



**Блинный автомат
Серии Roal Meat GDK-20 и GDK-40
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 учетом потребностей рынка. Подходит для изготовления всех типов блинов (от сладких до пряных), соответствуют всем современным стандартам безопасности.

1. Технические характеристики

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 двух моделей.

Таблица 1

Наименование	GDK-20	GDK-40
Напряжение, В	380	380
Мощность, кВт	8	10
Производительность, шт/час	600-2000	600-2000
Габаритны оборудования, мм	1500x600x1100	1680x600x1100
Габариты оборудования в упаковке, мм	900x1400x1200	920x1500x1220
Вес, кг	180	300
Диаметр полуфабриката, см	по индивидуальному заказу	по индивидуальному заказу

2. Техника безопасности

1. Перед включением убедитесь, что напряжение питания составляет 380В.

2.Строго запрещается размещать какие-либо предметы на шасси или контроллере, чтобы они не упали и не вызвали нестабильную работу оборудования или серьезные сбои, такие как короткое замыкание цепи и возгорание.

3.Регулярно проверяйте вентилятор, если он не работает, вовремя замените его.

4.Выключайте питание, когда долго не работаете.

3.Принцип работы

После установки оборудования проверьте, нет ли зазора между формовочным колесом и ножом, и если есть, то сначала отрегулируйте его. Вал под лопастью имеет винтовые регулировки с обеих сторон, и зазора быть не должно. После подключения проводов, в соответствии с рецептурой, смешайте продукты, когда температура достигнет 90 градусов, и муфту можно будет переместить вверх. Налейте тесто в бункер, отрегулируйте скорость подачи и толщины теста.

4.Размещение

- 1) Оборудование должно быть размещено на ровной поверхности.
- 2) Поместите в место с хорошей вентиляцией.
- 3) Температура окружающей среды должна быть между 5-45°C, относительная влажность воздуха должна составлять от 30% до 70%.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай