

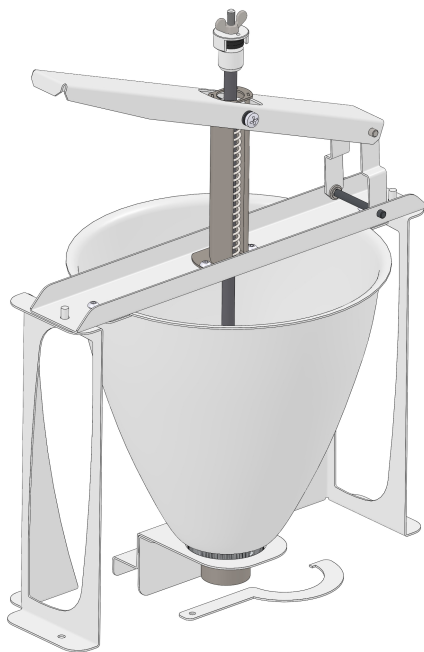
ЕАС

Комплекты дозаторов теста для аппаратов пончиковых ГОЛЬФСТРИМ

30-3

34-3

46-3



Руководство по эксплуатации



Комплекты дозаторов теста для аппаратов пончиковых ГОЛЬФСТРИМ

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

Техническое описание

Комплекты дозаторов теста для аппаратов пончиковых ГОЛЬФСТРИМ в дальнейшем - «Комплекты», предназначены для установки на аппараты пончиковые ГОЛЬФСТРИМ и формования пончиков традиционной формы.

Дозатор, который применен в этих комплектах, разработан и запатентован фирмой «АТЕСИ». Возможности дозатора таковы, что он способен формовать пончики из теста любой консистенции (жидкого или густого), что выгодно отличает его от аналогичных аппаратов отечественного и импортного производства, для которых необходимо готовить тесто только определенной консистенции.

Этот дозатор облегчает натекание теста любой консистенции в дозирующую головку.

Конструкция дозатора разработана таким образом, что имеется возможность легко разбирать и промывать все его части после окончания работы.

Предприятие «АТЕСИ» выпускает Комплекты дозаторов в трех модификациях в зависимости от калибра поршня 30-3, 34-3, 46-3.

Компания «АТЕСИ» выпускает специально удобную Подставку под дозатор теста пончиковых аппаратов ГОЛЬФСТРИМ, предназначенную для установки дозатора теста при закладывании теста, для хранения дозатора при перерывах в работе во избежание засыхания теста от разогретого фритюра.

Все основные детали Комплекта дозатора изготовлены из легированной стали.

Приобретая Комплект дозатора теста для аппарата пончикового ГОЛЬФСТРИМ, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это позволит Вам правильно его использовать и успешно делать свой бизнес.

Предприятие «АТЕСИ» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации Комплекта дозатора теста для аппарата пончикового ГОЛЬФСТРИМ

1. Общие указания

- 1.1. При покупке Комплекта необходимо проверить работу дозатора теста и комплектность поставки.
- 1.2. Комплект устанавливается самим потребителем.
- 1.3. Оберегайте Комплект от небрежного обращения и ударов. Не допускайте засыхания теста в дозаторе. Регулярно в конце рабочего дня производите очистку дозатора от остатков теста.
- 1.4. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, аппарат гарантийному ремонту не подлежит.

2. Технические характеристики

№	Тип, модель	30-3	34-3	46-3
1	Объем теста в дозаторе, л	6		
2	Калибр (диаметр поршня), мм	30	34	46
3	Условная масса пончика, г *	20	30	60
4	Габаритные размеры дозатора (длина x ширина x высота), не более, мм	379 x 255 x 486		
5	Масса, не более, кг	4		
* Фактическая масса пончика может не совпадать с указанным параметром, так как она зависит от многих факторов: типа и состава теста, количества воды в тесте, производилась ли осадка теста при дозировании, как отрегулирован дозатор и т. д.				

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

3.1. При заливке теста в дозатор, соблюдать осторожность, чтобы тесто не упало на поверхность фритюра и не вызвало его разбрызгивания.

3.2. Нажимать на рычаг дозатора необходимо без рывков и ударов, чтобы не опрокинуть ванну, на которой он устанавливается.

4. Подготовка к работе и порядок работы

4.1. Общий вид Комплекта на аппарате пончиковом ГОЛЬФ-СТРИМ показан на рис. 1.

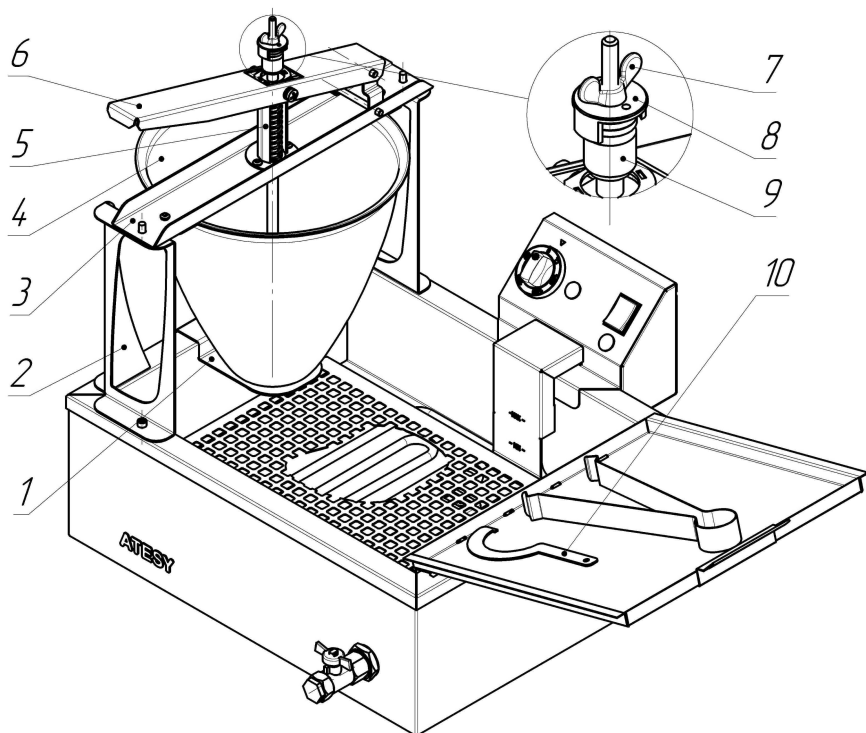


Рис.1

- 1- Кронштейн дозатора; 2 - Стойка; 3 - Планка центрирующая возвратного механизма;
4 - Дозатор теста; 5 - Механизм возврата поршня формующего; 6 - Рычаг дозатора;
7 - Контргайка-барашек; 8 - Гайка-упор штока формующего поршня; 9 - Втулка;
10 - Ключ от гайки стакана-дозатора

4.2. Установить стойки (2) и кронштейн (1) на аппарат пончиковый ГОЛЬФСТРИМ (рис. 1).

4.3. Установить дозатор теста (4) на стойки (2) и зафиксировать его кронштейном (1).

4.4. Дозатор теста поставляется настроенным на формирование пончиков.

При необходимости, можно произвести настройку дозатора в следующей последовательности:

1) открутить контргайку (7);

2) открутить гайку (8);

3) проверить втулку (9) (она должна быть закручена до упора);

4) проверить поршень верхний (рис. 2) (он должен быть закручен до упора);

5) нажать на рычаг (6);

6) в нажатом состоянии, закручивая гайку (8), выбрать зазор между поршнем нижним и поршнем верхним (рис. 2б);

7) от величины зазора (3-7 мм) между нижним поршнем и стаканом-дозатора зависит масса получаемого пончика (рис. 2б), чем больше зазор, тем больше масса пончика;

8) нажатием и отпусанием рычага (6) проверить следующее:

- при отпущенном рычаге (6) магнитный замок между втулкой (9) и гайкой (8) должен быть замкнут (втулка примагничена к гайке);

- при отпущенном рычаге (6) поршень нижний плотно прилегает к стакану дозатора (рис. 2а)

- при нажатом рычаге (6) между поршнем верхним и поршнем нижним зазор отсутствует (рис. 2б);

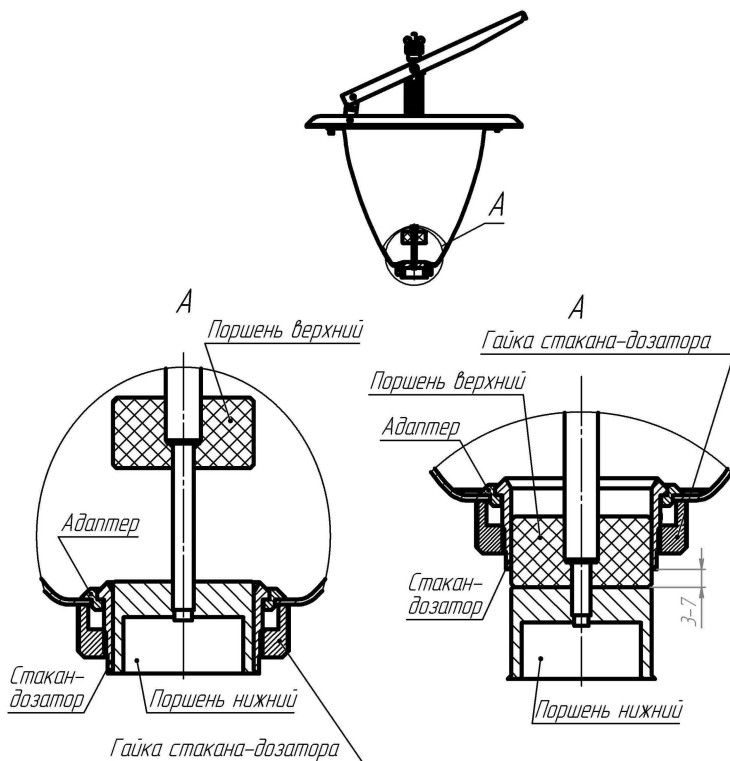
9) зафиксировать гайку (8) контргайкой (7).

4.5. Снять дозатор (4) со стоек (2) пончикового аппарата.

4.6. Смазать фритюрным маслом все поверхности дозатора, с которыми будет контактировать тесто.

4.7. Загрузить в дозатор необходимое количество теста, приготовленного по одному из рекомендуемых рецептов, приведенному в разделе «Рецептурное приложение».

4.8. После того, как температура фритюра достигнет установленной, установить дозатор на стойки пончикового аппарата.



а) Исходное положение

б) Нажатое положение

Рис.2

4.9. Начать формирование пончиков.

4.10. Плавно, без рывков и ударов, нажать до упора на рычаг дозатора (6) (рис. 1) и отпустить его. Обратный ход рычаг совершит самостоятельно. При этом сформируется пончик и упадет в разогретый фритюр.

Нажимать на рычаг дозатора (6) (рис. 1) для формирования следующего пончика следует через 7 – 15 секунд (в зависимости от консистенции теста). Чем круче тесто, тем реже необходимо нажимать на рычаг дозатора. В противном случае тесто не будет успевать затекать в дозирующую головку и пончик будет формироваться некачественно.

Внимание! Для получения правильной формы пончика рекомендуется после отделения пончика от дозатора сразу убирать его из-под дозатора и переворачивать его, используя для этого кулинарный пинцет.

4.11. После окончания работы снять со стоек дозатор и тщательно промыть его проточной горячей водой от остатков теста (особое внимание необходимо уделить дозирующей головке).

Внимание! Остаток теста в дозаторе при высыхании может привести к выходу из строя дозирующего устройства или некачественной формовке пончиков.

При длительных перерывах в работе необходимо снять дозатор со стоек, чтобы поршни не нагревались, а тесто не подсыхало.

5. Рецептурное приложение

5.1. Рецепт классический:

кефир 3,2%	- 1 литр;
яйцо отборное	- 1 шт;
сахар-песок	- 0,2 кг;
соль	- 10-15 г;
мука в/с	- 1,0 кг;
сода пищевая	- 5-10 г;

Технология приготовления:

Смешать кефир, соль, сахар, яйцо. Муку просеять, смешать с содой. Соединить все вместе, замесить тесто. Жарить во фритюре при температуре 190 °С. В процессе готовки периодически осаживать тесто в бункере дозатора теста.

5.2. Рецепт на готовые смеси:

Пончики можно готовить из готовых пончиковых смесей типа «Теграл Ринго», пропорции по замесу теста необходимо смотреть в инструкции к готовой смеси.

5.3. Рецепт дрожжевой:

вода	- 0,75-0,85 л;
масло сливочное (растительное)	- 100 г;
сахар-песок	- 0,2 кг;
соль	- 20 г;
мука в/с	- 2 кг;
дрожжи сухие прессованные	- 22 г;

Технология приготовления:

Дрожжи развести в теплой воде. Добавить сахар, соль, муку и масло. Замесить тесто до однородной массы. Поместить тесто в расстойку. После увеличения объема теста в несколько раз его необходимо обмять. Повторно поместить тесто в расстойку. После расстойки тесто еще раз обминают. Жарить во фритюре при температуре 190 °С. В процессе готовки периодически осаживать тесто в бункере дозатора теста.

6. Гарантийные обязательства

6.1. Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев со дня продажи оборудования первому конечному пользователю при условии соблюдения правил пользования, изложенных в руководстве по эксплуатации.

6.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при доработке оборудования, внесении в него конструктивных изменений или проведении самостоятельного ремонта;
- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяю-

щим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

6.3. Гарантийные обязательства не распространяются на магниты и детали из фторопласта.

6.4 Гарантийные обязательства не распространяются на внешний вид, размеры и массу, получаемых пончиков.

6.5. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

6.6. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте нашей компании, в разделе СЕРВИС:

<http://atesy.ru/service/>

7. Транспортирование и хранение

7.1. Комплект должен транспортироваться в транспортной таре.

7.2. Условия хранения изделий 2 (С) по ГОСТ 15150-69 в упаковке предприятия-изготовителя.

8. Комплект поставки.

1	Дозатор теста	1	шт.
2	Кронштейн дозатора	1	шт.
3	Стойка дозатора	2	шт.
4	Ключ от гайки стакана-дозатора	1	шт.
5	Руководство по эксплуатации	1	шт.
6	Упаковка	1	шт.

9. Сведения о приемке.

Комплект дозатора теста для аппарата пончикового
ГОЛЬФСТРИМ

30-3

34-3

46-3

заводской номер _____, соответствует конструкторской документации и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 202 г.

Принято ОТК.

М.П.

ATESY[®]

**140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1, строение ЛИТ. Б Б1
т/ф: (495) 995-95-99**

info@atesy.info

www.atesy.ru