

گروه صنعتی تک پخت مهربان



نام دستگاه : رشته بری تک پخت

مدل : RS40-G2 و RS30-G2

دستگاه دو غلطک تک برش

فهرست :

۳ مشخصات دستگاه
۴ قطعات دستگاه
۵ نکات ایمنی قبل از استفاده از دستگاه
۵ راه اندازی دستگاه
۵ استفاده از دستگاه
۶ نکات ایمنی هنگام استفاده از دستگاه
۶ سرویس و نگهداری

۱- مشخصات دستگاه

ابعاد دستگاه :

طول : ۱۷۵ سانتی متر

عرض : در مدل RS30-G2 ۶۰ سانتی متر

در مدل RS40-G2 ۷۰ سانتی متر

ارتفاع : ۱۲۵ سانتی متر

وزن دستگاه : در مدل RS30-G2 ۲۰۰ کیلوگرم

در مدل RS40-G2 ۲۵۰ کیلوگرم

مقدار تولید روزانه : در مدل RS30-G2 ۴۵۰ کیلوگرم

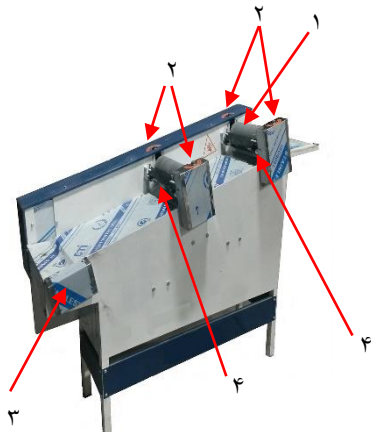
در مدل RS40-G2 ۶۵۰ کیلوگرم

قدرت موتور :

1HP 220v 1400 rpm

قابل استفاده با برق تکفاز ۱۵ آمپر

قطعات دستگاه :



۱- پهن کن

۲- پیچ های تنظیم پهن کن

۳- محفظه توپی و شانه برش

۴- تیغه پاک کننده پهن کن

۵- کاور پشتی دستگاه

۶- کلید روشن و خاموش دستگاه



نکات ایمنی قبل از استفاده از دستگاه :

قبل از اتصال دستگاه به برق ، از خاموش بودن دستگاه مطمئن شوید.

قبل از روشن کردن دستگاه مطمئن شوید هیچ جسم خارجی روی توپی برش و زیر پهن کن دستگاه وجود ندارد.

راه اندازی دستگاه :

دو شاخه دستگاه را به پریز برق متصل نموده و با رعایت نکات ایمنی با استفاده از کلید روشن و خاموش کردن دستگاه ، دستگاه را روشن نمایید.

استفاده از دستگاه :

خمیری را که قبلا آماده نموده اید روی دستگاه گذاشته و آن را به پهن کن نزدیک نمایید. با ورود خمیر به پهن کن ، پهن کن خمیر را کشیده و پس از پهن کردن از سمت دیگر خارج می نماید و نیازی به فشار دادن خمیر نیست.


با ریختن مقداری آرد روی خمیر ، همین کار را در پهن کن دوم تکرار نمایید.

پس از خروج خمیر از پهن کن دوم ، با ریختن مقداری آرد روی خمیر ، آن را به سمت توپی برش هدایت نمایید.

مانند پهن کن ، با ورود خمیر به توپی برش ، خمیر کشیده شده و نیازی به فشار دادن نیست.

در انتها میتوانید با استفاده از چوب های مخصوص یا دست ، خمیر برش داده شده را برداشته مابقی مراحل را انجام دهید.

جهت تنظیم ضخامت خمیر ، از پیچ های تنظیم پهن کن دوم استفاده نمایید. برای این کار از آچار نمره ۱۷ استفاده نموده و طبق دستورالعمل روی پیچ ها اقدام نمایید.



توپ‌های برش این دستگاه به گونه ای طراحی شده است که هم رشته آشی و هم رشته پلویی تولید نماید که با تنظیم ضخامت خمیر قابل تولید می باشند.

اگر رشته شما بعد از برش به صورت تکه تکه در می آید به یکی از دلایل زیر است :

خمیر شل یا کم نمک است.

ضخامت خمیر ورودی به برش بیش از اندازه است.

عمق توپی های برش دستگاه ۴ میلی متر می باشد. اگر ضخامت خمیر شما بیش از این اندازه باشد ، خمیر برش خورده شما به صورت تکه تکه در می آید.

نکات ایمنی هنگام استفاده از دستگاه :

هنگام استفاده از دستگاه ، از وارد کردن هر جسم خارجی به توپی برش خودداری نمایید.

وقتی دستگاه روشن است از تمیز کردن و دست زدن به توپی برش جداً خودداری کنید.

جهت افزایش کیفیت محصول تولیدی ، قبل از برش خمیر ، مقداری آرد روی آن پاشید.

سرویس و نگه داری دستگاه :

پس از استفاده از دستگاه ، با استفاده از قلم موی آغشته به روغن مایع ، توپی ها را چرب نموده و سپس چند ثانیه دستگاه را روشن نمایید.

این کار باعث می شود خمیر های باقی مانده در توپی برش جدا شده و عمر شانه و توپی ها افزایش یابد.



قبل از استفاده بعدی ، مقداری آرد روی توپی ها بریزید تا روغن مایع روی آن پاک شود.

سعی کنید هر ۶ ماه یکبار زنجیرهای دستگاه را گریسکاری کنید. جهت انجام این کار ، کاور پشتی دستگاه را باز نموده ، روی زنجیر ها گریس بمالید و دستگاه را چند دقیقه روشن نمایید. در این حالت به زنجیر ها نزدیک نشوید.