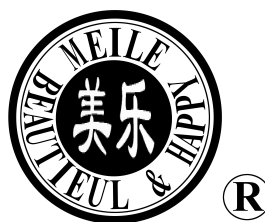




**АГРО
РЕСУРС**

Торговая компания
Пищевое и упаковочное оборудование
HoReCa

Тип JGL60



**Промышленное оборудование для формирования пельменей
Инструкция по эксплуатации**



**Китайская Харбинская компания с ограниченной ответственностью
“Цзиньмэйлэ” по изготовлению коммерческих механизмов**

Агроресурс
454036, Россия, г. Челябинск, Свердловский тракт, 12
т. : 8-800-5555-905
agrozaovod@agrozaovod.ru
www.agrozaovod.ru



Содержание

Краткая схема внешнего вида изделия	1
Назначение и основные характеристики изделия.....	2
Основные технические параметры	2
Рабочий принцип.....	2
Смазка машины.....	2
Электрическая принципиальная схема.....	3
Монтаж и наладка.....	3
Замечания для эксплуатации.....	7
Устранение неисправностей.....	8
Спецификация подшипников.....	9
Метод замены головки машины	10

Примечание: просим Вас внимательно читать инструкцию перед эксплуатацией данной машины

I. Краткая схема внешнего вида изделия

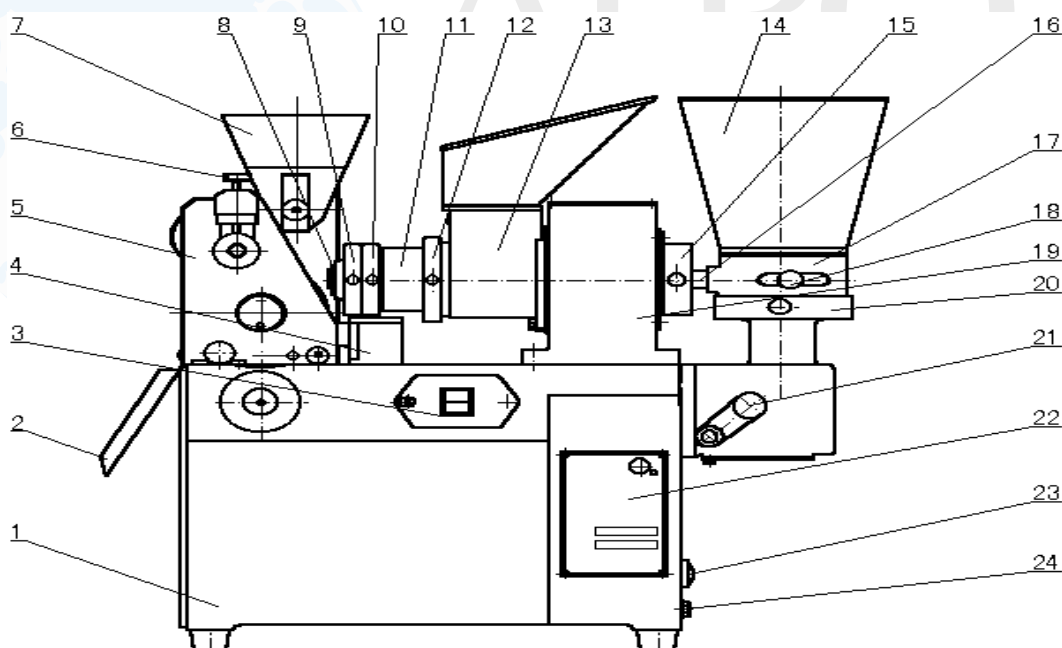


Рис. 1

- | | | |
|--|--------------------------------|-----------------------|
| 1. корпус | 2. колебательное сито | 3. выключатель |
| 4. поворотная полка | 5. формирующая полка | 6. винт для крепления |
| 7. ковш сухой муки | 8. внешний выход мучного теста | |
| 9. гайка для регулирования толщины мучной оболочки | | |
| 10. гайка для крепления внутреннего выхода мучного теста | 11. чехол теста | |
| 12. гайка для крепления чехла теста | 13. ковш теста | 14. ковш фарша |
| 15. гайка для регулирования количества мучного теста | 16. трубка фарша | 17. насос |
| 18. рукоятка для регулирования количества фарша | | |



19. коробка шестерён 20. гайка 21. рукоятка муфты 22. табличка 23.
маслоуказатель 24. винт для слива масла

II. Назначение

Данная машина может применяться в гостинице , ресторане , буфете , пароходе , поезде , столовой служебных органов , заводов и фабрик для приготовления пельменей с мясными фаршами , смешанными фаршами из мяса и овощей , овощными фаршами и другими фаршами . С помощью замены головки машины можно готовить жаренные пирожки , жаренные пельмени , жаренные треугольные пельмени с карри, пельмени “Хуньдунь” и лапши , которые могут варить , парить , жарить , ещё можно готовить свежемороженые пищевые продукты.

III. основные технические параметры

производительность (шт. /ч.)	3600
(г./шт.)	12~14
мощность (однофазная)	220/110В 50Гц 0,55кВт
	220/110В 60Гц 0,55кВт
Габаритные размеры (мм)	550×240×550
масса (кг.)	53

IV. Рабочий принцип

Данная машина состоит из 4 составных частей : подачи теста , подачи фарша , формирования и привода . При работе мучное тесто подаётся в его ковш (13) , и с помощью шнека , внутреннего и внешнего выходов теста формируется полая мучная трубка ; одновременно через двухступенчатый лопаточный насос с переменным расходом фарш подаётся в мучную трубку , и так формируется мучная трубка с фаршами , которая подаётся в штамп формирования , и после обкатки получают изделия .

V. Смазка машины

1. Шестерни и приводную часть открытого привода нужно часто смазывать смазкой.

2. Ежемесячно смазывать смазкой односторонний упорный подшипник 8105 в хвостовой части шнека теста , а другие подшипники смазывать смазкой через каждые 6 месяцев при профилактике .

3. Через каждые 6 месяцев заменить механическое масло номер 20 ~ 40 внутри корпуса машины, нужно обеспечить нахождение уровня масла выше средней части маслоуказателя (23) .

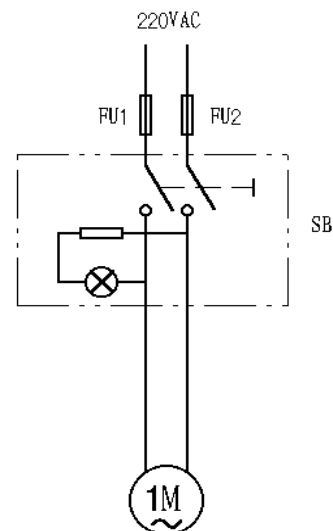


4. После каждой промывки скользящей втулки (поз. 102 рис.7) во внутреннем выходе (поз. 101 рис.7) перед монтажом необходимо смазывать пищевое масло (например соевое масло и т.д.).

VI. Электрическая принципиальная схема

Спецификация элементов

код	Спецификация элементов	Тип и спецификация
M	электродвигатель	YC80-4
SB	Выключатель источника питания	KCD2
FU1-2	предохранитель	BLX-6×30 (220V/15A, 110V/25A)



VII. Монтаж и наладка (рис.1)

1. Данная машина должна устанавливаться в проветриваемом и сухом месте.
2. Проверить маслоуказатель корпуса машины (23) , определить соответствие количества масла требованию, при недостатке масла нужно его добавить.
3. Перед обкаткой машины нужно промыть , удалить грязи и стерилизовать части машины , которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
4. С данной машиной поставляется специальный ключ с крюком , применяемый для монтажа и регулирования , кроме того , потребитель ещё должен сам подготовить скидной ключ, ключ под шестигранник , кусачки, большую и малую отвёртку , электрический щуп и т.д.

5. Холостая обкатка

(1) .Перед запуском поставить рукоятку (21) муфты на положение "OFF (выключение)", немного отвинтить гайку регулировки подачи теста (15 , вернуть шнек теста (поз. 103 рис.7) на задний конец, запрещается контакт переднего торца шнека с внутренним выходом теста (поз. 101 рис.7) для предотвращения износа деталей.



(2) .Включить в источник питания и эксплуатировать машину в холостой режиме , наблюдать направление вращения шнека (поз. 103 рис.7) , которое должно соответствовать указанному на “табличке направлению вращения”, запрещается вращение в обратном направлении .

(3) .Поставить рукоятку (21) муфты на положение“ON (включение) ” и после достижения нормальной работы машины можно её выключить.

6.Операционный порядок (например приготовление пельменей)

(1) .Вращать формующую головку (5) на 90° по часовой стрелке и отсоединить её от приводной системы (рис. 2)



Рис.2

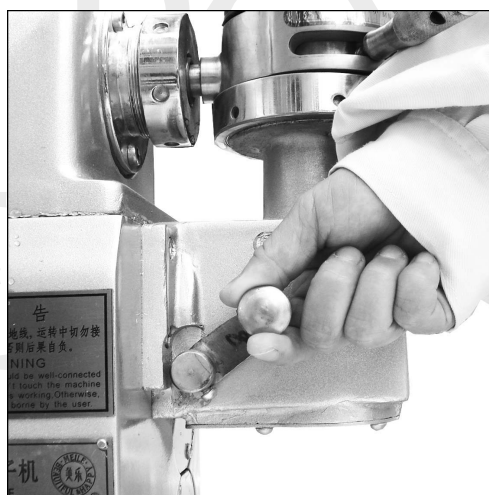


Рис.3

(2) испытать подачу фарша (рис. 1)

Заполнить ковш (14) фаршем, поставить рукоятку (21) муфты на положение“ON (включение) ” ,поставить рукоятка для регулирования количества фарша (18) на требуемое положение, затем вращать рукоятку и её крепить (рис.3), подготовить ёмкости фарша и поставить их под трубку (16) , после этого включить машину и испытывать подачу фарша , после работы 1-2 мин. если подача фарша плавная , стабильная и без перерыва , то можно поставить рукоятку (21) муфты на положение“OFF (выключение) (рис. 3) и



прекратить подачу фарша.



Рис.4



Рис. 5

(3) .испытать подачу фарша (рис.5, рис.7)

Резать подготовленное тесто на полоски , включить машину и положить полоски теста в ковш теста (13) (рис. 1) , проверить прямолинейность трубки теста и толщину мучной оболочки . Если трубка теста изгибная , то можно отвинтить ключом с крюком гайки (9,10) , отрегулировать внутренний и внешний выходы теста (101.8) , и проверить правильность монтажа ; толщина мучной оболочки можно регулировать с помощью гайки для регулирования толщины мучной оболочки (9) , при вращении гайки по часовой стрелке толщина мучной оболочки будет уменьшаться , а при вращении гайки против часовой стрелки толщина мучной оболочки будет увеличиваться , после получения требуемой толщины выключить машину (рис. 5).

(4).испытать подготовку оболочки для пельменей (рис.1)

Заполнить сухой мукой ковш (7) на формирующей полке (5) и нижнюю коробку , затем вращать их для возвращения в исходные положения , включить машину и формировать пельмени без фарша . Проверить размеры и массу мучной оболочки , для получения требуемых размеров и массы оболочки можно регулировать гайку (15) (рис. 6) , при



Рис. 6

вращении гайки по часовой стрелке количество теста будет увеличиваться и размеры пельменей будут увеличиваться ; а при вращении гайки против часовой стрелки количество теста будет уменьшаться и размеры пельменей будут



уменьшаться. При наличии явления приклеивания пельменей друг к другу (то есть пельмени не могут отсоединяться друг от друга) можно ровно завинчивать два винта крепления(6) при работе машины (рис. 2), запрещается слишком сильно завинтить винты для предотвращения повреждения и браковки формирующего штампа.

(5).склеивание (рис.1)

Поставить рукоятку (21) муфты для подачи фарша на положение“ON (включение) ” и при этом можно включить машину и непрерывно изготавливать пельмени.

В процессе изготовления нужно своевременно добавлять фарш и тесто, при необходимости регулирования количества фарша можно неполностью отвинчивать рукоятку (18) и двигать её по направлению указанному на “табличке количества фарша”, после получения подходящего положения законтрить рукоятку; при необходимости регулирования количества теста нужно сначала выключить машину и затем вращать гайку для регулирования количества теста (15) по направлению указанному на “табличке количества теста”; при необходимости регулирования толщины мучной оболочки нужно сначала выключить машину и затем вращать гайку для регулирования толщины мучной оболочки (9) по направлению указанному на “табличке толщины мучной оболочки”.

(6).Промывка машины

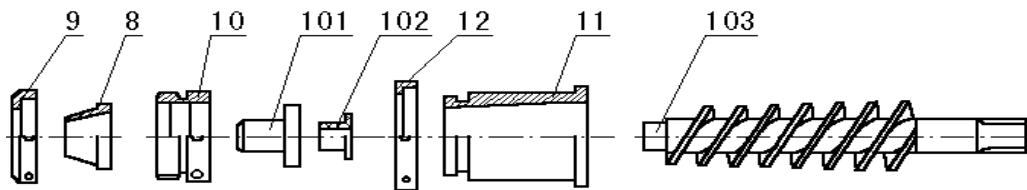
После каждого применения машины необходимо её разобрать и промывать каждую деталь, данная работа производится по нижеслудующему порядку:

.Отвинчиваете формирующую полку по часовой стрелке (5), удаляете остатки сухой муки в ковше (7) и нижней коробке, чистите формирующее колесо, формирующее вспомогательное колесо, верхний и нижний щитки от остатков муки.

.Снять гайку для регулирования толщины мучной оболочки (9), поставить рукоятку (21) муфты для подачи фарша на положение“OFF (выключение) ”, включить машину и с помощью теста выдвинуть внешний выход теста (8), затем выключить машину и отвинтить гайку для крепления внутреннего выхода теста (10) . снять



внутренний выход (101) (рис. 7) , промыть вышеуказанные детали в тёплой воде .



- 9.гайка для регулирования толщины мучной оболочки
- 10.гайка для крепления внутреннего выхода теста
- 11.чехол теста
- 12.гайка для крепления чехла теста
- 101.внутренний выход теста
- 102.втулка вала
- 103.шнек теста

③.Снять гайку для крепления чехла теста (12) , включить машину и с помощью теста выдвинуть чехол теста (11) , затем выключить машину и вытянуть шнек теста (103) , промыть его в тёплой воде (рис. 7) , удалить остатки теста в ковше (13) для предотвращения образования твёрдых кусочек теста и повреждения пельменей при изготовлении их в следующий раз .

.Отвинтить трубку фарша (16) по направлению указанному в рис. 8 и промыть в щелочной воде .

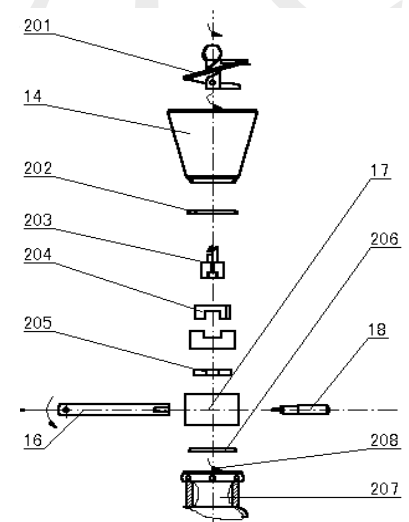
Снять все детали , применяемые для подачи фарша , по порядку указанному в рис. 8, промыть их в тёплой воде с моющим средством.

⑥.После промывки и сушки всех снятых деталей монтировать их последовательно по обратному порядку . При монтаже нужно смазать головную и хвостовую части шнека теста (103) пищевым маслом .

- 14. ковш фарша
- 16.трубка фарша
- 17. насос
- 18.рукоятка для регулирования количества фарша
- 201.шнек фарша

Рис. 8

202.верхний подвижной щиток 203.ротор 204.лопатки 205.сердечник насоса 206. нижний подвижной щиток 207.подпора 208.торцевые шлицы



VIII.Замечания для эксплуатации

- 1.Запрещается вращать машину по обратному направлению .
- 2.При подготовке фарша нельзя вкладывать большой кусок мяса в фарш



для предотвращения повреждения машины , после смешивания фарш должен быть равномерным, а то будет влиять на качество изделия (рекомендуется применять специальную машину для резания мяса).

3.Перед подготовлением теста нужно промывать ковш в машине для приготовления теста и промывать мешалку , нужно полностью удалять твёрдые кусочки ; запрещается наличие в муке пшеничных зёрен , кусочек нитки и других посторонних предметов . Отношение муки к воде составляет 1 : 0.38 - 0.40 , можно соответственно увеличивать количество воды по необходимости.

4.При подаче теста запрещается его трогать рукой и запрещается контакт с шнеком теста (103) и вспомогательным вальцем . При приклеиваниипельменей к штампу запрещается очищать его рукой.

5.При подаче теста нужно сначала нарезать тесто на длинные и тонкие полоски и затем их положить в ковш теста , запрещается прессовать большой кусок теста в ковш , иначе тесто будет разрываться , возникнет недостаток поданного теста и повреждениепельменей .

6.Удалённую сухую муку из машины нужно сначала обработать с помощью сита , а затем снова её использовать для изготовленияпельменей.

7.Запрещается контакт с щёткой в ковше сухой муки.

IX. Устранение неисправностей

	неисправности	Причина	Метод устранения
1	Смещение трубки теста	Зазор между внутренним и внешним выходами неравномерен	Отвинчивать гайку для регулирования толщины мучной оболочки (9) и внутреннего выхода теста (101) , регулируйте зазор между внутренним и внешним выходами (101.8) , зазоры левой и правой частей должны быть одинаковыми, а зазор верхней части должен быть больше зазора нижней части.
2	Недостаточное количество фарша	Нужно регулировать положение сердечника насоса	Неполностью отвинтить рукоятку (18) , затем её двигать по направлению увеличения количества фарша, и после этого завинтить.
3	Перерыв подачи фарша	Нитки или эквивалентные вещиобматываются по шнеку, или засорение	Остановить машину , снять часть подающую фарш , проверить насос фарша на отсутствие большого куска предмета и проверить шнек



		насоса фарша	фарша на отсутствие явления обматывания.
4	Шнек фарша не вращается	①.Муфта не входит в сцепление. ②.Торцевой шлиц переломлен. ③.Шнек фарша не подвешен.	①.положить рукоятку муфты (21) в положение "ON (включение)". ②.остановить машину, снять часть подающую фарш и заменить торцевой шлиц (208). ③.остановить машину, влить фарш, подвесить шнек фарша.
5	Непрерывное повреждение пельменей	Имеются посторонние предметы между внутренним и внешним выходами.	положить рукоятку муфты (21) в положение "OFF (выключение)", (9) остановить машину , неполностью отвинтить гайку для регулирования толщины мучной оболочки и увеличить толщину мучной оболочки, включить машину и вытеснить посторонние предметы , затем установить в рабочий режим.

номер	неисправности	Причина	Метод устранения
6	Приклеивание пельменей к штампу	①.Недостаток сухой муки. ②.Сухая мука влажная. ③.Тесто слишком мягкое .	①.Регулировать вставную плитку сухой муки, проверить отверстие воронки сухой муки на отсутствие засорение. ②.Заменить сухую муку. ③.Сново подготовить тесто с отношением 1 : 0.38 - 0.40 (муки к воде) .
7	Мучные оболочки пельменей соединяются друг с другом	①Зазор между формирующим колесом и вспомогательным формирующим колесом слишком большой . ②.формирующее колесо и вспомогательное формирующее колесо серьезно изнашиваются .	При рабочем режиме ровно регулировать винты крепления (6) и обеспечить равномерный контакт формирующего колеса и вспомогательного формирующего колеса .



8	Пельмени не имеют уголок	Недостаток количества теста	Завинчивать гайку для регулирования количества теста (15)
9	Пельмени имеют “косы” на двух концах	Количество фарша слишком большое	Регулировать рукоятку (18) и уменьшить количество фарша.
10	На пельменях имеется складка	①. скорости подачи теста не соответствует скорости фарша. ②. Гайка для крепления вспомогательного формирующего колеса ослабляется .	①.регулировать скорости подачи теста и фарша и обеспечить их соответственность , метод регулирования одинаковый как вышеуказанный. ②.Завинтить ослабленную гайку .

Ж. Спецификация подшипников

Тип подшипника	80103 (GB278-64)	104 (GB276-64)	60107 (GB278-64)	8105 (GB301-64)
количество	2	6	2	1
Место монтажа	Головка формирующего устройства	Корпус машины	Коробка шестерён	В гайке для регулирования количества теста

XI. Метод замены головки машины

На настольной многофункциональной машине для формирования пельменей типа **JGT 60** с помощью замены формирующие полки с разными функциями (то есть “головка машины”) можно готовить жаренные пирожки , жаренные пельмени , жаренные трёхугольные пельмени с карри, пельмени “Хуньдунь” и лапши и другие пищевые продукты.

1. Перед заменой промыть детали и узлы , контактирующие с пищевыми продуктами.

2. Снять головку машины по следующему методу: : (рис. 9)

- (1). отвинчивать винт 301 ;
- (2). снять нажимную крышку 302 ;
- (3). снять головку машины ;

3. По обратному порядку заменять требуемую головку и её вращать против часовой стрелки на 90° для возвращения в

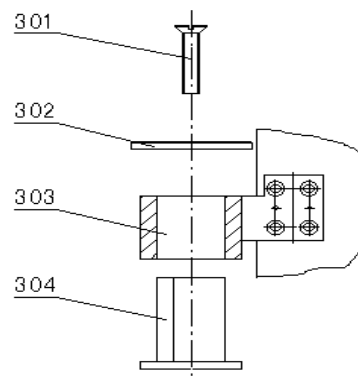


рис .9



исходное положение

4. Другие порядки одинаковые как
вышеуказанные.

К потребителям :

Для повышения качества машины наша компания будет в дальнейшем применять новые технологии и материалы, при этом мы не будем отдельно извещать каждого потребителя. Наша компания сохраняет право изменить инструкцию по эксплуатации.



АГРО РЕСУРС