



МАШИНА GASTROMIX DS ДЛЯ  
ИЗГОТОВЛЕНИЯ КРУЖКОВ ИЗ  
ТЕСТА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед установкой и

использованием оборудования.

## **I. Характеристики оборудования**

Третье поколение ручной машины для изготовления кружков из теста унаследовало преимущества предыдущего поколения, такие как отсутствие отходов, утолщение теста в середине и тонкость по краям. В данном оборудовании использована технология разделения бункера и передаточного бункера, которая разделяет оригинальную конструкцию оборудования, чтобы сделать эту машину более эффективной, энергосберегающей, безопасной и гигиеничной. Съёмный узел пресс-формы обеспечивает быструю замену нескольких пресс-форм для различных целей. Данное оборудование подходит для использования в пельменных, ресторанах, столовых и на предприятиях по изготовлению замороженных пельменей, вареников с разными начинками ручной лепки.

## **II. Меры предосторожности**

1. Перед использованием оборудования, пожалуйста, внимательно прочтите все содержание данного руководства и надлежащим образом установите и используйте оборудование в соответствии с шагами, указанными в руководстве. Пожалуйста, соблюдайте руководство по эксплуатации должным образом.
2. Данное устройство использует источник питания переменного тока напряжением 220 В / 50 Гц. Не используйте источник питания, мощность которого превышает мощность источника питания или указанное значение.
3. Это устройство не предусмотрено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми, не имеющими опыта или знаний в использовании данного оборудования.
4. Перед подключением к источнику питания оборудование должно быть надежно заземлено во избежание поражения электрическим током.
5. Никогда не засовывайте руки в машину во время работы.
6. Не кладите инструменты или другие твердые предметы на оборудование во время работы, чтобы избежать несчастных случаев.

## **III. Модель оборудования и технические характеристики**

Модель оборудования: Машина для производства кружков из теста для пельменей III поколения (тип I).

Номинальная мощность: 150 Вт.

Номинальное напряжение: 220 В.

Скорость производства: 40-50 шт/мин.

Размер оборудования: 250x570x320 мм.

Вес оборудования: 18 кг.

## **IV. Использование оборудования**

1. В зависимости от температуры и влажности окружающей среды соотношение муки и воды для изготовления теста будет разным: летом - 1/0,42; зимой - 1/0,45 (соотношение муки и воды является эталонным значением. В разных регионах и в зависимости от качества муки необходимо правильно подбирать пропорцию муки и воды.) После смешивания ингредиентов несколько раз вымесите тесто, чтобы оно стало однородным.
2. Раскатайте замешанное тесто в полосу шириной 1 см такой же ширины, как и входное отверстие оборудования.
3. Надежно установите машину на рабочую платформу и включите питание.
4. Немного припылите мукой подготовленную длинную полосу теста и поместите ее во входное отверстие оборудования.
5. Наполните бункер для муки мукой.
6. Включите выключатель машины. (Запустите машину в прямом вращении и начните работу).
7. Используйте кружки из теста сразу после производства.
8. Замена пресс-формы: включите переключатель обратного хода, выдвиньте форму вперед, отключите переключатель, выньте форму и вставьте другую форму в гнездо пресс-формы.

Диаметр (мм)	Толщина кружка теста в середине (мм)	Толщина кружка теста по краям (мм)	Вес готового изделия на 1 ед. (гр.)
60	2	1	6
65	2	1	6.5
70	2	1	7
75	2	1	9
80	1.8	0.9	9
80	2	1	10
85	2	1	11
90	2	1	12

#### Индивидуальная справочная таблица размеров пресс-форм

Кружки из теста для пельменей диаметром 6 см могут быть изготовлены весом менее 10 г, и есть модели пресс-форм для изготовления кружков из теста весом по 0,5 г.
Кружки из теста для пельменей диаметром 6,5 см могут быть изготовлены весом менее 11 г, и есть модели пресс-форм для изготовления кружков из теста весом по 0,5 г.
Кружки из теста для пельменей диаметром 7 см могут быть изготовлены весом менее 13 г, и есть одна модель пресс-формы для изготовления кружков из теста весом по 0,5 г.
Кружки из теста для пельменей диаметром 7.5 см могут быть изготовлены весом

менее 14 г, и есть одна модель пресс-формы для изготовления кружков из теста весом по 0,5 г

Кружки из теста для пельменей диаметром 8 см могут быть изготовлены весом менее 15 г, и есть одна модель пресс-формы для изготовления кружков из теста весом по 0,5 г

Кружки из теста для пельменей диаметром 8.5 см могут быть изготовлены весом менее 17 г, и есть одна модель пресс-формы для изготовления кружков из теста весом по 0,5 г

Кружки из теста для пельменей диаметром 9 см могут быть изготовлены весом менее 20 г, и есть одна модель пресс-формы для изготовления кружков из теста весом по 0,5 г