

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.

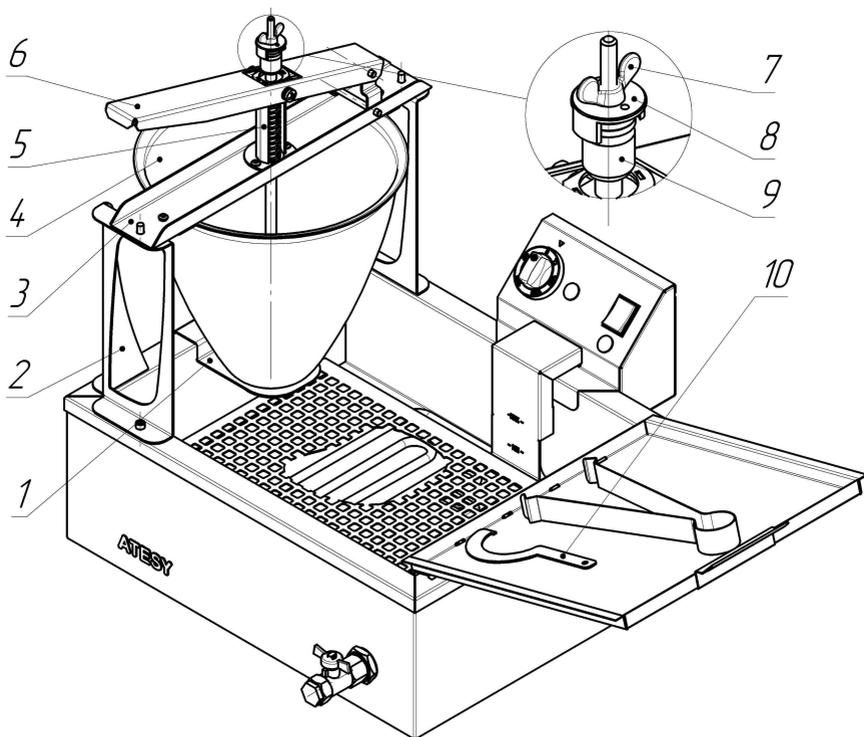


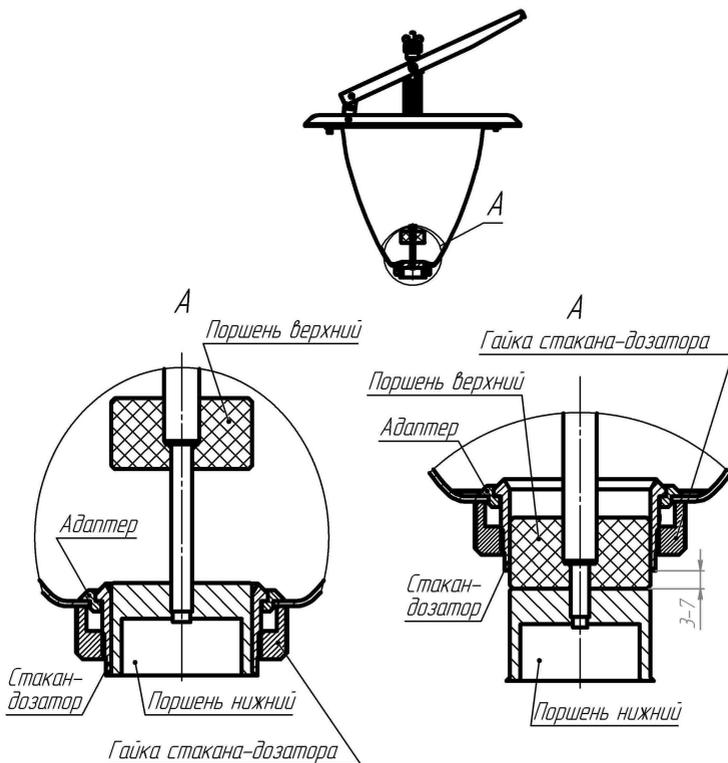
Рис.1

- 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