

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ



Тестоделитель для мелкоштучных
изделий

ROAL BAKERY R36

1. Описание:

Объемный тестоделитель ROAL BAKERY R36 разработан специально для точного деления теста или начинки на равные части массой минимум 30 г и максимум (см. таблицу). Машина отличается хорошей функциональностью, простотой в эксплуатации и высокой эффективностью.

2. Эксплуатация:

Подключите питание, поместите чашу для деления в машину, нажмите кнопку пуск, рабочий стол поднимется, а затем опустится в исходное положение, работа завершится. При делении, следует подсчитать общий вес теста, положить в лоток для деления, равномерно распределить тесто, а затем вставить в машину. Не вынимайте лоток для деления из машины, пока она автоматически не остановится.

3. Технические данные:

Модель	Напряжение (В)	Мощность (Вт)	Кол-во делений (шт)	Вес деления (гр)	Габариты (см)	Вес (кг)
R36	220V/50HZ	1100	36	30-180	40*50*130	170

4. Обслуживание:

Необходимо проводить регулярную чистку машины. Будьте осторожны с кольцевым выключателем.

Установите двухполюсный или трехполюсный выключатель на стене выше 1,2 метра позади машины.

Вся очистка и обслуживание должны выполняться только при отключении питания. Протирайте машину только тканью, без разбрызгивания водой.

ЕСЛИ рабочий стол автоматически останавливается, следует отключить питание и поменять фазу подключения.