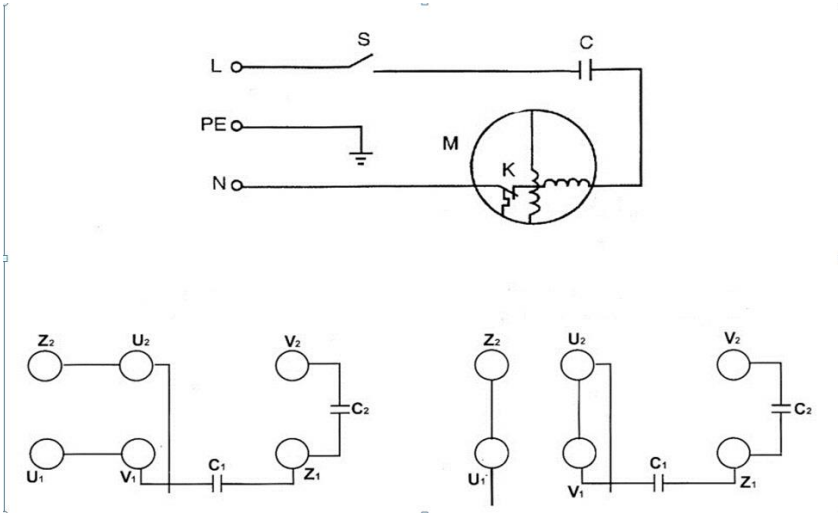
Рис 3 Вид справа изнутри



1 левая крышка
2 верхний скребок
3 левая верхняя панель
4 верхний вал
5 нижний вал
6 верхняя конвейерная лента
7 крепежный винт
8 нижняя конвейерная лента
9 регулировочный винт
10 задняя крышка
11 правая крышка
12 правая верхняя панель
13 регулировочный болт
14 выключатель
15 правая нижняя панель
16 рама верхнего конвейера
17 направляющая
18 рама нижнего конвейера
19 передняя крышка
20 регулировочный вал
21 регулировочная малая шестерня
22 регулировочная большая шестерня
23 колесо цепной передачи (21 зубец)
24 крышка подшипника
25 опорный ролик
26 рабочий ролик

27 подшипник 6205
28 подшипник 30205
29 цепь 08B-2-34
30 колесо цепной передачи (17 зубцов)
31 подающий ролик
32 пластина для теста
33 левая рама машины
34 вал трансмиссии
35 большой шкив
36 ремень A1041
37 опорная рама машины
38 двигатель
39 малый шкив
40 опорный винт
41 неповоротное колесо
42 универсальное колесо
43 колесо цепной передачи (10 зубцов)
44 правая рама машины
45 подшипник 6003
46 колесо цепной передачи (14 зубцов)
47 устройство регулировки цепи
48 цепь 08B-2-60
49 колесо цепной передачи (15 зубцов)
50 большая шестерня
51 малая шестерня трансмиссии

Электрическая схема



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Предприятие продавец	Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись

АКТ

пуска машины в эксплуатацию

Настоящий акт составлен

в город_____дата___

Владельцем Тестораскаточной машины_____

_____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Заводской номер машины_____ в том, что тестораскаточная машина дата выпуска _____

пущен в эксплуатацию _____ в _____

(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

Механиком _____

(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации, печать или штамп)

и передано на обслуживание механику

_____

(Ф.И.О. механика)

_____ (почтовый адрес

организации, осуществляющей ТО и ремонт, печать или штамп)

Талон №1 Талон №1 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления_____

Место продажи_____

Дата продажи_____

Выполненные работы:_____

_____

Исполнитель:_____

М.П.

Владелец:_____

М.П.