

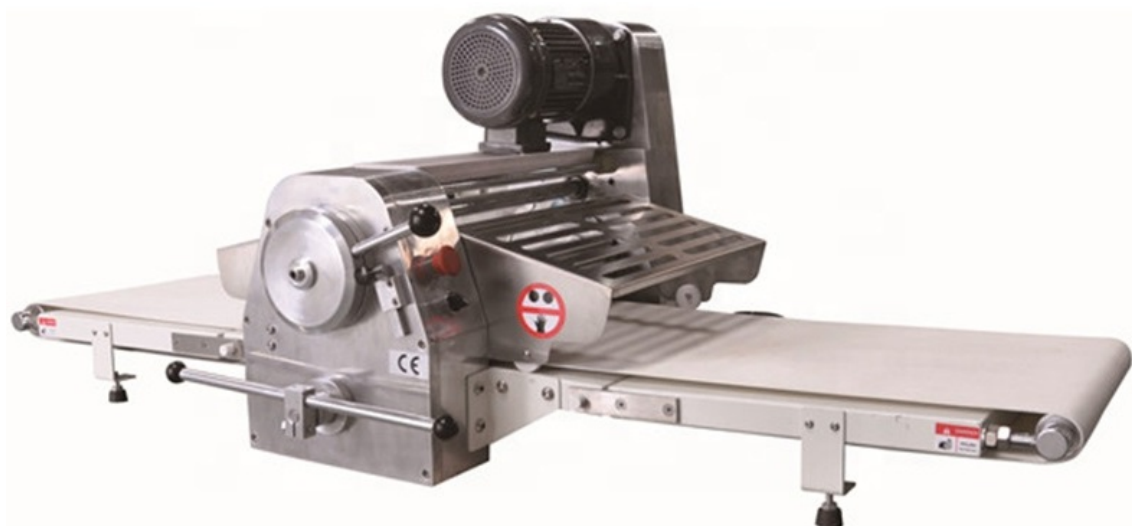


# Тестораскаточная машина

Модель: TSP-520,  
TSP-650

## ПАСПОРТ

***РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ  
ОБСЛУЖИВАНИЮ***



***Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX***

**! Оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания**

Данные полуавтоматические тестораскаточные машины позволяют автоматизировать процесс раскатывания теста и других составов на предприятиях общественного питания и пищевых производствах. Конвейерная лента выполнена из износостойкого материала. Настройка толщины теста имеет высокую точность. Машины просты в управлении, рычаг регулировки зазора между валками не требует фиксации.

**НАЗНАЧЕНИЕ.**

Тестораскаточная машина VALEX серии TSP используется на предприятиях общественного питания и торговли для раскатывания заготовок из слоеного дрожжевого, бездрожжевого теста, кондитерских мастик и других составов. Используются при производстве круассанов, слоек, печенья, хвороста, тортов, других кондитерских и кулинарных изделий.



**ОСОБЕННОСТИ.**

- Простота регулирования толщины раскатываемого теста: поворотом рычага, без необходимости его дополнительной фиксации оператор выбирает толщину раскатываемого слоя;
- Изменение толщины раскатывания заготовки непосредственно во время работы оборудования без его остановки;
- Различные скорости принимающего и подающего конвейера, для предотвращения замятия раскатываемой заготовки;
- Система безопасности машины, для предотвращения травмирования оператора;
- Надежность и простота в эксплуатации.

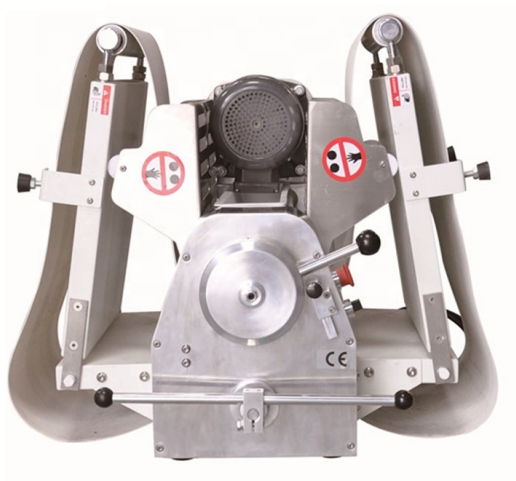


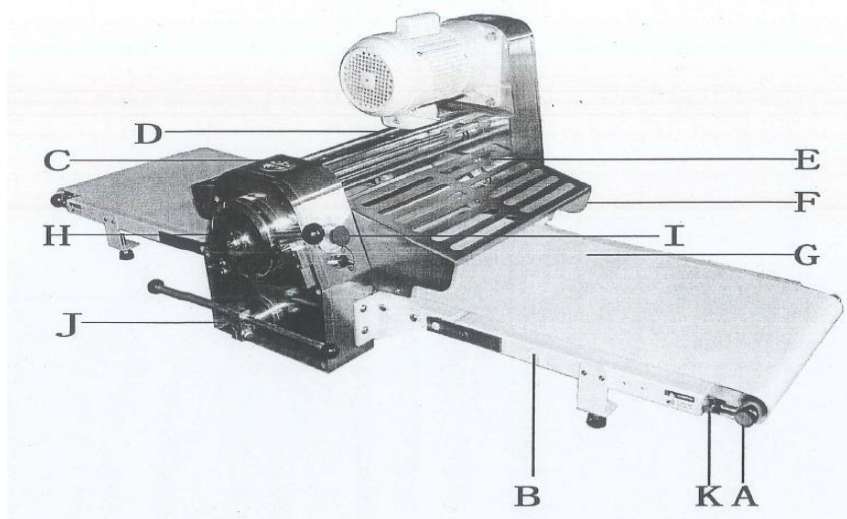


## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	VALEX TSP-520	VALEX TSP-650
Описание	Настольная	
Толщина раскатываемого теста, мм.	1-35мм	
Габаритные размеры, мм	2080x880x620	2950x880x620
Размеры конвейерной ленты, мм.	520x2000	650x2400
Длина валков, мм	520	650
Мощность, кВт	0,55	0,75
Параметры электросети.	220В 50Гц	220В 50Гц
Вес, кг	125	190
Габаритные размеры, мм	2080x880x620	2950x1100x620

## УСТРОЙСТВО





**Рисунок №1.**

**A – ролики (активный, пассивный)**

**B – основание,**

**C – верхняя крышка машины,**

**D – электродвигатель,**

**E - верхний прижимной ролик, нижний прижимной ролик ,**

**F - защитная решетка,**

**G – конвейер,**

**H – регулятор толщины,**

**I – кнопка питания,**

**J – переключатель направления движения,**

**K – гайка регулировки конвейера,**

### **ПРИНЦИП РАБОТЫ.**

На левую или правую часть конвейерной ленты кладется тесто толщиной несколько сантиметров. Конвейерные ленты необходимо посыпать мукой во избежание прилипания теста к механизмам машины. Переключатель J устанавливают в положение, при котором тесто проходит между валками на другую часть конвейерной ленты. Нужно иметь в виду, что приемная часть конвейерной ленты всегда имеет бóльшую скорость. Так как тесто на приемной половине имеет меньшую толщину, то площадь листа теста становится больше. Его нужно быстрее отводить от валков. Задача оператора состоит в том, чтобы подобрать величину уменьшения теста так, чтобы приемная часть конвейерной ленты не рвала тесто. Тесто раскатывают в лист небольшой толщины (около 1 см), кладут на середину пласт сливочного масла или маргарина (около 1 см толщиной), закрывают краями сверху и опять раскатывают. Такую последовательность действий повторяют не менее пяти раз. Пласт с каждым проходом делают все тоньше и тоньше с помощью регулятора толщины H. В результате получается пласт, имеющий от 128 до 256 слоев, если тесто бездрожжевое, или от

32 до 128, если слоеное тесто дрожжевое.

Максимальные размеры теста определяются размерами конвейерной ленты.

Например, для машины тестораскаточной VALEX TSP-520 максимальный размер слоеного теста 520x1000мм.

Производительность машины тестораскаточной зависит от структуры исходного теста и получения желаемого результата.



**Предупреждение** Эксплуатируйте аппарат в строгом соответствии с указанными здесь инструкциями. Пользователю необходимо полностью уяснить все их детали. Перед началом работы с аппаратом следует внимательно прочитать данное Руководство. При вмешательстве в работу аппарата возможны сбои в его работе и даже риск нанесения травмы оператору. В этом случае компания-производитель не несёт никакой ответственности за неизбежные последствия. Не реже одного раза в месяц проверяйте натяжение приводной цепи. Не реже одного раза в шесть месяцев проверяйте состояние электрических цепей машины.

**! ВСЕ РАБОТЫ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ПОЛНОГО ОБЕСТОЧИВАНИЯ АППАРАТА.**

## Гарантийный талон

Модель \_\_\_\_\_ зав.№ \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_ Фирма - продавец \_\_\_\_\_

Гарантия 6 мес. Не подлежат гарантийному ремонту/замене лампы.

Гарантия теряется при наличии механических повреждений на корпусе и солевых отложений, накипи внутри резервуара.

**Необходимо использовать бутилированную воду для приготовления кипятка.**

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.*