

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ
Руководство по эксплуатации



Тестомес спиральный
ROAL BAKERY RS20- RS150A

Спиральный тестомес ROAL BAKERY серии RS

1. Характеристики:

Спиральный тестомес серии RS - это новая установка по замешиванию теста, где используется программная панель управления. Спираль и дежа могут вращаться одновременно, что значительно увеличивает скорость перемешивания и улучшает качество замеса. Оборудованные защитными решетками, данные машины не только просты в эксплуатации и очистке, но также имеют привлекательный вид.

2. Технические параметры

Модель	Напряжение, В	Мощность двигателя, кВт	Загрузка, кг	Время замеса, мин	Скорость дежи об/мин	Скорость спирали об/мин	Габариты мм	Вес нетто кг
RS20A	220	1.5	≤8	12-18	12.5/25	125/250	700×500×770	93
RS30A	220	2.0	≤12	12-18	12.5/25	125/250	770×550×850	117
RS60A	380	1.5/2.4	≤25	12-18	12.5/25	125/250	880×530×920	177
RS80A	380	2.2/3.3	≤35	12-18	12.5/25	125/250	998×590×1040	260
RS100A	380	3.3/4.5	≤40	12-18	12.5/25	125/250	1080×680×1200	320
RS125A	380	5/7.5	≤50	12-18	15/30	125/250	1360×820×1310	620
RS150A	380	7/11	≤70	12-18	15/30	125/250	1360×820×1410	680

3. Инструкция по установке

1. машина должна быть помещена в хорошо проветриваемое и сухое помещение;
2. Проверьте, соответствует ли источник питания необходимым требованиям машины, и надежно ли проведено заземление.

4. Работа

1. откройте защитную крышку, насыпьте муку и ингредиенты в дежу, закройте крышку;
Включите:

① автоматический режим: установите таймер, поверните кнопку автоматизации, а затем нажмите кнопку запуска.

② ручной режим: задайте направление вперед, затем выберите высокую/низкую скорость, время можно не устанавливать, машина запустится;

③ перемещение: кнопка толчковых перемещений.

2. Сначала полностью перемешайте муку и воду на медленной скорости (может потребоваться 8 минут), а затем включите высокую скорость, чтобы замесить тесто (может потребоваться 5 минут).
3. При необходимости остановить, нажмите кнопку (в ручном режиме. Машина остановится автоматически) после остановки, можно открыть машину и извлечь тесто.
4. Перед чисткой машины, следует отключить питание.

5. Примечание:

1. При смене скорости, убедитесь, что машина остановлена.
2. Не помещайте руки и другие предметы в дежу в процессе работы.
3. Снимать защитную крышку запрещено;
4. Запрещается пользоваться машиной в грозовую погоду, а также рекомендуется отключить питание.
5. Ежедневно очищайте машину после работы, предварительно отключив питание.

6. При нажатии кнопки Scram, машина заблокируется и остановится. Если вы хотите перезагрузить, поверните грибовидную кнопку в соответствии с отмеченным направлением, тогда машина автоматически перезагрузится. Не нажимайте просто так на грибовидную кнопку, во избежание повреждений.

6. Общие ошибки и методы исправления.

1. Если машина не запускается – убедитесь, что питание подключено, защитная решетка опущена, кнопка таймера повернута.
2. Перегрев - проверьте провода и вентиляцию, а также убедитесь в том, что машина не работает слишком долго.
3. Недостаток мощности в работе – отрегулируйте ремень трансмиссии.
4. Непонятный звук – проверьте цепь и отрегулируйте её.

Если вышеуказанные методы не привели к желаемому результату, обратитесь за консультацией к продавцу.

7. Гарантийные обязательства

Условия и срок гарантии на данный тип оборудования устанавливается в соответствии с гарантийным талоном выдаваемым ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

ООО «Торговый дом Пищевые технологии» гарантирует долговечную и надежную работу оборудования при соблюдении правил эксплуатации и своевременного технического обслуживания.

ООО «Торговый дом Пищевые технологии»

350010 г. Краснодар, Ростовское шоссе, 68/1, а/я 5692

Тел: (861) 228-98-31 www.zavod-pt.ru

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта	
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12	ekt@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. 9 Января, д. 23	+7 (391) 231-65-00	kry@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, д. 3, корп. 4	+7 (383) 239-50-87	nsk@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Вавилова, д. 68	+7 (863) 311-59-25 +7 (918) 555-91-70 +7 (989) 620-45-79	rmd@zavod-pt.ru rmd3@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, д. 43, корп. 5	+7 (845) 244-81-94	saratov@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская, д. 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корп.	+7 (918) 869-79-79	stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, д. 6	+7 (844) 298-73-13	volg@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Сибирский тракт, д.34, корп. 13-13а	+7 (843) 226-87-84	kazan@zavod-pt.ru
г. Люберцы	ул. Электрификации, д. 26 В	+7 (495) 227-73-50	moscow@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, д. 21	+7 (3532) 45-74-74	orenburg@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17	samara@zavod-pt.ru
г. Омск	ул. Масленникова, д. 10	+7 (3812) 20-90-77	omsk@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, д. 24	+7 (473) 232-36-06	vobs@zavod-pt.ru
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-10-26 +7 (861) 241-10-27 +7 (861) 241-10-28 +7 (918) 348-61-97 +7 (989) 852-13-99	tz@zavod-pt.ru – оборудование tr@zavod-pt.ru – мебель и магазиностроение storchak@zavod-pt.ru - посуда at@zavod-pt.ru – онлайн-кассы и автоматизация zip@zavod-pt.ru – запасные части
г. Краснодар	ул. Уральская, д.126/4	+7 (861) 242-33-30	piron@zavod-pt.ru zakaz@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Бекетова, д. 13П	+7 (831) 424-20-15	nn@zavod-pt.ru
г. Пятигорск	ул. Ермолова, д.16, строение 1	+7 (918) 768-39-13	ptg@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	ул. Софийская, д. 14, литер А	+7 (812) 921-31-17	spb@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25	sochi@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, д. 18	+7 (347) 294-46-36	ufa@zavod-pt.ru
г. Алматы	проспект Райымбека, д. 169	+7 (727) 233-08-63 +7 (707) 609-81-53 +7 (777) 542-19-98	kz@zavod-pt.ru
г. Бишкек	ул. Лермонтова, д. 12	+996 (500) 44-99-77 + 996 (555) 44-99-77 +996 (312) 97-35-70	kg6@zavod-pt.ru kg3@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Бородина, д. 57	+7 (978) 972-42-99	krim2@pt-proekt.ru krim3@pt-proekt.ru