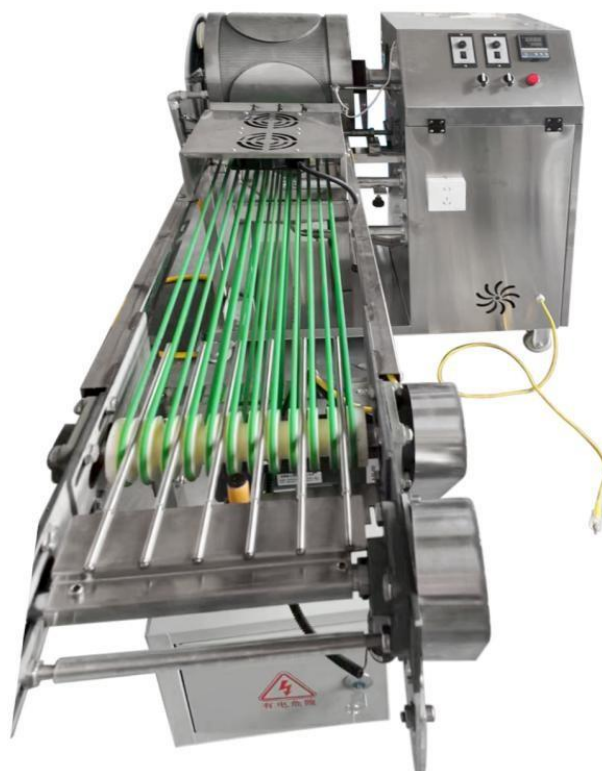




Блинный автомат Серии Roal Meat GDK

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования



Содержание:

Введение

1. Технические характеристики

2. Техника безопасности

3. Принцип работы

4. Размещение

Введение

Оборудование GDK для приготовления полуфабрикатов, разработано с учётом потребностей рынка. Подходит для изготовления всех типов блинов (от сладких до пряных), соответствуют всем современным стандартам безопасности.

1. Технические характеристики

Аппарат предназначен для автоматизированного производства блинов с односторонней обжаркой. Такая технология особенно актуальна для выпуска полуфабрикатов: например, фаршированных блинчиков, которые после выгрузки из аппарата требуют дополнительной термической обработки (допекания с второй стороны) на сковороде. Это оборудование может работать непрерывно или с перерывами, кроме того, оно отличается передовым дизайном, простотой в эксплуатации, низким энергопотреблением, эффективностью и безопасностью.

Ниже представлена Таблица 1 с техническими характеристиками трёх моделей.

Наименование	GDK-20	GDK-40	GDK-50
Напряжение, В	380	380	380
Мощность, кВт	8	10	15,64
Производительность, шт/час	600-1000	1200-2000	1200-2000
Габаритны оборудования, мм	1500x600x1100	1680x600x1100	1780x600x1100
Габариты оборудования в упаковке, мм	900x1400x1200	920x1500x1220	1700x870x1180
Вес, кг	180	300	350
Диаметр полуфабриката, мм	200	200*2 шт	250*2 шт

Таблица 1

2. Техника безопасности

Техника безопасности при работе на блинном автомате включает меры по электробезопасности, предотвращению ожогов и соблюдению пожарной безопасности.

Основные правила:

Подготовка к работе

- **Проверьте целостность оборудования.** Перед включением убедитесь в исправности электрошнура, вилки и конфорок. Не используйте аппарат с повреждёнными элементами.
- **Обеспечьте заземление.** Розетка должна иметь защитное заземление.
- **Установите аппарат правильно.** Он должен стоять на устойчивом горизонтальном основании на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.
- **Наденьте спецодежду.** Застегните халат, волосы заправьте под головной убор. Не используйте булавки, чтобы не зацепиться за механизмы.
- **Проверьте пол.** Убедитесь, что он не скользкий. Если пол токопроводящий, используйте диэлектрический коврик.
- **Включите вытяжную вентиляцию.** Это снизит риск ожогов от горячего жира и пара.

Во время работы

- **Не прикасайтесь к горячим поверхностям.** Поверхность конфорок имеет высокую температуру — избегайте контакта с открытыми участками тела.
- **Используйте правильные инструменты.** Для наливания теста и масла берите ложки или половники с длинными ручками, чтобы не обжечься.
- **Соблюдайте порядок включения.** Нагрев каждой конфорки включается поворотом ручки по часовой стрелке (от 0 до 250 °C), а выключается или уменьшается — поворотом против часовой стрелки.
- **Не оставляйте аппарат без присмотра.** Не отвлекайтесь на посторонние дела и не отвлекайте других. **Не мойте корпус под струёй воды или погружением.** Это может привести к короткому замыканию.
- **По окончании работы отключите нагрев.**
- **Выньте вилку из розетки.**
- **Дождитесь полного остывания аппарата.** Только после этого протирайте его влажной тряпкой.
- **При сильном загрязнении** промойте поверхность тёплой водой с мягкой губкой и моющим средством, предварительно отключив от сети.

Действия в аварийных ситуациях

- **При неполадках** (посторонний шум, искрение, запах гари, ощущение тока) немедленно прекратите работу, обесточьте аппарат и сообщите руководителю.

- **При возгорании** немедленно обесточьте аппарат, сообщите в пожарную охрану (101 или 112), примите меры по эвакуации и тушению (если это безопасно), затем также сообщите руководству.

Дополнительные рекомендации

- **Не снимайте защитные ограждения и блокировки** во время работы.
- **Все ремонтные работы** проводите только после полной остановки, отключения от сети и остывания аппарата.

Перед началом работы обязательно изучите инструкцию по эксплуатации конкретной модели аппарата — производитель может вносить свои уточнения.

3. Принцип работы

Требования к тесту. Стандартное тесто для традиционной жарки на сковороде может не подойти для автомата из-за иной вязкости и консистенции. Рекомендуется начинать работу с рецептов, адаптированных к автоматическим машинам, и при необходимости корректировать состав.

Подготовка к работе. Перед запуском необходимо провести предварительную настройку (зазор между кареткой и поверхностью - вал под лопастью имеет винтовые регулировки с обеих сторон, и зазора быть не должно; температуру-разогрев до 190 градусов), которая занимает около 15 минут. После этого аппарат работает автономно, а оператор может выполнять другие задачи. Налейте тесто в бункер, отрегулируйте скорость подачи и толщины теста, необходимую температуру. Тесто автоматически с помощью насоса подаётся в дозирующее устройство (каретку), расположенную в нижней части конструкции под барабаном. Оно равномерно распределяет тесто по жарочной поверхности в контакт, формируя блин круглой формы. Блин обжаривается только с нижней стороны. После того как нижняя сторона подрумянится, готовый блин отделяется от поверхности с помощью специального ножа не переворачивая его. Далее готовое изделие по транспортёру проходит через систему вентиляторов для охлаждения и попадает на съёмный механизм, который складывает блины в стопку.

4. Размещение

Оборудование должно быть размещено на ровной поверхности. Помещение должно проветриваться и иметь приточно-вытяжную вентиляцию. Температура окружающей среды должна быть не выше 30°C и относительной влажности воздуха не более 70%.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай