



**ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ-ОКРУГЛИТЕЛЬ ROAL  
ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ СЕРИИ  
HM-BS**



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

## 1. ОПИСАНИЕ

Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед использованием. Эта машина должна управляться профессиональным человеком.

Данные модели тестоделителей предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли предназначены для автоматизации процесса деления и округления теста на производстве.

- из ржано-пшеничной муки с содержанием муки до 50%, влажностью не более 50%, за исключением заварных сортов

- из пшеничной муки влажностью от 40%, а также теста влажностью от 37% с содержанием сахара и жира не менее 12%.

Применяются для производства: формового и подового хлеба, хлебобулочных изделий, в т. ч. мелкоштучных.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HM-26BS	HM-30BS
Габаритные размеры, мм	800x610x1350	800x610x1350
Установочная мощность, кВт	0,75	0.75
Параметры электросети	220/50/1	220/50/1
Количество деления, частей	26	30
Предел деления, гр	50-140	30-100
Загрузка теста, гр	Min 1300; Max 3640	Min 900; Max 3000
Цикл деления, сек	30	30
Вес, кг	330	330

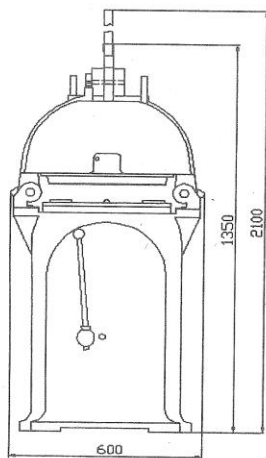


Diagram 1

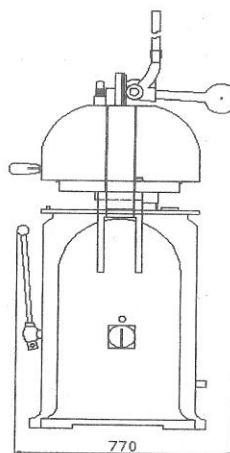


Diagram 2

## 3. УСТАНОВКА

Установка и техническое обслуживание данного изделия должны выполняться соответствующими специалистами.

3.1 Аппарат поставляется в собранном виде. При получении аппарата необходимо проверить комплектность

3.2 Аппарат должен быть установлен на устойчивой горизонтальной поверхности. Поверхность пола вокруг аппарата должна быть не скользкой.

3.3 Установить аппарат на место эксплуатации. Убедитесь в том, что аппарат устойчив в предусмотряемых рабочих условиях, обеспечивая использование без опасности их опрокидывания, падения или неожиданного перемещения.

3.4 Перед включением аппарата убедитесь, соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному в документах. Тщательно проверьте надежность соединения заземляющего провода с болтом, расположенным сзади под кожухом машины

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ



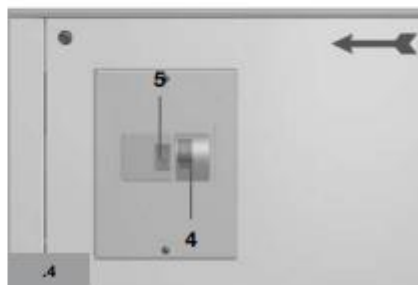
**1. Прижимная рукоятка.**  
При ее нажиме происходит прессование теста.

**2. Тестоделительная рукоятка**  
Поворачивая рукоятку вправо, головка поднимается, и ножи опускаются, разрезая тесто.

**3. Формовочная рукоятка**  
При ее опускании запускается и выполняется формовка (заворачивание).  
.Panel de mandos (Fig.4)

### **.Консоль управления (Схема 4)**

Консоль управления состоит из следующих комплектующих:  
**4. Кнопка START (черный)**  
**5. Кнопка STOP (красная).**



4.1 Нажать кнопку START для запуска агрегата (схема 1)

4.2 Отрегулировать рычаг контроля веса в зависимости от требуемого веса теста. Положение рычага определяет объем формовочных камер и поэтому регулируется по весу разрезаемого теста. Так как правильная регуляция зависит от консистенции теста, результат регуляции зависит от опыта. Если окончательный объем формовочных камер слишком мал,

шарики теста получатся деформированными. Если объем слишком велик, шарики теста не будут достаточно сформованы;

4.3 Поместить кусок теста в центр формовочного лотка и прижать его вручную, распределяя по лотку. Следить, чтобы тесто не выходило за края круглых ячеек. Присыпать тесто сверху мукой.

4.4 Вставить формовочный лоток, проверив, чтобы он прочно оставался на формовочном столе. Проверить, чтобы центровочный штифт правильно вошел в отверстие в диске;

4.5 Опустить прижимную рукоятку и нажать на нее, прессуя таким образом тесто. По завершении прессования не поднимать рукоятку, но удерживать ее в том же положении;

4.6 Разрезать тесто, повернув рукоятку тестоделителя вправо; при выполнении этой операции освобождается нож: еще сильнее прижать прижимную рукоятку до упора для обеспечения полного разрезания теста.

4.7 Для начала формовки слегка опустить формовочную рукоятку. Формовка продолжится до тех пор, пока будет опущена рукоятка. Оптимальная продолжительность формовки определяется на основании опыта и зависит от консистенции теста;

4.8 По завершении заворачивания вернуть формовочную рукоятку в исходное положение (дождаться остановки формовочного лотка), затем поднять и перевести в исходное положение также прижимную рукоятку;

4.9 Вынуть формовочный лоток с завернутыми изделиями из теста.

**!!! Внимание: если формовочный лоток устанавливается неправильно, агрегат может подвергнуться серьезным повреждениям. Внимание! Агрегат может быть остановлен в любой момент при помощи кнопки STOP**

4.10 Очищайте машину после каждого использования. Для чистки можно использовать пластиковый скребок. Затем слегка смазать головку и ножи **только пищевым растительным маслом**. Следует помнить также о чистке прижимного кольца.

## 5. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

5.1 Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения машины от источника питания

5.2 Очищайте машину после каждого использования.

5.3 Регулярно проводите умеренную смазку подвижных частей.

5.4 Согласно требованиям, после установки машины, необходимо обеспечить ее надежное заземление.

5.5 Не загружайте машину сверх установленной нормы.

5.6 Во избежание образования ржавчины не используйте воду для чистки машины. Проводите чистку поверхности машины мягкой и сухой тряпкой; чистите дежу щеткой или бумажным полотенцем.

5.7 Когда машина работает, не доставайте продукт руками

## 6. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Решение
Блокировка лезвия	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь, что трубка под давлением поднята вверх</li><li>• Проверьте пружину ручки</li></ul>

Отсутствует движение роликовой пластины (не округляет)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте электричество</li> <li>• Убедитесь, что индикаторная лампа горит</li> <li>• Убедитесь в том, что двигатель и ремень работают исправно</li> </ul>
Сброс режущей рамы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте роликовое направление</li> <li>• Проверьте направление установки режущей рамы</li> </ul>

## 7. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

7.1 Данное оборудование можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта. При погрузке и транспортировке оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.

7.2 Машина должна храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.

7.3 Хранение машины в транспортной упаковке должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.

7.4 Хранение на открытых площадках не допускается.

**Дополнительные сведения о товаре:**

**Изготовитель:** Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай