

**Тестомесильная машина серии ZZ**





## Особенности тестомесильной машины

Данная машина предназначена для замешивания теста, может использоваться на пищевых предприятиях и на предприятиях общественного питания.

Машина отличается компактностью, простотой в обращении, низким уровнем шума, малым расходом энергии, высокой производительностью, простотой и удобством ремонта. Части машины, которые контактируют с мукой, изготовлены из нержавеющей стали, которая соответствует санитарным требованиям для пищевых продуктов. Данное оборудование незаменимо для пищевой отрасли.

## Технические характеристики

Модель	Объем дежи (dm <sup>3</sup> )	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость раз/мин	Скорость дежи Раз/мин
ZZ20	20	415	0.55/0.75	116/232	12/24
ZZ30	34	415	0.85/1.1	123/185	12/24
ZZ40	48	415	0.85/1.5	114/230	10/20
ZZ60	68	415	1.5/2.4	115/230	10/20
ZZ80	84	415	2.2/3.3	125/250	10/20
ZZ120	122	415	3/4.5	125/250	10/20
ZZ240	240	415	3/4.5	125/250	10/20

## Установка

Перед эксплуатацией машины сначала необходимо выбрать место, куда она будет установлена. Машина должна быть установлена по возможности ближе к источнику питания, чтобы не тянуть провод на слишком большое расстояние, так как это влияет на работу. Машина должна быть установлена на ровной устойчивой поверхности. Необходимо проверить все соединительные и крепежные детали, не раскрутились ли они под действием вибрации во время транспортировки. После этого тестомесильный бункер необходимо очистить от посторонних предметов и протереть его начисто. После подсоединения источника питания можно приступать к работе.

## Эксплуатация машины и меры предосторожности

1. По завершении настройки перевернуть тестомесильный бункер вверх (установить в рабочее положение) и зафиксировать его

фиксирующим штифтом.

2. Загрузить в бункер муку для изготовления теста. В зависимости от рецептуры добавить в определенных пропорциях воду и пищевые добавки, например: пищевую соду, пищевую соль, пищевое масло, сахар, закваску и др.

3. Включить электровыключатель. Смеситель будет вращаться в прямом направлении и замешивать тесто. После замески теста в течение 8-15 мин. (время пользователь устанавливает сам) машину можно отключать (во время замески можно одновременно доливать воду).

4. Вынуть фиксирующий штифт. Наклонить бункер, после чего можно вынимать тесто.

5. По окончании замешивания отключить источник питания. Помыть бункер внутри мягкой материей и мягкой щеткой.

6. Категорически запрещается всовывать руки в бункер во время замешивания теста и вынимать тесто.

7. Категорически запрещается запускать машину, когда бункер наклонен, так как бункер может резко перевернуться и ударить человека.

### **Техобслуживание**

Проведение систематического техобслуживания способствует увеличению срока службы машины. Поэтому во время эксплуатации необходимо обращать внимание на следующее:

1. Каждый раз по окончании работы очищать тестомесильный бункер, чтобы содержать его в санитарном состоянии. Если машина работает непрерывно каждый день, то ее необходимо очищать после окончания каждой смены.

2. В целях обеспечения нормальной работы проверяйте степень натяжения приводного клиновидного ремня.

3. В целях обеспечения нормальной работы механизма периодически смазывайте детали, которые подлежат смазке, маслом или консистентной смазкой.

4. Проверяйте, нет ли утечки масла или других ненормальных явлений в червячном редукторе. Редуктор смазывается машинным смазочным маслом № 30. Через месяц после начала эксплуатации масло необходимо сменить. Затем масло следует менять каждые 6 месяцев.