



**АВТОМАТИЧЕСКИЙ
ПЕЛЬМЕННЫЙ АППАРАТ
серии RoalMeat QT 150**



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Предназначение

Машина используется для производства пельменей с мясной, смешанной (мясо и овощи) или целиком овощной начинкой. Машина применяется в сфере пищевой промышленности, а также в сферах общественного питания. Конечная продукция может проходить как термическую обработку, так и подвергаться длительному хранению с помощью заморозки.

1. Описание компонентов машины



Комплект поставки:

- Пельменный аппарат без формующего узла.
- Гаечный ключ 38мм
- Руководство пользователя.

Технические характеристики:

Параметры	Значение
Производительность кг/час шт/час	10000 шт
Материал корпуса	Нерж
Материал матрицы	Нерж
Объем загрузочного бункера	6л
Максимальный объем разовой загрузки бункера	5кг
Напряжение: 220В/380В	220В
Мощность двигателя	1.7 Квт
Материал упаковки	Деревянный ящик
Габаритные размеры	1500*760*1100 мм
Габаритные размеры в упаковке	1100*700*1100 мм
Вес	200 кг

Установка и использование

1. Под машиной есть ролики. После перемещения в положение размещения отрегулируйте опорный винт, чтобы зафиксировать оборудование. И проверьте, не ослаблены ли винты оборудования из-за вибрации при транспортировке.

2. Оборудование для очистки и протирки, валик для горячего прессования, ведро для наполнения, щетка и т. д.

3. Включите питание. Подсоедините три провода под напряжением и нейтральный провод. Будьте осторожны, чтобы не подключить их неправильно, избегайте повреждения электрических компонентов. Подсоедините машину к заземляющему проводу.

4. Перед запуском машины сначала проверьте, исправна ли машина, в норме ли источник питания,

правильно ли подключен провод питания лампы заземления, нет ли мусора в оборудовании и загрузочной воронке.

5. Отрегулируйте зазор прижимного вала так, чтобы зазор с обеих сторон прижимного вала был одинаковым. Разрыв между передним средним прижимным роликом составляет от 1,1 мм до 1,5 мм, а конкретная толщина прижимного ролика корректируется в соответствии с требованиями собственного производственного процесса. При этом отрегулируйте зазор между последующими прижимными роликами, чтобы он был подходящим.

6. Поместите замешанное тесто для пельменей на пресс для теста.

7. Добавьте сухую муку в ведро с мукой.

8. Закрепите трубку начинки в колесе, обернутом тестом. Убедитесь, что расстояние вокруг одинаковое. Если обертка не может быть отрезана, затяните квадратный болт M10 с правой стороны.

9. Обертка проходит через обернутое колесо и получает пустые пельмени.

10. Взвесьте массу пустого пельменя, отрегулируйте зазор между прикатывающими роликами, получите требуемый вес. Отрегулируйте зазор ролика как сзади, так и спереди. В случае скопления теста.

11. Включите кнопку подачи теста, плавно отрегулируйте кнопку начинки. Когда начинка перейдет в обертку, отрегулируйте подачу теста и начинки одновременно. Взвесьте, чтобы получить необходимый вес.

12. При регулировке скорости отрегулируйте по-очереди подачу теста и начинки. Если вес слишком большой, увеличьте скорость подачи теста или уменьшите скорость подачи начинки. Если вес слишком мал, уменьшите скорость подачи теста или увеличьте скорость подачи начинки. Если во время обработки, количество начинки внезапно уменьшается, проверьте, не заблокирована ли трубка подачи.

13. Когда машина работает, следует добавить сухую муку в сухую воронку для муки. Если пельмени прилипают, следует очистить все детали машины, потом запустить в работу заново. И увеличить количество сухой муки.

14. В процессе работы, если подача теста или начинки останавливаются, следует остановить всю машину, после регулировки запустить машину заново.

15. Если конвейер машины сошел, следует отрегулировать болт и проверить 2 стороны конвейера.

16. При установке пресс-формы тот же знак находится на той же стороне.

Обслуживание машины

1. После окончания работы следует вовремя очистить машину.
2. При установке и разборке по системе подачи теста и начинки запрещается ударять или поддевать ее твердыми инструментами.
3. Тесто перемещается по спирали, а трубка для начинки после очистки должна быть возвращена в правильное положение.
4. Когда машина начнет работать, следует добавить немного растительного масла или консистентной смазки в трубку подачи. А также в детали передачи следует добавить немного растительного масла.
5. Каждый раз, в кулачковую канавку добавляйте немного масла.
6. Подшипники каждой детали следует разбирать и чистить каждые полгода.
7. Двигатель редуктора необходимо обслуживать в зависимости от стандарта обслуживания обычного двигателя.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай