

N'DUSTRIO

BAKIM DUSTRIO – PASTAHANE EKİPMANLARI



SİRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



25/SN

50/SN



I. MONTAJ TALİMATI

- Spiral Hamur Yoğurma Makineleri, hamur yoğurma zamanını kısaltır, daha homojen hamur karışımı elde ederek hamur hacminin büyümesini sağlar, hamurun aşırı ısınmasını engeller.
- Makinenizin kurulumunu mutlaka kalifiye kişi yada kişilere yaptırınız.

Teknik Özellikleri

SİRAL HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ			
Model	25/SN	35/SN	50/SN
Un kapasitesi (kg)	25	35	50
Hamur kapasitesi (kg)	30	50	70
Motor gücü (kW)	1,5 - 2,5	1,5 - 2,5	2,5 - 5
Voltaj (V)	380	380	380
Ebat (mm)	550x950x1100	650x1050x1100	750x1200x1350

Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler

- Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlar, ezilme, makaslama, yakalama, çarpma ve kararlılık kaybıdır.
- Hareketli spiral çatalın kapladığı hacimde ezilme, makaslama, yakalama ve çarpma tehlikesi vardır.
- Gövde ve kazan arasındaki boşlukta yakalama tehlikesine karşın kazan ve gövde aralığı geniş tutulmuştur.
- Kazanı hareket ettiren mekanizmada yakalama tehlikesine karşın kazan gövde aralığı geniş tutulmuştur.
- Makineniz çalışır durumdayken arka kapağı açmaya çalışmayınız.
- Makinenizin hareketli parçaları olan kazan ve spiral çatala, makineniz çalışıyor iken kesinlikle dokunmayınız. Elinizi koruyucu kapağın içine sokmaya çalışmayınız.

I. MONTAJ BİLGİLERİ

1.2.1 Montaj

- Makinenizi düz bir zemin üzerine oturtunuz.
- Makinenizin dengesini ayarlanabilir pabuçlar yardımıyla sağlayınız.
- Makineniz yüksek hızda çalışırken bile, makinenizin sabit olduğundan emin olunuz.
- Makinenizi kesinlikle yerden sürükleyerek taşımayınız.
- Makinenizin elektrik bağlantılarını mutlaka konusunda uzman kişilere yaptırınız.
- Elektrik sisteminizin voltajının, makinenizin etiketindeki elektrik voltajı ile aynı olduğundan emin olunuz.

I. KULLANMA TALİMATI

1.Kullanım Amacı

- Spiral çatalı hamur yoğurma makineleri, küçük ve orta ölçekteki fırın, pastane, pizza fırınları, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların hamur işleme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır.

Not: Kullanım amacı dışına çıkmayınız.

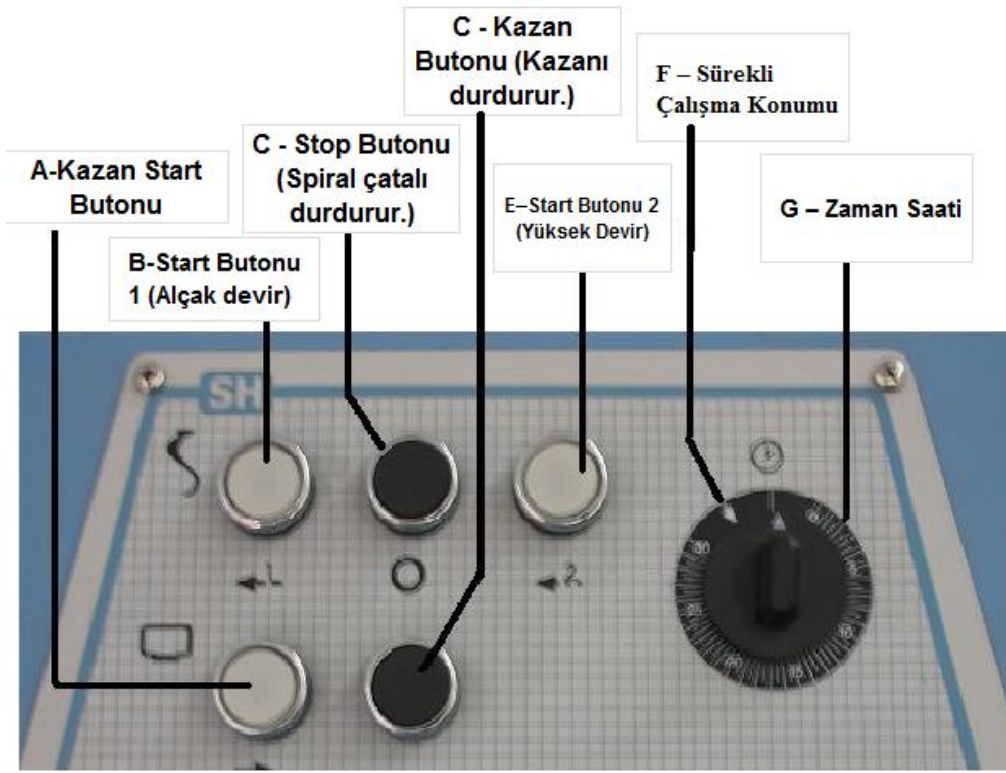
Kullanıcı bu kılavuzu okumalı ve ürünle ilgili güvenlik koşulları ve teknik özellikleri bilmelidir.

KURULUM VE KULLANMA KILAVUZU

BAKIN DUSTRIO

2.1. Çalıştırma Talimatı

- Makinenin normal şartlarda çalışabilmesi için:
 - Koruma kapağı kapalı olmalıdır.
 - Ana şalter açık olmalıdır.
 - Kumanda seçme düğmesi, manuel modda veya zaman saati modunda olmalıdır.
 - Eğer zaman saati modu seçilmiş ise zaman ayarı kurulmuş olmalıdır.
- Makinenizi, hijyenik bir ortamda çalıştırmanız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. Bu sebeple makinenizi nemli, kirli, yağlı, tozlu v.b. ortamlarda çalıştırmayınız.
- Makinenizi önce alçak devirde sonra yüksek devirde çalıştırınız. Kazandaki karışımı ilk kez yoğuracaksanız yüksek devirle başlamayınız.
- Makinenizin spiral çatalı tek yönde çift hızda döner. 3 numaralı buton makinenizi düşük devirde, 5 numaralı buton ise yüksek devirde çalıştırır. Makinenizi her zaman düşük devirde çalıştırmaya başlatınız ve gerekiyorsa (hamurun özelliğine göre) yüksek devire geçiniz.



2.1.1 Sürekli Çalıştırma;

- Çalışmaya başlamadan önce kazanın temiz olduğundan emin olunuz
- Un, su ve diğer malzemelerinizi, makinenizin kapasitesine uygun miktarlarda kazana boşaltınız. Makinenizin kapasitesi için
- Kumanda panelindeki kumanda seçme düğmesini (1), sola çevirerek elle çalıştırma konumuna getiriniz.
- Fişi prize taktıktan sonra start butonuna (3) basarak makineyi çalıştırınız.
- Karışım bir süre işlendikten sonra dilerse makinenizi yüksek devirde çalıştırabilirsiniz.

2.1.2 Zaman Ayarlı Çalıştırma;

- Çalışmaya başlamadan önce kazanın temiz olduğundan emin olunuz
- Un, su ve diğer malzemelerinizi, makinenizin kapasitesine uygun miktarlarda kazana boşaltınız.
- Kumanda panelindeki kumanda seçme düğmesini (1), sağa çevirerek zaman saati konumuna getiriniz.
- Zaman saati (2) ile makinenin çalışma süresini ayarlayınız.
- Fişi prize taktıktan sonra start butonuna (3) basarak makineyi çalıştırınız.

- Karışım bir süre işlendikten sonra dilerseiz makinenizi yüksek devirde çalıştırabilirsiniz.

Not:Makinenizin zaman saati, saat yönünde çevirerek kurulmaktadır. Zaman saatini kesinlikle saatin tersi yönde çalıştırmayınız. Zaman saatini kurmuş olsanız bile kendiliğinden durmasını bekleyiniz.

2.2 Durdurma Talimatı;

- Önce kazan durdurma düğmesine (7), basarak kazanı durdurunuz.
- Sonra spiral çatalı durdurma düğmesine (4) basarak makineyi durdurunuz.

2.3. Kazanı Doldurma – Boşaltma Talimatı;

2.3.1 Kazanı Doldurma ;

- Kazanı doldurmadan önce kazan içinin ve spiral çatalın temiz olduğundan emin olunuz.
- Kazana, makine kapasitenizi aşmayacak şekilde işlemek istediğiniz miktarda un koyunuz.
- Kazana, un miktarının 2/3'ü kadar (% 65) su koyunuz. Bu durumda karışımın % 60'ı undan, %40'ı sudan oluşur. Bu karışım oranı ekme hamuru için idealdir.
- Makinenizin çalışma talimatını uygulayınız.

2.3.2 Kazanı Boşaltma ;

- Makinenizin durdurma talimatını uygulayınız.
- Koruma kapağını kaldırıp arkaya doğru yaslayınız.
- Hijyenik bir aparat yardımıyla karışımı boşaltınız.

2.4. Çalışma Kapasiteleri;

- Makinenizin çalışma kapasitesi aşağıdaki faktörlere dayanır:
 - Malzemenin yapısı
 - Ortam değişkenliği
 - Ortam sıcaklığı
 - Karışımın niteliği

ÇALIŞMA KAPASİTELERİ			
Malzeme	25/SN	35/SN	50/SN
Un (Kg.)	15	21	30
Su (kg.)	10	14	20
Hamur (kg.)	25	35	50

III. BAKIM VE TEMİZLİK

- Makinenizi temizlemeye, makine ile işiniz bittikten sonra başlayınız ve temizliği, makineniz çalışmaz durumda iken yapınız.
- Temizliği yapmadan önce makinenin elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Kazanın içinde kalan malzemeyi tamamen sıyırıp alınız.
- Çatalın altında kalan kısımlarda malzeme kalmadığına emin olunuz.
- Sıcak su ve deterjan kullanarak makinenizin kazanını ve spiral çatalını temizleyiniz.
- Makinenin çatalını temizlerken üzerinde malzeme kalmadığına emin olunuz.
- Koruyucu muhafazayı gerekirse temiz bir aparatla, sonra nemli bir bezle temizleyiniz
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makine çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Kazan ve çatal dışındaki bölgeleri nemli bir bezle günlük olarak siliniz.
- Makinenin arka tarafındaki havalandırma boşluklarını en fazla ayda 1 kere temizleyiniz.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.
- Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle kazanı temizlemeye çalışmayınız.

- Spiral çatalın üzerinde olabilecek delik, pürüz, çıkıntı veya benzeri yüzeyler, karıştırma sonrası tam olarak temizlenmez ise bu durum yüzeylerde hamur ve/veya toz birikintisine yol açacağından hijyenik değildir. Her kullanımdan sonra spiral çatalı sıcak suyla iyice temizleyiniz ve yüzeyinde hiçbir atık kalmadığına emin olunuz.
- Makinenizin arkasında bulunan havalandırma boşluklarını, günlük olarak nemli bir bezle temizleyiniz. Bunun dışında makineniz herhangi bir periyodik bakım işlemi gerektirmemektedir.

N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.
No:41 PK.34953 Tuzla / İstanbul
Tel : +90 216 593 02 42 Faks:+90 216 593 02 43
info@ndustrio.com www.ndustrio.com



GPG

N'DUSTRIO