



**АГРО
РЕСУРС**

Торговая компания
Пищевое и упаковочное оборудование
HoReCa

agrozavod@agrozavod.ru

Россия (бесплатно):

8 800 55 55 905

Челябинск:

+7 351 202 01 35

Тестораскаточная машина YM300/350/500

Инструкция по применению



Область применения оборудования

Тестораскаточная машина серии YM – это новый шаг на рынке пищевого оборудования. Отличается высокой мощностью, простотой в использовании и другими преимуществами. Используется в пищевой промышленности, в ресторанах, кафе, гостиницах. Также соответствует всем государственным стандартам.

Технические характеристики.

| Модель | Напряжение В | Частота Гц | Мощность кВт | Водо-непрониц. | Толщина продукта мм | Кол-во продукта кг |
|--------|--------------|------------|--------------|----------------|---------------------|--------------------|
| УМ 300 | 220/3 ~380 | 50 | 2/1.9 | IPX1 | 0-25 | 120 |
| УМ 350 | 220/3 ~380 | 50 | 2/1.9 | IPX1 | 0-25 | 140 |
| УМ 500 | 220/3 ~380 | 50 | 2/1.9 | IPX1 | 0-25 | 150 |

Эксплуатация и техническое обслуживание.

1. Установите оборудование в сухое, хорошо проветриваемое помещение.
2. Проверьте, чтобы параметры соответствовали тем данным, которые указаны в таблице выше.
3. Оборудование должно быть хорошо заземлено. Если оборудование работает бесперебойно, то Вы можете приступить к работе.
4. Не допускайте попадания каких-либо твердых предметов в аппарат.
5. Регулируйте разъемы валиков так, чтобы пласти теста раскатывались по мере утончения.
6. Не засовывайте руки в аппарат во время рабочего процесса.
7. Также во время рабочего процесса ни в коем случае не подпускайте посторонних к оборудованию.
8. После использования тщательно промойте аппарат.
9. Каждый раз проверяйте все рабочие детали аппарата, смазывайте шестерни.
10. Если оборудование не эксплуатируется в течении долгого времени, Вам следует смазывать поверхность валиков маслом, чтобы не появилась ржавчина.