

## Тестораскаточная машина YM300/350/500

### Инструкция по применению



#### Область применения оборудования

Тестораскаточная машина серии YM – это новый шаг на рынке пищевого оборудования. Отличается высокой мощностью, простотой в использовании и другими преимуществами. Используется в пищевой промышленности, в ресторанах, кафе, гостиницах. Также соответствует всем государственным стандартам.



## Технические характеристики.

Модель	Напряжение В	Частота Гц	Мощность кВт	Водо-непрониц.	Толщина продукта мм	Кол-во продукта кг
УМ 300	220/3 ~380	50	2/1.9	IPX1	0-25	120
УМ 350	220/3 ~380	50	2/1.9	IPX1	0-25	140
УМ 500	220/3 ~380	50	2/1.9	IPX1	0-25	150

## Эксплуатация и техническое обслуживание.

1. Установите оборудование в сухое, хорошо проветриваемое помещение.
2. Проверьте, чтобы параметры соответствовали тем данным, которые указаны в таблице выше.
3. Оборудование должно быть хорошо заземлено. Если оборудование работает бесперебойно, то Вы можете приступить к работе.
4. Не допускайте попадания каких-либо твердых предметов в аппарат.
5. Регулируйте разъемы валиков так, чтобы пласти теста раскатывались по мере утончения.
6. Не засовывайте руки в аппарат во время рабочего процесса.
7. Также во время рабочего процесса ни в коем случае не подпускайте посторонних к оборудованию.
8. После использования тщательно промойте аппарат.
9. Каждый раз проверяйте все рабочие детали аппарата, смазывайте шестерни.
10. Если оборудование не эксплуатируется в течении долгого времени, Вам следует смазывать поверхность валиков маслом, чтобы не появилась ржавчина.